

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

Prot. n. 61/MC del 5/05/2022

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**  
**Anno scolastico 2021/2022 – CLASSE V<sup>a</sup> C**  
**ART. PRODOTTI DOLCIARI**



## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

- **Composizione del Consiglio di Classe:**

COMPONENTE	AREA DISCIPLINARE	CONTINUITA' DIDATTICA
Dott. CIMINO MARCO	Direttore e legale rappresentante	
Prof. ANGELIBUSI DARIO	Lingua Italiana e letteratura	Sì
Prof. ANGELIBUSI DARIO	Storia	Sì
Prof.ssa ROSSIGNUOLO RAFFAELLA	Inglese	Sì
Prof.ssa ROSSIGNUOLO RAFFAELLA	Francese – seconda lingua straniera	Sì
Prof. DI SALVO FABIO	Scienze motorie e sportive	Sì
Prof. CODEGA GABRIELE	Matematica	Sì
Prof. FERRAROLI MATTIA	Scienze e cultura dell'alimentazione	Sì
Prof. BOLIS STEFANO	Diritto e tecnica amministrativa	Sì
Prof. RIVA ANDREA	Laboratorio di pasticceria	No
Prof. FERRAROLI MATTIA	Analisi e controlli chimici degli alimenti	Sì
Prof. MAGGIONI BRUNO	Religione	Sì
Prof. RIVA ANDREA	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	No

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

## SOMMARIO

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

## DOCUMENTO 15 MAGGIO – CLASSE ARTICOLATA

PREMESSA

PROT. 61 del 5/05/2022

### 1. Breve storia e presentazione della classe

La classe “Quinta sezione C” è costituita da un gruppo di studenti di leFP, in possesso del Diploma Professionale di “Tecnico delle produzioni alimentari – lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno” conseguito nell’anno scolastico 2020-2021 presso il CFP di Casargo o altra scuola, ha frequentato il corso annuale integrativo, valevole per l’accesso all’esame di Stato previsto dall’ex art. 15 c. 6 del D.lgs. n. 226/05 e regolamentato, a livello nazionale dalle Linee guida recepite con DM 4/2011, dall’OM n. 65 del 14/03/2022 “Esami di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l’anno scolastico 2021/22”, ed a livello regionale, dalle Linee guida regionali, allegato B) al Decreto n. 9249 del 7/07/2021.

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

A causa dell’emergenza coronavirus, l’O.M. 65 del 14/03/2022 prevede specifiche regole per l’attribuzione del credito scolastico e della valutazione del colloquio come specificato nell’allegato C.

Il gruppo di leFP è stato aggregato alla classe 5<sup>a</sup> D sulla base della tabella di corrispondenza dei titoli di cui alle Linee regionali, in coerenza con le disposizioni normative in materia. Gli alunni di tale gruppo sono aspiranti candidati all’esame; a seguito dello scrutinio di ammissione, in coerenza a quanto previsto dalla citata O.M. n.65/2022, art. 3, punto c), gli studenti saranno a tutti gli effetti considerati candidati interni.

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

Il corso annuale del gruppo di leFP si è sviluppato in coerenza con la fisionomia specifica dell’ordinamento di leFP, in ottemperanza alle specifiche disposizioni di cui alle Linee guida regionali e sulla base all’accordo stipulato tra l’Istituto Professionale di Stato (IPS) “Graziella Fumagalli” di Casatenovo e l’Istituzione formativa A.P.A.F. Agenzia Provinciale per le Attività Formative – sede operativa C.F.P.A. Casargo, allegato 1 al presente documento (firmato il 9/09/2021, prot. 141/2021).

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

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

Si elencano di seguito le principali tappe del coordinamento:

- 9/9/2021: firma dell'accordo tra A.P.A.F. e I.P.S. G. Fumagalli di Casatenovo, con integrazione rispetto all'anno precedente per allargare l'accordo all'articolazione di prodotti dolciari
- 6/10/2021: il gruppo di lavoro costituito dagli insegnanti dei rispettivi Consigli di classe secondo quanto previsto dal sopracitato accordo, si è incontrato per un incontro di conoscenza e confronto sui programmi da svolgere. L'incontro si è svolto in presenza presso l'I.P.S. Fumagalli di Casatenovo
- 26/11/2021: iscrizione degli allievi agli esami di Stato con comunicazione all'Ufficio Scolastico Regionale
- 7/3/2022: deposito presso la segreteria dell'I.P.S. G. Fumagalli di Casatenovo della documentazione degli allievi al fine dell'iscrizione agli esami di Stato (ricevute di versamento della tassa di iscrizione, qualifica di operatore della trasformazione agroalimentare (3<sup>a</sup>) e tecnico delle produzioni alimentari – lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno (4<sup>a</sup>))
- 12/3/2022: svolgimento prova Invalsi di inglese a Casatenovo
- 15/3/2022: svolgimento prova Invalsi di matematica e italiano a Casatenovo
- 21/3/2022: consiglio di classe condiviso per definire le materie presenti nelle Commissioni d'esame
- 23/3/2022: simulazione prima prova d'italiano a Casatenovo
- 8/4/2022: simulazione seconda prova di scienza a Casatenovo
- 27/4/2022: prova multidisciplinare a Casatenovo per diritto, inglese, matematica e storia
- 4/5/2022: prova multidisciplinare a Casatenovo per tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi, analisi e controlli chimici degli alimenti, laboratorio di pasticceria, scienze motorie e sportive, francese

Purtroppo l'evolversi della situazione sanitaria ha impedito il completamento di alcune fasi del processo di coordinamento.

In particolare, sono state cancellate a causa dell'emergenza Covid: la possibilità di svolgere lezioni condivise per potenziare alcune discipline a novembre e la prima prova multidisciplinare.

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

Per quanto riguarda esperienze sviluppate in alternanza scuola – lavoro e contesto lavorativo, le linee guida della Regione indicano le classi seconde, terze e quarte destinatarie di queste attività; si era deciso comunque di favorire esperienze in situazione, attraverso scambi con istituzioni scolastiche di Paesi della Comunità Europea ed extra sia accogliendo alunni provenienti da varie realtà nazionali, sia accompagnando gli alunni in varie realtà estere del settore. Il miglioramento della situazione sanitaria ha consentito la programmazione di una visita all'estero a Roskilde (Danimarca) dal 16 al 20 maggio 2022 e lo svolgimento del "The International Cooking Contest Fine Dining & Sustainability", svolto dal 19 al 21 aprile 2022.

Quest'anno è stato il primo anno che il CFPA di Casargo ha sviluppato la collaborazione con Casatenovo per l'articolazione "prodotti dolciari", con l'emergere delle comprensibili difficoltà riferite allo sviluppo di programmi innovativi e differenti rispetto alle altre articolazioni.

In particolare, i principali ostacoli sono emersi nel corso dell'anno nelle due nuove discipline (in particolare in tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi) per le quali in anni precedenti non è stato possibile attivare un percorso specifico di rafforzamento delle competenze.

Per questo motivi, grazie alla collaborazione con l'I.P.S., sono stati organizzati 8 incontri presso l'I.P.S. di Casatenovo per il rafforzamento nella specifica materia nel periodo dal 2 aprile al 28 maggio 2022.

La classe era inizialmente composta da 8 allievi provenienti dal 4° anno dell'IeFP (Anno Formativo 2020/2021), al termine del quale hanno tutti conseguito il Diploma di "Tecnico delle produzioni alimentari – lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno".

Tutti gli allievi hanno frequentato il quarto anno presso il C.F.P.A. di Casargo, con l'eccezione di due allievi che hanno svolto la quarta presso un'altra scuola.

In data 19/10/2021, un allievo si è ritirato dal corso, portando a 7 il numero attuale di iscritti.

Il corso è stato formalmente avviato in data 20/09/2021.

Le lezioni si sono svolte totalmente in forma frontale. Solo in caso di contagio Covid-19, il singolo allievo ha potuto seguire le lezioni "a distanza", attraverso l'uso della piattaforma G suite.

Tutti gli alunni hanno frequentato regolarmente le lezioni (al momento, la frequenza è superiore al 85% per tutti, fino a un massimo del 96%).

La classe è formata da studenti che provengono da una sezione di classe quarta, per i quali il C.F.P.A. già dall'anno scolastico 2020/21 aveva attivato una preparazione specifica per le discipline teoriche, in previsione di una scelta di prosecuzione nel quinto anno orientata però all'indirizzo di enogastronomia. Per l'anno scolastico 2021-22 non è stata effettuata una selezione delle iscrizioni.

In generale, la scelta adottata dal C.F.P.A. è di consentire lo svolgimento del corso con un numero di allievi adeguato, in modo da poter operare in modo efficace e riuscire a implementare le competenze in un contesto ottimale, non troppo numeroso (si consideri che la classe svolge le ore di teoria insieme agli allievi di sala e enogastronomia per un totale di 23).

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

Il Consiglio di Classe ha messo in atto una serie di iniziative quali interventi di formazione e pratici sul modo di affrontare le varie tipologie del tema dell'Esame di Stato, sull'importanza di "pensare" in lingua straniera, non solo in riferimento all'esame, ma anche in vista della futura professione che si svolgerà in un mondo ormai senza frontiere.

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

Al fine di migliorare l'approccio alle simulazioni d'esame e successivamente all'orale, è stata programmata e svolta una simulazione "interna", presso il CFPA di Casargo, il 14 e il 15 dicembre 2021 mentre a fine maggio è invece in programma lo svolgimento di una simulazione di colloquio orale in presenza.

Venendo a presentare il gruppo classe in un modo più concreto e specifico, orientativamente si può dire che in essa due alunni presentano un rendimento elevato, molto interessati sia all'aspetto professionale del curriculum che all'aspetto culturale. La frequenza è stata caratterizzata da impegno responsabile e vivo interesse sia per l'attività scolastica che per le offerte formative del CFPA di Casargo.

Due allievi si sono impegnati con continuità e responsabilità. Il loro rendimento si pone su livelli di sicura sufficienza e di discreta sicurezza nella trattazione degli argomenti scolastici sia dell'area comune che dell'area di indirizzo.

Gli altri allievi della classe si sono impegnati in modo responsabile, raggiungendo risultati di norma sufficienti e comunque accettabili in tutte le discipline seppur con qualche

difficoltà a livello organizzativo ed espressivo, ad eccezione di un alunno in cui permangono difficoltà di vario genere non ancora completamente sanate.

In merito al comportamento in classe, il gruppo allievi ha sempre dimostrato una partecipazione attiva in classe e nelle iniziative predisposte dalla scuola.

All'interno del gruppo non sono presenti allievi con certificazione di disabilità ma sono presenti allievi (uno o più) con certificazione D.S.A.. Per questi, sono stati attivati gli strumenti dispensativi e compensativi previsti dalla normativa. Per i dettagli si fa riferimento ai Piani Didattici Personalizzati depositati presso l'I.P.S. di Casatenovo in data 7/03/2022.

Tra gli strumenti ivi indicati, si ricordano a titolo esemplificativo:

- Sensibilità da parte della Commissione per concedere tempi aggiuntivi per le risposte e focus posizionato più sulla conoscenza / competenza che sulla correttezza formale.
- Possibilità di utilizzo di mappe concettuali durante le prove scritte e orale.

## Caratteri specifici dell'indirizzo di studio – Prodotti dolciari

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

### CLASSE 5<sup>^</sup> C – INDIR. ENOGASTRONOMIA ART. PRODOTTI DOLCIARI CFPA CASARGO

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

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

Per quanto concerne la continuità didattica, si precisa che è stata mantenuta per gli insegnamenti di Italiano e Storia, Matematica, Scienze e cultura dell'alimentazione, Inglese, Francese – seconda lingua straniera, Diritto e tecnica amministrativa, Scienze motorie, Religione. In sostanza il gruppo docenti nell'area teorica è rimasto inalterato rispetto all'anno precedente.

## 2. PROFILO ATTESO IN USCITA

Gli esiti di apprendimento del corso annuale sono stati individuati al fine di sviluppare tutte le dimensioni del Diploma Professionale di “Tecnico dei servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera – articolazione Prodotti dolciari”.

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

Per l’area scientifico tecnologica di base e quella tecnico professionale gli esiti di apprendimento sono stati individuati direttamente in relazione a quelli dell’ordinamento statale di IP, tenendo in considerazione le acquisizioni già certificate di cui al Diploma Professionale di leFP. Per ulteriori informazioni si rimanda all’allegato B1 “Tabella delle corrispondenze delle competenze formative” del decreto regionale n. 9249 e al documento di classe della 5<sup>a</sup>D di Casatenovo.

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

## 3. OBIETTIVI TRASVERSALI EFFETTIVAMENTE ACQUISITI

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

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

La frequenza effettiva dei 7 allievi è rilevata da un minimo dell’85% delle lezioni svolte a un massimo del 97%.

Si ricorda che la normativa prevede che, a causa dell’emergenza coronavirus, sono conteggiate come ore di lezione anche le ore in F.A.D., “Formazione a distanza”. La maggior parte delle lezioni sono tuttavia state svolte in presenza presso il CFP di Casargo.

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

- Area Culturale – Competenze di base. I Moduli si ispirano agli standard formativi minimi contenuti nelle Linee Guida regionali che riguardano ambiti trasversali alle professioni e di “cultura generale” di base dell’individuo;

- Area Tecnico Professionale. I Moduli sono interdisciplinari e hanno come obiettivo lo sviluppo di competenze operative agite in autonomia che coinvolgono diversi saperi di base, trasversali e tecnico-professionali.

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

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

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

Molti progetti realizzati sono risultati ulteriormente valorizzati dalla caratteristica di "residenzialità" del Centro: il convitto è un'esperienza molto professionalizzante, poiché i comportamenti agiti dagli studenti diventano un'occasione di totale immersione nella cultura professionale. Per ulteriori informazioni si rimanda al documento di classe della 5<sup>^</sup>D di Casatenovo.

#### **4. ATTIVITA' CURRICOLARI, EXTRACURRICOLARI**

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

- Sportello counseling (partecipazione libera)
- Cene genitori, svolte in date 21 dicembre 2021 e il 31 maggio 2022
- L'intera classe ha svolto una giornata di lezione di approfondimento sui dolci natalizi in collaborazione con l'azienda "Arte e sapori", in data 20/12
- Cena di gala per il contest 2022 "The International Cooking Contest Fine Dining & Sustainability", il 21 aprile 2022
- Due allievi hanno partecipato al concorso Arc (vedi pag.13)
- Un allievo ha partecipato a un catering presso Villa Manzoni

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

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

Il miglioramento della situazione sanitaria ha consentito la programmazione di una visita all'estero a Roskilde (Danimarca), presso la "Selandia College ZBC" dal 16 al 20 maggio 2022, che ha coinvolto tutti gli allievi dell'articolazione prodotti dolciari.

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

### COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

#### Imparare ad imparare

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

#### Collaborare e partecipare

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

#### Agire in modo autonomo e responsabile

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

### ATTIVITA' SVOLTE

- Visita a Ristorexpo il 27/9/2021, nota fiera espositiva del settore ristorativo a Lariofiere, Erba (Como)
- Masterclass "Arc academy". Questo incontro con un'azienda francese ha sensibilizzato sul riciclaggio del vetro e come materiale a basso impatto ambientale. Successivamente alla lezione, è stato organizzato anche un concorso
- Webinar "Comprendere l'emergenza Covid-19", tenuta da Geni a bordo in data 9/12/2021. L'obiettivo dell'incontro, che aveva per ospite anche il presidente di Farminindustria Massimo Scaccabarozzi, era valutare cause e effetti del virus che ha causato la pandemia a livello globale. In particolare, si sono approfonditi possibili effetti futuri legate alle varianti del virus (in particolare

Omicron) e l'efficacia futuri dei vaccini

- Incontro di sensibilizzazione alla donazione degli organi (AIDO), il 17/1/2022
- Incontro di presentazione e confronto di una nota azienda ristorativa del territorio con scopo di orientamento al lavoro e confronto sulla nascita e sviluppo di un'attività imprenditoriale, il 3/2/2022
- Incontro a Lecco sulla violenza di genere, organizzato da Confcommercio a Lecco l'11/3/2022
- Incontro a distanza con il capitano colonnello "Ultimo", che ha parlato della sua esperienza di lotta contro la mafia e le differenti criminalità, svolto il 28/3/2022
- Incontro di approfondimento sul business plan con un rappresentante della camera di commercio di Lecco – Como, in data 6/4/2022
- Scambio culturale con la scuola "Selandia College ZBC", a Roskilde (Danimarca), dal 16 al 20 maggio 2022
- Incontro di presentazione e confronto di una nota catena di supermercati a livello regionale con scopo di orientamento al lavoro, l'11/5/2022
- Modulo sull'UE e gli organi istituzionali delle principali organizzazioni internazionali (Unione Europea e ONU)

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

Il piano formativo del C.F.P.A. di Casargo delinea la frequenza di stage e di attività di alternanza scuola lavoro nel secondo, terzo e quarto anno formativo, rispettivamente con 320, 400, 400 ore. Il quinto anno è utilizzato principalmente per il potenziamento delle discipline teoriche. Nell'ultimo anno non sono previsti quindi percorsi di stage (salvo stage facoltativi svolti volontariamente dagli allievi nel periodo tra giugno e settembre). Gli allievi prepareranno una presentazione multimediale in cui illustreranno brevemente esperienze e apprendimenti sviluppati in queste attività (PCTO)

### COMPETENZE DA ACQUISIRE MEDIANTE LE ATTIVITA' DI ALTERNANZA - SCUOLA LAVORO

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

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



## 7. PROGRAMMI DISCIPLINARI

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

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

## SCHEDA DI ITALIANO – SEZIONE C

### Docente:

Dario Angelibusi

### Presentazione della classe:

- *Andamento didattico/disciplinare:*

- Il profitto è stato nel complesso soddisfacente. Sul fronte della letteratura, gli studenti hanno mostrato una discreta capacità di apprendimento nello studio della poetica degli autori affrontati e nell'analisi delle relative opere letterarie. Positivi anche i risultati ottenuti nell'ambito della produzione scritta.

- *Competenze ed abilità raggiunte:*

*Competenze:*

- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

*Abilità:*

- Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità ad oggi in rapporti ai principali processi sociali, culturali, scientifici e politica di riferimento.
- Leggere ed interpretare testi per l'arricchimento personale e per l'approfondimento di tematiche coerenti con il settore di studi, finalizzate alla prova d'esame.

*Livelli minimi:*

Utilizzare i linguaggi settoriali della comunicazione in contesti professionali; contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana del periodo preso in esame in rapporto ai processi sociali, politici ed economici.

*Conoscenze:*

- Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità a oggi a partire da una selezione di testi emblematici dei principali autori dell'Ottocento e del Novecento.

*Livelli minimi:*

Conoscere le tecniche compositive per le diverse tipologie di produzione scritta; conoscere testi e autori fondamentali che caratterizzano il periodo esaminato.

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

Per gli allievi con dsa sono stati usati appositi strumenti di supporto, verifiche differenziate ed eventualmente griglie di valutazione specifiche.

### Testi adottati:

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

### Altri strumenti didattici:

Il corso è stato supportato da materiale distribuito dal docente, attraverso il quale gli allievi hanno potuto focalizzare l'attenzione sui principali aspetti della vita, della produzione e della poetica di ciascun autore.

**Numero di ore settimanali:**

4

**Metodologie adottate:**

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

Nel corso dell'anno sono così stati affrontati, attraverso lezioni frontali e partecipate, i cardini della letteratura otto-novecentesca, irrinunciabili per la formazione culturale degli allievi. Per ciascun autore, accanto alla presentazione della vita e della poetica, è stata portata avanti in classe l'analisi di testi poetici, teatrali o narrativi selezionati tra i principali della sua produzione.

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

La classe ha infine affrontato simulazioni della prova Invalsi.

**Verifiche**

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

Verifiche scritte di letteratura con domande aperte e chiuse

Verifiche orali di letteratura.

**Criteri di valutazione**

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

## PROGRAMMA SVOLTO

### MODULO UNO: LE TECNICHE ESPRESSIVE

Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano (tipologia A della prova di maturità)  
Analisi e produzione di un testo argomentativo (tipologia B della prova di maturità)  
Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità (tipologia C della prova di maturità)  
Esercitazioni sul modello Invalsi

### MODULO DUE: GIOVANNI VERGA

Naturalismo e verismo

Giovanni Verga: vita, opere, poetica

Lecture: <i>Rosso Malpelo</i>	p. 89
<i>La lupa</i>	p. 101
<i>La roba</i>	p. 113
<i>Libertà</i>	p. 118
brani da <i>I Malavoglia</i>	
<i>La famiglia Malavoglia (cap. I)</i>	p. 128
<i>L'addio di 'Ntoni (cap. XV)</i>	p. 139

### MODULO TRE: GIOSUÈ CARDUCCI

Giosuè Carducci: vita, opere e poetica

Lecture: <i>Inno a Satana</i>	p. 224
<i>Nevicata</i>	p. 232

### MODULO QUATTRO: GIOVANNI PASCOLI

Giovanni Pascoli: vita, opere e poetica

Lecture: brani da <i>Il fanciullino</i>	p. 301
<i>Lavandare</i>	p. 305
<i>L'assiuolo</i>	p. 308
<i>X agosto</i>	p. 311
<i>Temporale</i>	p. 315
<i>Il gelsomino notturno</i>	p. 320

### MODULO CINQUE: GABRIELE D'ANNUNZIO

Gabriele D'Annunzio: vita, opere e poetica

Lecture: brani da <i>Il piacere</i>	
<i>Andrea Sperelli</i>	p. 260
<i>La pioggia nel pineto</i>	p. 272

## MODULO SEI: LUIGI PIRANDELLO

Luigi Pirandello: vita, opere e poetica

Lecture: Il testo manifesto. Pirandello la pensava così...	p. 431
brani da <i>Il fu Mattia Pascal</i>	
<i>La nascita di Adriano Meis (cap. VIII)</i>	p. 458
brani da <i>Uno, nessuno e centomila</i>	
<i>Un piccolo difetto (Libro I, cap. I)</i>	p. 432
<i>Un paradossale lieto fine (Libro VIII, cap. IV)</i>	p. 465
brani da <i>Sei personaggi in cerca di autore</i>	
<i>L'ingresso in scena dei sei personaggi</i>	p. 475
<i>La patente</i>	p. 437
<i>Il treno ha fischiato...</i>	p. 444

## MODULO SETTE: ITALO SVEVO

Italo Svevo: vita, opere, poetica

Lecture: brani da *La coscienza di Zeno*

<i>L'ultima sigaretta</i>	p. 520
<i>Lo schiaffo del padre</i>	p. 526
<i>Il funerale sbagliato</i>	p. 545
<i>L'esplosione finale</i>	p. 540

## MODULO OTTO: LE AVANGUARDIE

I futuristi

Lecture: <i>Il primo manifesto del futurismo</i>	p. 343
<i>Manifesto tecnico della letteratura futurista</i>	p. 343
Lettura: <i>E lasciatemi divertire</i>	p. 350

I crepuscolari

Lecture: <i>La signorina Felicita ovvero la felicità</i>	p. 362
--	--------

La Voce e i vociani

## MODULO NOVE: GIUSEPPE UNGARETTI

Giuseppe Ungaretti: vita, opere e poetica

Lecture: <i>Veglia</i>	p. 604
<i>Fratelli</i>	p. 614
<i>I fiumi</i>	p. 620
<i>Soldati</i>	p. 625
<i>San Martino del Carso</i>	p. 636

## MODULO DIECI: SALVATORE QUASIMODO

L'ermetismo

Salvatore Quasimodo: vita, opere e poetica

Lettura: <i>Ed è subito sera</i>	p. 664
----------------------------------	--------

**MODULO UNDICI: UMBERTO SABA**

Umberto Saba: vita, opere e poetica

Lecture: *Amai*

p. 658

*Ulisse*

p. 660

**MODULO DODICI: EUGENIO MONTALE**

Eugenio Montale: vita, opere e poetica

Lecture: *Merigiare pallido e assorto*

p. 688

*La casa dei doganieri*

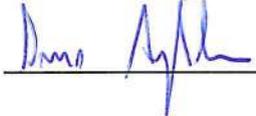
p. 696

*Ho sceso, dandoti il braccio*

p. 703

**Il docente di italiano**

**Dario Angelibusi**

  
\_\_\_\_\_

## ELENCO DELLE LETTURE

- |  |        |
|--|--------|
| 1. G. Verga, <i>Rosso Malpelo</i>  | p. 89  |
| 2. G. Verga, <i>La lupa</i>  | p. 101 |
| 3. G. Verga, <i>La roba</i>  | p. 113 |
| 4. G. Verga, <i>Libertà</i>  | p. 118 |
| 5. G. Verga, <i>La famiglia Malavoglia</i> , da <i>I Malavoglia</i>                            | p. 128 |
| 6. G. Verga, <i>L'addio di 'Ntoni</i> , da <i>I Malavoglia</i>                                 | p. 139 |
|  |        |
| 7. G. Carducci, <i>Inno a satana</i>   | p. 224 |
| 8. G. Carducci, <i>Nevicata</i>  | p. 232 |
|  |        |
| 9. G. Pascoli, <i>Il fanciullino</i>   | p. 301 |
| 10. G. Pascoli, <i>Lavandare</i>   | p. 305 |
| 11. G. Pascoli, <i>L'assiuolo</i>  | p. 308 |
| 12. G. Pascoli, <i>X agosto</i>  | p. 311 |
| 13. G. Pascoli, <i>Temporale</i>   | p. 315 |
| 14. G. Pascoli, <i>Il gelsomino notturno</i>   | p. 320 |
|  |        |
| 15. G. D'Annunzio, <i>Andrea Sperelli</i> , da <i>Il piacere</i>                               | p. 260 |
| 16. G. D'Annunzio, <i>La pioggia nel pineto</i>  | p. 272 |
|  |        |
| 17. L. Pirandello, <i>Il testo manifesto. Pirandello la pensava così</i>                       | p. 431 |
| 18. L. Pirandello, <i>La nascita di Adriano Meis</i> , da <i>Il fu Mattia Pascal</i>           | p. 458 |
| 19. L. Pirandello, <i>Un piccolo difetto</i> , da <i>Uno nessuno e centomila</i>               | p. 432 |
| 20. L. Pirandello, <i>Un paradossale lieto fine</i> , da <i>Uno nessuno e centomila</i>        | p. 465 |
| 21. L. Pirandello, <i>L'ingresso in scena dei sei personaggi</i> , da <i>Sei personaggi...</i> | p. 475 |
| 22. L. Pirandello, <i>La patente</i>   | p. 437 |
| 23. L. Pirandello, <i>Il treno ha fischiato</i>  | p. 444 |
|  |        |
| 24. I. Svevo, <i>L'ultima sigaretta</i> da <i>La coscienza di Zeno</i>                         | p. 520 |
| 25. I. Svevo, <i>Lo schiaffo del padre</i> , da <i>La coscienza di Zeno</i>                    | p. 526 |
| 26. I. Svevo, <i>Il funerale sbagliato</i> , da <i>La coscienza di Zeno</i>                    | p. 545 |
| 27. I. Svevo, <i>L'esplosione finale</i> , da <i>La coscienza di Zeno</i>                      | p. 540 |
|  |        |
| 28. F. T. Marinetti, <i>Il primo manifesto del futurismo</i>                                   | p. 343 |
| 29. F. T. Marinetti, <i>Manifesto tecnico della letteratura futurista</i>                      | p. 343 |
| 30. A. Palazzeschi, <i>E lasciatemi divertire</i>  | p. 350 |
| 31. G. Gozzano, <i>La signorina Felicita</i>   | p. 362 |
|  |        |
| 32. G. Ungaretti, <i>Veglia</i>  | p. 604 |
| 33. G. Ungaretti, <i>Fratelli</i>  | p. 614 |
| 34. G. Ungaretti, <i>I fiumi</i>   | p. 620 |
| 35. G. Ungaretti, <i>Soldati</i>   | p. 625 |
| 36. G. Ungaretti, <i>San Martino del Carso</i>   | p. 636 |

37. S. Quasimodo, *Ed è subito sera* p. 664
38. U. Saba, *Amai* p. 658
39. U. Saba, *Ulisse* p. 660
40. E. Montale, *Merigiare pallido e assorto* p. 688
41. E. Montale, *La casa dei doganieri* p. 696
42. E. Montale, *Ho sceso dandoti il braccio* p. 703

**Il docente di italiano**

**Dario Angelibusi**

  
\_\_\_\_\_

## SCHEMA DI STORIA – SEZIONE C

### Docente:

Dario Angelibus

### Presentazione della classe:

- *Andamento didattico/disciplinare:*

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

- *Competenze ed abilità raggiunte:*

*Competenze:*

- 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:*

- Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di continuità / persistenza e discontinuità utilizzando fonti storiche e di diverse tipologie.
- Analizzare contesti e strumenti che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche.

*Conoscenze:*

- Approfondire lo studio dei sistemi politici, istituzionali, economici e produttivi, con riferimento agli aspetti demografici, sociali e culturali dalla fine dell'Ottocento a oggi.
- Elementi di storia economica, settoriale e sociale con riferimento al periodo studiato.

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

Per gli allievi con dsa sono stati usati gli appositi strumenti di supporto ed eventualmente griglie di valutazione specifiche.

### Testi adottati:

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

### Altri strumenti didattici:

Per favorire l'apprendimento e la memorizzazione degli argomenti trattati, i diversi capitoli sono stati sintetizzati nelle loro linee essenziali e discussi in classe, per permettere agli allievi di comprendere i punti fondanti delle ideologie che hanno dominato il Novecento e i rapporti di causa effetto che hanno legato i principali eventi della storia del ventesimo secolo. Laddove necessario, le tematiche evidenziate dal manuale sono state ampliate attraverso contributi esterni.

### Numero di ore settimanali:

2

### **Metodologie adottate:**

L'insegnamento della storia nel quinto anno è stato posto in continuità con il programma svolto nell'annualità precedente. Il periodo affrontato, attraverso lezioni frontali e dibattito in aula, è andato dall'inizio del Novecento alla Guerra fredda, con particolare attenzione alle guerre mondiali e ai totalitarismi che hanno caratterizzato l'Italia, la Germania e l'Unione Sovietica tra i due conflitti.

### **Verifiche**

Verifiche scritte con domande aperte e chiuse

Interrogazioni orali

### **Criteri di valutazione**

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

## PROGRAMMA SVOLTO

### **MODULO UNO: L'EUROPA A INIZIO NOVECENTO**

*Pp. 15-30*

La seconda rivoluzione industriale  
Francia, Germania, Gran Bretagna, Russia, Austria e Impero ottomano alla vigilia della guerra  
L'Italia di Giolitti

### **MODULO DUE: LA PRIMA GUERRA MONDIALE**

*Pp. 33-60*

L'Europa in tensione  
L'attentato di Sarajevo  
Le prime operazioni belliche  
La guerra sottomarina  
L'opinione pubblica italiana  
L'Italia in guerra: il fronte alpino  
Il fronte occidentale  
Il fronte orientale e il crollo della Russia  
Caporetto, il Piave, Vittorio Veneto e l'armistizio  
La sconfitta della Germania  
La guerra di trincea  
Le nuove tecnologie utilizzate durante il conflitto  
La conferenza di Parigi  
Le condizioni di pace verso Germania e Austria  
La Vittoria mutilata  
La Questione fiumana  
La fine dell'Impero ottomano e il genocidio degli armeni

### **MODULO TRE: LA RIVOLUZIONE RUSSA**

*Pp. 63-81*

La Russia a inizio Novecento  
Menscevichi e bolscevichi  
I moti del 1905  
La Rivoluzione di febbraio e la Rivoluzione d'ottobre  
Il governo bolscevico  
La guerra civile  
L'Urss di Lenin  
La morte di Lenin e la lotta per la successione  
L'ascesa di Stalin  
I piani quinquennali  
Le purghe

## **MODULO QUATTRO: IL FASCISMO**

*Pp. 102-127*

Partiti e movimenti italiani nel dopoguerra (socialisti, comunisti, popolari, liberali, nazionalisti)

Il Biennio rosso

I fasci di combattimento e la nascita del Partito fascista

La Marcia su Roma

Il delitto Matteotti

Le Leggi fascistissime

La politica economica

La propaganda

I Patti lateranensi

La Guerra di Etiopia e la politica estera

Le Leggi razziali

L'antifascismo

Il fascismo dittatura imperfetta

La vita privata de la personalità di Mussolini

## **MODULO CINQUE: GLI STATI UNITI TRA LE DUE GUERRE**

*Pp. 130-142*

I ruggenti anni Venti

I repubblicani al potere

Proibizionismo e questione razziale

La Crisi del '29

Il New deal

## **MODULO SEI: IL NAZISMO**

*Pp. 146-167*

La Repubblica di Weimar

Il Biennio rosso tedesco e gli scontri tra Lega di Spartaco e freicorps

Il Mein kampf e i pilastri dell'ideologia nazista

Il Piano Dawes e gli effetti sulla Germania della crisi del '29

Hitler sale al potere

La Notte dei lunghi coltelli

I caratteri della dittatura nazista (propaganda, eugenetica, politica economica)

Le leggi di Norimberga e la Notte dei cristalli

La politica estera di Hitler: dal primo tentativo di Anschluss alla Conferenza di Monaco

La guerra civile spagnola

L'imperialismo giapponese

## **MODULO SETTE: LA SECONDA GUERRA MONDIALE**

*Pp. 170-195*

*Lo scenario internazionale*

Il Patto Molotov-Ribbentrop

L'invasione tedesca della Polonia

L'espansione sovietica in Polonia, Finlandia e stati baltici

Le prime vittorie tedesche e il blitzkrieg

La campagna di Francia

L'attacco italiano alla Francia

La Battaglia di Inghilterra

La Guerra parallela dell'Italia

La guerra nei Balcani

La guerra d'Africa

Il fronte russo

La guerra nel Pacifico

Lo sterminio degli ebrei

Lo sbarco in Sicilia

Lo sbarco in Normandia

Il crollo della Germania

Le atomiche sul Giappone

*La guerra civile italiana*

L'arresto di Mussolini

L'armistizio e il collasso dell'esercito italiano

La Repubblica sociale italiana

La guerra partigiana

Il crollo di Mussolini

## **MODULO OTTO: LA GUERRA FREDDA**

*Pp. 218-234*

La tragedia delle foibe

Il processo di Norimberga

Il modello capitalista (liberismo puro/welfare) e il modello comunista

La nascita dell'Onu

L'Europa divisa

Gli Stati Uniti di Truman ed Eisenhower

La crisi di Berlino

Il Maccartismo

La guerra in Corea

Kennedy e la politica della Nuova frontiera

La questione razziale negli Stati Uniti

La crisi di Cuba

La conquista dello spazio

L'Urss di Chruscev

La rivolta ungherese del '56

Il Concilio Vaticano II

La Cina, dallo scontro tra comunisti e nazionalisti al trionfo di Mao

L'Unione europea

## **MODULO NOVE: L'ITALIA REPUBBLICANA**

*Pp. 274-297*

Il referendum e la nascita della Repubblica  
La Costituzione repubblicana  
I partiti italiani nel dopoguerra  
Le elezioni del 1948 e la vittoria della Dc  
Il Miracolo economico  
I governi di Centrosinistra dei primi anni '60  
L'Autunno caldo  
Il terrorismo nero  
Il terrorismo rosso  
Il Compromesso storico  
Tangentopoli e la fine della Prima Repubblica

**Il docente di storia**

**Dario Angelibusì**



## PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE

A.F. 2021/2022

### CLASSE QUINTA sezione C

#### Indirizzo PRODOTTI DOLCIARI

Docente: ROSSIGNUOLO RAFFAELLA

#### Presentazione della classe:

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

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

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

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

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

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

#### Numero di ore settimanali: 3

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

#### SOLUZIONI METODOLOGICO-DIDATTICHE SPECIFICHE:

- Libro di testo

- Lezione frontale in aula + Lezione online su piattaforma GOOGLE MEET - GSUITE

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

### Verifiche

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

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

Durante i compiti in classe gli studenti hanno utilizzato 2 / 3 dizionari bilingue a disposizione di tutta la classe. Mentre per gli studenti con Disturbi Specifici di Apprendimento si è fatto riferimento al Piano Didattico Personalizzato stilato all'inizio dell'anno scolastico e sottoscritto dagli studenti e dalle famiglie.

### Criteri di valutazione

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

## PROGRAMMA SVOLTO

### Modulo microlingua:

1. SWEET AND SAVOURY (Module 5)
  - Aromatic herbs - page 132
  - Spices - page 133
2. CHOCOLATE HEAVEN (Module 6)
  - History of chocolate:
    - Chocolate timeline - pages 148-149
    - How is chocolate made?:
      - Where does chocolate come from? – pages 150-151
    - Chocolate varieties
      - What makes different types of chocolate? - pages 152 - 153
      - Chocolate: better alone or...? - pages 153 - 154
      - Life is like a box of chocolates - page 155
    - Chocolate in pastry around the world:
      - Chocolate, the king of ingredients - Chocolate in the UK - pages 156 - 157
      - Chocolate in Italy - pages 158 - 159
      - Chocolate in Austria: Sacher Torte - pages 159 - 160
      - Chocolate in Germany: Black forest cake - pages 160 -161

- Chocolate in South Africa: peppermint crisp fridge tart - page 161
- Gianduja chocolate - page 162
- Modica chocolate - pages 163 - 164
- The shapes of chocolate - pages 166 - 167
- Hazards in the bakery kitchen - pages 176 - 177

### 3. PUDDINGS (Module 7)

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

### 4. BRITISH FOOD AND MEALS (Module 8)

- Exploring British food:
  - British eating habits - pages 206 - 207 - 208 - 209 - 210 - 211
- British sweet treats:
  - Cakes and desserts - pages 212 - 213 - 214 - 215
- Tea time in Britain:
  - Elevenses or tea or coffee break - Afternoon tea - pages 216 - 217 - 218 - 219
  - Teas and Herbal teas - pages 220 - 221 - 222 - 223

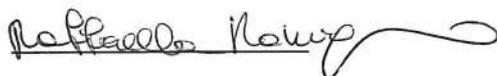
#### **Modulo lingua base:**

Riepilogo delle strutture linguistiche di base e delle modalità di produzione scritta ed orale

Reading and listening per PROVA INVALSI

Docente

*Raffaella Rossignuolo*



## PROGRAMMA DI LINGUA FRANCESE

A.F. 2021/2022

CLASSE QUINTA sezione C

Indirizzo PRODOTTI DOLCIARI

**Docente: ROSSIGNUOLO RAFFAELLA**

### **Presentazione della classe:**

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

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

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

**Testi adottati:** ARCANGELA DE CARLO – “Le français de la pâtisserie - Manuel de la langue pour la formation oenogastronomique” HOEPLI EDITORE

**Numero di ore settimanali: 2**

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

SOLUZIONI METODOLOGICO-DIDATTICHE SPECIFICHE:

- Libro di testo
- Lezione frontale in aula + Lezione online su piattaforma GOOGLE MEET - GSUITE
- Lavoro di gruppo
- Lavoro individuale
- Lavoro in coppia
- Conversazione in lingua
- Ascolto-comprensione con riproduzione orale individuale e/o per piccoli gruppi
- Role-play

## Verifiche

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

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

Durante i compiti in classe gli studenti hanno utilizzato 2 / 3 dizionari bilingue a disposizione di tutta la classe. Mentre per gli studenti con Disturbi Specifici di Apprendimento si è fatto riferimento al Piano Didattico Personalizzato stilato all'inizio dell'anno scolastico e sottoscritto dagli studenti e dalle famiglie.

## Criteri di valutazione

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

## PROGRAMMA SVOLTO

### Modulo microlingua:

#### *MODULE 1: LA CUISINE*

- La brigade de cuisine [ page 2 ]
- Les grands chefs - Paul Bocuse [ page 2 ]
- Les grands pâtissiers [ pages 3 - 4 ]
- Les méthodes de cuisson [ page 11 ]
- Menu ou Carte? [ pages 11 - 12 ]

#### *MODULE 2: LA CUISINE FAIT LE TOUR DU MONDE (7)*

- Découvrez un pays par sa cuisine - [ page 106 ]
- Les USA [ pages 106 - 107 ]
- Les grands classiques de la pâtisserie américaine [pages 108 - 109 ]
- Le Mexique [ pages 110 - 111 ]
- L'Asie [ pages 111 - 112 - 113 - 114 ]
- La chine [ pages 115 - 116 ]
- Saveurs d'Orient [ pages 117 - 118 ]
- L'Afrique [ pages 119 - 120 - 121 ]
- L'Europe [ pages 121 - 122 - 123 124 ]

#### *MODULE 3: LA PÂTISSERIE INDUSTRIELLE (9)*

- Boulangerie viennoiserie industrielle [ pages 150 - 151 ]
- Techniques adoptées [ pages 151 - 152 ]
- Production en lignes continues de viennoiseries [ pages 152 - 153 ]

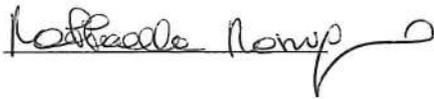
- La surgélation en pâtisserie [ page 153 ]
- Diffusion de la pâtisserie industrielle [ pages 154 - 155 ]
- Les nouvelles tendances de la pâtisserie [ pages 155 - 156 - 157 - 158 - 159 160 ]

**Modulo lingua base:**

- Revisione delle strutture di base e della modalità per la produzione scritta e orale

Docente

*Raffaella Rossignuolo*



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

**MATEMATICA  
RELAZIONE FINALE**

<b>Anno Formativo:</b>	<b>2021/2022</b>
<b>Docente:</b>	<b>Prof. CODEGA GABRIELE</b>
<b>Classi:</b>	<b>5<sup>^</sup></b>
<b>Indice:</b>	<b>DESCRIZIONE DELLA CLASSE</b>
	<b>OBIETTIVI EDUCATIVI</b>
	<b>OBIETTIVI DIDATTICI</b>
	<b>PROGRAMMA</b>
	<b>DURATA DEL CORSO</b>
	<b>METODOLOGIE, CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE</b>

## DESCRIZIONE DELLA CLASSE

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

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

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

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

## OBIETTIVI EDUCATIVI

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

## OBIETTIVI DIDATTICI

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

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

## PROGRAMMA SVOLTO

### PROGRAMMA

#### 1. FUNZIONI

Generalità sulle funzioni.

Determinazione dell'insieme di esistenza di una funzione.

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

Primo approccio al concetto di limite.

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

Limite destro e limite sinistro di una funzione.

Continuità di funzioni.

Funzioni continue in un punto e in un intervallo.

Limiti che si presentano in forma indeterminata.

Punti di discontinuità di una funzione.

Applicazione di limiti alla rappresentazione grafica delle funzioni: asintoti.

#### 2. DERIVATE

Definizione di derivata di una funzione.

Significato geometrico della derivata di una funzione.

Derivata di alcune funzioni elementari.

Teoremi sul calcolo delle derivate.

Derivazione delle funzioni composte.

Derivate di ordine superiore.

#### 3. STUDIO COMPLETO DI SEMPLICI FUNZIONI RAZIONALI E TRASCENDENTI

Determinazione degli intervalli nei quali una funzione è crescente o decrescente.

Massimi e minimi assoluti e relativi di una funzione.

Concavità di una curva.

Interpretazione e lettura del grafico di una funzione.

#### 4. SIMULAZIONE PROVE INVALSI

## DURATA DEL CORSO

Per l'Anno Formativo 2021/2022, il corso della disciplina Matematica si è articolato in 99 ore.

## METODOLOGIE, CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

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

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

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

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

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

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

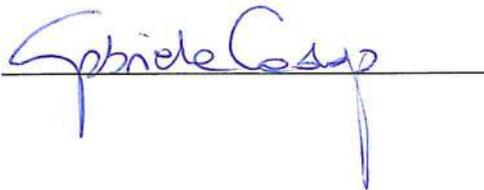
Gli elementi caratterizzanti la valutazione della prova orale sono state le seguenti:

- I. pertinenza della risposta;

- II. conoscenza dell'argomento;
- III. correttezza del linguaggio specifico;
- IV. capacità di fare collegamenti e osservazioni personali.

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

Il Docente  
Gabriele Codega



## SCHEDA DI DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

**Docente: Prof. Stefano Bolis**

**Presentazione della classe:**

- **Andamento didattico/disciplinare**

L'andamento della classe è stato nel complesso discreto, pur con differenti livelli di profitto tra gli allievi. L'impegno degli allievi è stato generalmente apprezzabile e costante nel corso dell'anno. Gli allievi avevano mostrato difficoltà nel primo quadrimestre, hanno migliorato il loro rendimento nel corso dell'anno. Il comportamento in classe è sempre stato positivo, nel pieno rispetto delle regole. Non sono state rilevate note disciplinari

- **Competenze ed abilità raggiunte**

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

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

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

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

**Testo adottato:**

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

**Altri strumenti didattici:**

- LIM
- Appunti del docente per richiamare alcuni prerequisiti nel primo quadrimestre

**Numero di ore settimanali:**

- Il corso ha previsto mediamente 4 ore di lezioni settimanali

**Metodologie adottate:**

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

## Verifiche

Verifiche scritte:

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

Verifiche orali:

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

E' stata valutata anche l'attenzione in classe e a partecipazione attiva al corso e alle lezioni a distanza.

## Criteria di valutazione

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

## PROGRAMMA SVOLTO

### ➤ I finanziamenti alle imprese

- Classificazione dei finanziamenti in base alla provenienza (interna o esterna), durata (breve, medio e lungo), scopo (debiti di finanziamento e di regolamento)
- Confronto tra azioni e obbligazioni
- Finanziamenti bancari a breve termine (apertura di credito in C/C, sconto di cambiali, anticipi salvo buon fine, anticipo su fatture, factoring)
- Finanziamenti a lungo termine (leasing e mutuo)

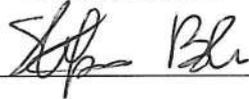
### ➤ Il patrimonio, il reddito e il bilancio

- I documenti che formano il bilancio (Stato Patrimoniale, Conto Economico, Nota integrativa e, per le aziende quotate o SPA, rendiconto finanziario)
- Le parti ideali del Patrimonio Netto (Capitale sociale, riserve e risultato economico)

- L'analisi di bilancio
  - Analisi economica, finanziaria, patrimoniale
  - (R.O.E., R.O.I., R.O.S., Grado di capitalizzazione e Margine di copertura globale, Patrimonio Circolante Netto)
  
- Le immobilizzazioni e il magazzino delle imprese del settore dolciario (Piano di ammortamento; ammortamento civilistico e fiscale)
  
- La contabilità gestionale
  - Direct e full costing
  - Oneri figurativi e configurazioni di costo
  - Ripartizione dei costi indiretti a base unica e multipla aziendale
  
- Il diagramma di redditività
  - Calcolo del B.E.P.
  - Calcolo del risultato economico e del costo medio
  - Grafico
  
- Il marketing operativo
  - Le leve di marketing (prezzo, prodotto, distribuzione e comunicazione)
  - L'orientamento al mercato (alla produzione, alle vendite, al mercato)
  - Il web marketing
  
- Il marketing strategico
  - Fasi del marketing strategico
  - Analisi S.W.O.T.
  - La segmentazione
  - Targetizzazione (mercato indifferenziato, differenziato, concentrato)
  - Il posizionamento

- Il marketing plan
  
- Il business plan
  - Fattibilità dell'idea imprenditoriale relativa a una nuova impresa o prodotto
  - Il contenuto e le parti del business plan
  
- I consumi alimentari, le abitudini alimentari e i marchi di qualità

Docente  
Stefano Bolis

  
\_\_\_\_\_

## SCHEMA DI SCIENZE MOTORIE

**Docente:** Di Salvo Fabio

**Presentazione della classe:**

La classe si presenta attenta ed interessata alla materia, nonché disponibile nell'accogliere le proposte formative del docente. I ragazzi risultano vivaci e pimpanti, ma comunque educati e collaborativi, propensi sia al lavoro individuale che a quello collettivo, dimostrando discreto interesse nei confronti della materia.

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

**Testi adottati:** /

**Altri strumenti didattici:** Appunti e schemi forniti dal docente

**Numero di ore settimanali:** 1

**Metodologie adottate:** Lezione frontale, esercitazione pratica

**Verifiche**

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

**Criteri di valutazione**

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

## PROGRAMMA SVOLTO

### Calcio a 5

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

### Pallavolo

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

### Pallacanestro

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

### Pallamano

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

### Atletica

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

### Doping

- Cos'è il doping
- Classificazione delle sostanze (stimolanti, narcotici, diuretici, ormoni peptidici, sostanze anabolizzanti) e metodi proibiti (auto-emotrasfusioni)
- Possibili effetti collaterali

### Capacità e Abilità motorie

- Cos'è una capacità motoria ed un abilità motoria
- Classificazione Abilità motorie (discrete, seriali, continue ed open / closed skills)
- Classificazione Capacità motorie (coordinative e condizionali)

## Alimentazione

- I macronutrienti e i micronutrienti
- L'alimentazione dello sportivo

## Cenni di Anatomia Umana

- Piani e assi corporei
- Cos'è l'Apparato locomotore e quali sono le sue componenti
- Sistema scheletrico (funzioni, principali ossa)
- Sistema muscolare (funzioni, la contrazione muscolare)
- Metabolismo energetico (aerobico, anaerobico lattacido e lattacido)

## Cenni di Posturologia

- Definizione di postura
- Definizione di paramorfismo e dismorfismo
- La scoliosi

Il docente

Prof. Di Salvo Fabio



## PROGRAMMA DI SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Classe 5<sup>a</sup> Sezione C CFPA – articolazione prodotti dolciari

Anno Formativo 2021/2022

Obiettivi da raggiungere: acquisizione di competenze specifiche nell'ambito della preparazione e somministrazione di cibi e pietanze all'interno di un contesto alberghiero;

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

Modalità di valutazione: verifiche orali e scritte.

La programmazione di Scienza degli Alimenti è suddivisa in due parti:

- a) argomenti di ogni singolo modulo;
- b) contenuti specifici e dettagliati di ogni singolo modulo

a) Argomenti di ogni singolo modulo:

### Modulo 1: Nuovi prodotti alimentari e cibo e religioni

- Il cibo e le religioni
- Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti
- Alimenti destinati a un'alimentazione particolare
- Gli alimenti geneticamente modificati

### Modulo 2: Dietetica in condizioni fisiologiche e patologiche

- Dieta Equilibrata
- Peso Teorico (IMC – Indice di Massa Corporea)
- Metabolismo basale
- LARN (Livelli di Assunzione giornalieri Raccomandati di energia e Nutrienti)
- Linee guida per una sana alimentazione

- Dieta per fasce di età
- Diete e stili alimentari
- Diete nella ristorazione collettiva
- Dieta in particolari condizioni patologiche ( malattie cardiovascolari, metaboliche, apparato digerente , allergie – intolleranze alimentari, tumori e disturbi del comportamento alimentare)

#### **Modulo 4: Igiene degli Alimenti**

- Contaminazione Biologica
- Contaminazione fisica
- Contaminazione chimica
- Contaminazione da contenitori
- Controllo igienico e controllo
- Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità

#### **Modulo 3: Additivi alimentari**

- Conservanti
- Coloranti
- Emulsionanti
- Stabilizzanti
- Addensanti
- Gelificanti
- Aromatizzanti

## b) Contenuti specifici e dettagliati di ogni singolo modulo

### Modulo 1: Nuovi prodotti alimentari e cibo e religioni

1. Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti
2. Alimenti destinati a un'alimentazione particolare
3. Gli integratori alimentari
4. Gli alimenti funzionali
5. I novel foods
6. Gli alimenti geneticamente modificati
7. I superfoods
8. Il cibo nelle religioni
9. Cibo ed ebraismo
10. Cibo e cristianesimo
11. Cibo e islamismo

### Modulo 2: Dietetica e alimenti dietetici speciali

1. Concetto di metabolismo basale;
2. Fabbisogno energetico totale giornaliero in relazione all'attività dell'individuo;
3. Peso teorico o desiderabile;
4. L.A.R.N. (Livelli di Assunzione Raccomandati dei Nutrienti);
5. Concetto di dieta; dieta equilibrata;
6. Linee guida per una sana alimentazione;
7. La piramide alimentare;
8. Dieta nelle diverse età e nelle condizioni fisiologiche (età evolutiva, lattante, bambino, adolescente, adulto, gravidanza, nutrice etc)
9. Diete e stili alimentari (mediterranea, vegetariana, eubiotica, macrobiotica, eubiotica, noridica, sport)
10. L'alimentazione nella ristorazione collettiva (la ristorazione, la ristorazione di servizio, la mensa scolastica, la mensa aziendale, la ristorazione nelle case di riposo, la ristorazione ospedaliera)

11. Dieta per fasce di età e condizioni fisiologiche (la dieta nell'età evolutiva, la dieta del neonato e del lattante, la dieta del bambino, la dieta dell'adolescente, la dieta dell'adulto, la dieta nella terza età) e diete speciali (la dieta in gravidanza, la dieta della nutrice, alimentazione nello sport);
12. Cenni di tipologie dietetiche (dieta mediterranea, dieta vegetariana, dieta eubiotica, dieta macrobiotica, dieta a zona, la dieta nordica);

### **Modulo 3: La dieta in condizioni patologiche:**

- La dieta nelle malattie cardiovascolari (le malattie cardiovascolari, ipertensione arteriosa, iperlipidemie e aterosclerosi)
- La dieta nelle malattie metaboliche (le malattie del metabolismo, il diabete mellito, l'obesità, iperuricemia e gotta, osteoporosi, storia del diabete)
- La dieta nelle malattie dell'apparato digerente (i disturbi gastrointestinali, le malattie epatiche, allergie e intolleranze alimentari, le reazioni avverse al cibo, reazioni tossiche, le allergie alimentari, le intolleranze alimentari, intolleranza al lattosio, favismo, fenilchetonuria, celiachia, diagnosi delle allergie e delle intolleranze; allergie, intolleranze e ristorazione collettiva)
- Alimentazione e tumori,
- Disturbi alimentari

### **Modulo 4: Igiene degli Alimenti**

1. Contaminazione fisica;
2. Contaminazione chimica da metalli ( Pb, Hg, Cd, Cu, Al, Sn, As);
3. Contaminazione da fertilizzanti e pesticidi;
4. Contaminazione da PCB ( Policlorobifenili);
5. Contaminazione da radionuclidi;
6. Contenitori e rischi di contaminazione;
7. Contaminazione biologica (microrganismi e tipi di contaminazione, es. tossina botulinica);
8. Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni batteriche;
9. Tossinfezioni da muffe (attacchi fungini);
10. Protozoi (amebiasi);
11. Metazoi ( teniasi, trichinosi, ossiuriasi e anisakidosi o anisakiasi);
12. controllo igienico e di qualità (sistemi HACCP).

13. Le certificazioni alimentari
14. Le frodi alimentari ed il controllo ufficiale.
15. Concetto di additivo alimentare;
16. Tipologia di additivi alimentari (conservanti, antiossidanti, additivi ad azione fisica, enzimi, coadiuvanti tecnologici) e rischi per la salute dopo assunzione costante nel tempo;

*Libro di testo: Scienza e cultura dell'alimentazione.*

*Autore: A. Machado*

*Editore: Editore Poseidonia*

*Eventuali dispense fornite dal docente*

Il docente  
Mattia Ferraroli



RELAZIONE FINALE A.F. 2021/2022 -CFPA-CASARGO-  
PROGRAMMA DI LABORATORIO DI PASTICCERIA – PRODOTTI DOLCIARI

*Docente: Riva Andrea*

*Classe: 5°*

*Sezione: C*

### Presentazione della classe andamento didattico/disciplinare

La classe è formata da sette alunni/e di cui cinque alunni con certificazione D.S.A. Due alunni provengono da ENAIP e solo quest'anno hanno frequentato il corso presso il CFPA di Casargo.

Gli alunni hanno affrontato, durante il loro percorso scolastico, tre tirocini in laboratori e strutture ristorative di alto profilo, ma hanno avuto poca continuità didattica causa diversi cambi di docenza negli anni precedenti.

L'andamento didattico disciplinare svolto per il periodo settembre 2021 – aprile 2022, è stato discreto, dimostrando la partecipazione attiva alle lezioni con cospicua presenza dei relativi studenti.

### Competenze ed abilità raggiunte

- Riconoscere la forza del territorio e i prodotti tipici italiani
- Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazione
- Realizzare diverse tipologie di menù rispettando le regole e le stagionalità dei prodotti
- Saper comporre piatti funzionali in base alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari
- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute sul luogo di lavoro
- Redazione e gestione di un piano **HACCP**
- Progettare e organizzare eventi di catering e banqueting e relativi menu

### Testi adottati

- Tecniche di cucina “EDIZIONI PLAN” – ALMA Scuola internazionale di cucina
- SALA BAR E VENDITA HOEPLI per il quarto e quinto anno dell’articolazione enogastronomia

### Strumenti didattici integrativi

- Dispense aggiuntive inerenti alle unità didattiche

### Verifiche

- Verifiche scritte
- Prove orali per ciò che riguarda la parte teorica
- Realizzazione di progetti coordinati dal docente attraverso l’approfondimento di riassunti inerente all’argomento trattato sulla disciplina del settore alberghiero.
- Prove pratiche con eventi interni ed esterni e realizzazione di progetti nella prima parte dell’anno scolastico

### Criteri di valutazione

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

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

## PROGRAMMA SVOLTO

### PRIMO QUADRIMESTRE

- **Unità 1 = Il sistema H.A.C.C.P.:**
  - L'igiene professionale in cucina;
  - Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature;
  - La sicurezza degli alimenti e l'HACCP;
  - Le diverse temperature e metodi di conservazione
  
- **Unità 2 = La forza del territorio:**
  - *Tipicità Alimentari;*
  - *Prodotti a chilometro zero;*
  
- **Unità 3 = Marchi di qualità e altre tutele alimentari:**
  - I prodotti DOP, IGP, PAT, STG;
  - I marchi di qualità dei vini;
  - I presidi Slow-Food;
  - I marchi di qualità locale;
  - Le etichette alimentari;
  - Tracciabilità e Rintracciabilità;
  - I prodotti tipici italiani
  
- **Unità 4 = Intolleranze alimentari e stili alimentari particolari:**
  - Le principali intolleranze alimentari *-glutine e lattosio-*
  - Le altre intolleranze alimentari *-latticini-uova- -ecc-;*
  - Gli stili alimentari vegetariani;
  - La dieta mediterranea e macrobiotica;

➤ **Unità 5 = Alimenti e Qualità Alimentari:**

- La classificazione nutrizionale degli alimenti;
- La classificazione merceologica degli alimenti;
- Gli OGM Organismi Geneticamente Modificati

➤ **Unità 6 = Alimenti e Qualità Alimentari:**

- Le diverse qualità degli alimenti;
- L'etichetta alimentare;
- I marchi europei di qualità e tipicità;
- I marchi di tutela nazionali e internazionali;
- I marchi di tutela dei vini;
- La tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari

**SECONDO QUADRIMESTRE**

➤ **Unità 7 = Gli stili gastronomici**

- L'offerta gastronomica della cucina tradizionale;
- L'offerta gastronomica delle cucine etniche e dietetiche;
- L'offerta gastronomica della cucine globali;
- L'offerta gastronomica delle cucine scientifiche e sperimentali

➤ **Unità 8 = Il servizio di catering e banqueting:**

- Banqueting e Catering due realtà a confronto;
- Che cos'è il Catering e le varie tipologie;
- Il catering industriale;
- Le nuove tendenze del catering;
- Che cos'è il Banqueting;
- La pianificazione e l'organizzazione del servizio del banqueting;
- Le nuove figure professionali del banqueting;

➤ **Approfondimenti**

- Le diverse tipologie di menù;
- Food Cost

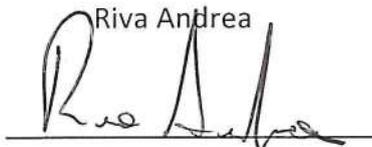
➤ **Esercitazioni pratiche**

- Impasti base per produzione dolci (pasta frolla, pan di spagna)
- Impasti sfogliati per produzione dolci (pasta sfoglia, croissant)
- Impasti lievitati per produzione dolci (panettoni, colombe)
- Impasti lievitati per produzione prodotti da forno (pane, focaccia, pizza, grissini)
- Creme base per produzione dolci (crema pasticcera, crema chantilly)
- Dessert al cucchiaio per produzione linea ristorante (bavaresi, panne cotte, semifreddi)

Casargo, 28 aprile 2022

Il Docente

Riva Andrea



**RELAZIONE FINALE A.F. 2021/2022 -CFPA-CASARGO-  
PROGRAMMA DI TECNICHE ORGANIZZAZIONE GESTIONE PROCESSI PRODUTTIVI**

*Docente: Riva Andrea*

*Classe: 5°*

*Sezione: C*

**Presentazione della classe andamento didattico/disciplinare**

La classe è formata da sette alunni/e di cui cinque alunni con certificazione D.S.A. Due alunni provengono da ENAIP e solo quest'anno hanno frequentato il corso presso il CFPA di Casargo.

Gli alunni hanno svolto le ore previste per il corso (n° 33) presso il CFPA di Casargo e da marzo 2022 stanno frequentando un corso integrativo (tenuto dalla Prof.sa Michela Lavazza) tutti i sabati presso l'istituto Graziella Fumagalli di Casatenovo.

L'andamento didattico disciplinare svolto per il periodo settembre 2021 – aprile 2022, è stato buono, dimostrando la partecipazione attiva alle lezioni dei relativi studenti.

**Competenze ed abilità raggiunte**

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

**Testi adottati**

- Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi

**Strumenti didattici integrativi**

- Dispense aggiuntive inerenti alle unità didattiche

## Verifiche

- Verifiche scritte
- Prove orali per ciò che riguarda la parte teorica

## Criteri di valutazione

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

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

## PROGRAMMA SVOLTO

### PRIMO QUADRIMESTRE

#### ➤ **Unità 1 = Il sistema H.A.C.C.P.:**

- L'igiene professionale in cucina;
- Pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature;
- La sicurezza degli alimenti e l'HACCP;
- Le diverse temperature e metodi di conservazione

#### ➤ **Unità 2 = I trasporti industriali:**

- Classificazione dei trasporti industriali
- Gestione dei trasporti
- Tipologie e sistemi di trasporto

#### ➤ **Unità 3 = Attrezzature per la cottura**

- *Forno statico per pasticceria*
- *Forno a convezione a vapore*
- *Forno a microonde*
- *Pastorizzatore*
- *Cella frigo o congelatore*
- *Abbattitore di temperatura*

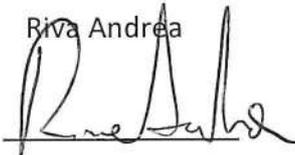
## SECONDO QUADRIMESTRE

- Unità 4 = Il calore
  
- Unità 4 = Il ciclo frigorifero
  
- Unità 5 = Sicurezza sul lavoro:
  - Documenti obbligatori D.LGS 81/08 (DVR, piano emergenza, piano evacuazione);
  - I rischi (rischio elettrico, meccanico, incendio)

Casargo, 28 aprile 2022

Il Docente

Riva Andrea



## SCHEDA DI ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Classe 5<sup>a</sup> Sezioni C

Anno Formativo 2021/2022

Obiettivi da raggiungere: acquisizione di competenze specifiche nell'ambito della preparazione e somministrazione di cibi e pietanze all'interno di un contesto alberghiero;

Il corso si prefigge lo scopo di fornire agli studenti della 5<sup>a</sup> classe conoscenze sui principi metodologici dell'analisi chimica e le caratteristiche chimiche, merceologiche ed i principali metodi di analisi dei prodotti alimentari di interesse industriale.

Modalità di valutazione: verifiche orali e scritte.

La programmazione di analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari è così suddivisa:

### Modulo 1: materiali e metodi dell'analisi chimica

- metodi e strumenti di misura: cenni
- ruolo dell'analisi chimica nell'ambito dei prodotti alimentari

### Modulo 2: richiami di stechiometria

- Le particelle della materia
- Le moli
- Le soluzioni

### Modulo 3: L'equilibrio chimico

- L'equilibrio chimico
- Le proprietà dell'equilibrio chimico

#### Modulo 4: acidi e basi

- Le proprietà degli acidi e delle basi
- il pH, cenni

#### Modulo 5: nozioni di chimica organica

- gli idrocarburi
- L'isomeria negli idrocarburi
- Derivati degli idrocarburi

#### Modulo 6: Metodi ottici

- proprietà generali delle radiazioni elettromagnetiche
- modalità di interazione tra radiazione e materia

#### Modulo 7: cromatografia

- Il principio base della cromatografia
- i meccanismi di separazione, cenni

#### Modulo 8: oli e grassi

- i lipidi
- le principali analisi sui grassi alimentari (cenni)

#### Modulo 9: le sostanze zuccherine

- i glucidi
- le funzioni dei glucidi nelle produzioni da forno
- metodi chimici e fisici delle analisi dei glucidi

#### Modulo 10: il latte

- il latte
- il ruolo del latte nelle produzioni da forno

#### Modulo 11: le farine

- i cereali ed i diversi tipi di frumento
- il processo di panificazione

#### Modulo 12: le acque come ingredienti nell'ambito delle produzioni da forno

- Il dlgs 31/01 e la potabilizzazione dell'acqua
- il ruolo dell'acqua nelle produzioni da forno

*Libro di testo: Esplorare gli alimenti*

*Autore: A. Cassese, F. Capuano*

*Editore: Editore Clitt*

*Eventuali dispense fornite dal docente*

Il docente  
Mattia Ferraroli



## 8. SIMULAZIONI PROVE D'ESAME ELABORATE DALLA SCUOLA

Nel corso dell'anno sono state programmate due simulazioni per preparare gli allievi del C.F.P.A. agli esami.

Purtroppo la situazione coronavirus ha impedito lo svolgimento del primo giro delle simulazioni e prove multidisciplinari presso il C.F.P.A. di Casargo, previste per fine gennaio.

Si segnala che, al fine di migliorare la preparazione degli allievi del CFPA alle potenziali simulazioni condivise con l'I.P.S. Fumagalli, è stata effettuata una simulazione multidisciplinare "interna". Per conoscenza si riporterà di seguito il testo della prova che si è svolta il 14 e il 15/12/2021.

Si riportano inoltre i testi della seconda tornata delle simulazioni, svolte nelle seguenti date:

- 23/3/2022: simulazione prima prova d'italiano a Casatenovo
- 8/4/2022: simulazione seconda prova di scienze e cultura dell'alimentazione a Casatenovo
- 27/4/2022: prova multidisciplinare a Casatenovo per diritto, inglese, matematica e storia
- 4/5/2022: prova multidisciplinare a Casatenovo per francese, laboratorio di pasticceria, scienze motorie, tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi, analisi e controlli chimici degli alimenti

Una simulazione facoltativa di colloquio a distanza (tenuta da i docenti del C.F.P.A.) sarà effettuata agli allievi a fine maggio (probabilmente il 24-25), con lo scopo di ottenere una migliore preparazione all'esame.

**Centro di Formazione Professionale Alberghiero di Casargo (LC)**

# **SIMULAZIONE PROVA MULTIDISCIPLINARE**

**Classe V sezione C – Art. prodotti dolciari**

**Anno scolastico 2021/2022**

**Data: 14/12/2021**

**MATERIE**

**Lingua Inglese**

**Matematica**

**Diritto e tecniche amministrative**

**Laboratorio di pasticceria**

**Durata della prova: h 3.30**

**Candidato/a: \_\_\_\_\_**

## VALUTAZIONE

MATERIE	PUNTEGGI
LINGUA INGLESE	/10
MATEMATICA	/10
DIRITTO E TEC. AMMINISTRATIVE	/10
LABORATORIO DI PASTICCERIA	/10

## LINGUA INGLESE

Candidato/a \_\_\_\_\_

1- Explain the difference between Gianduja chocolate and Modica chocolate  
(max 6 lines)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2- Say as much as you know about different types of chocolate.  
(max 6 lines)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3- Recognising and preventing kitchen hazards.  
(max 6 lines)

.....

.....

.....

.....

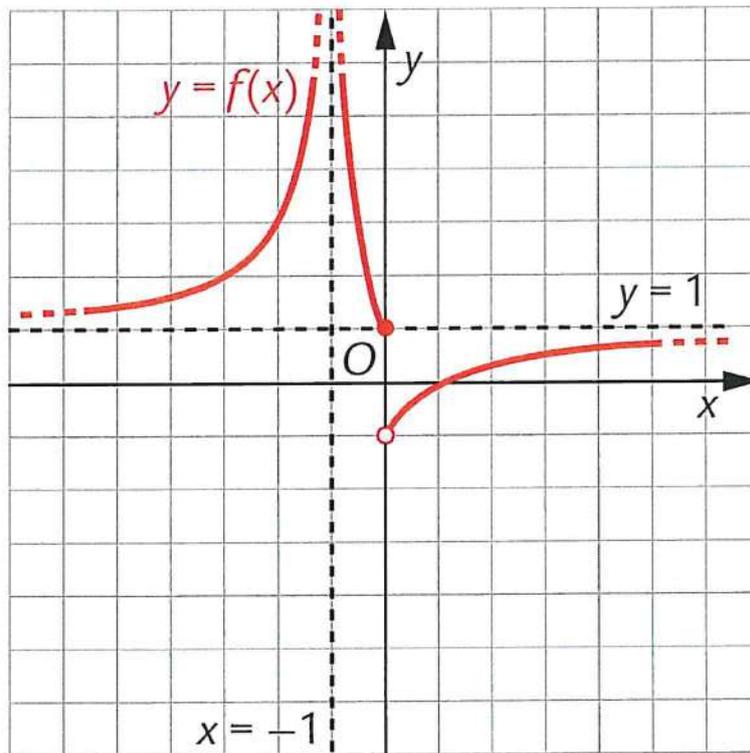
.....

.....



**QUESITO N° 2**

Osserva il grafico in figura e rispondi alle domande proposte.



Qual è il dominio della funzione?

---

Quali sono le coordinate dei punti di intersezione con gli assi cartesiani?

---

In quali intervalli la funzione è positiva?

---

In quali intervalli, invece, la funzione è negativa?

---

In quali punti la funzione è discontinua? Per ciascuno di essi, indica la tipologia.

---



## DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Candidato/a \_\_\_\_\_

1- Quali sono i documenti che formano il bilancio d'esercizio?

(max 10 righe)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2- Tratta delle configurazioni di costo e degli oneri figurativi

(max 10 righe)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

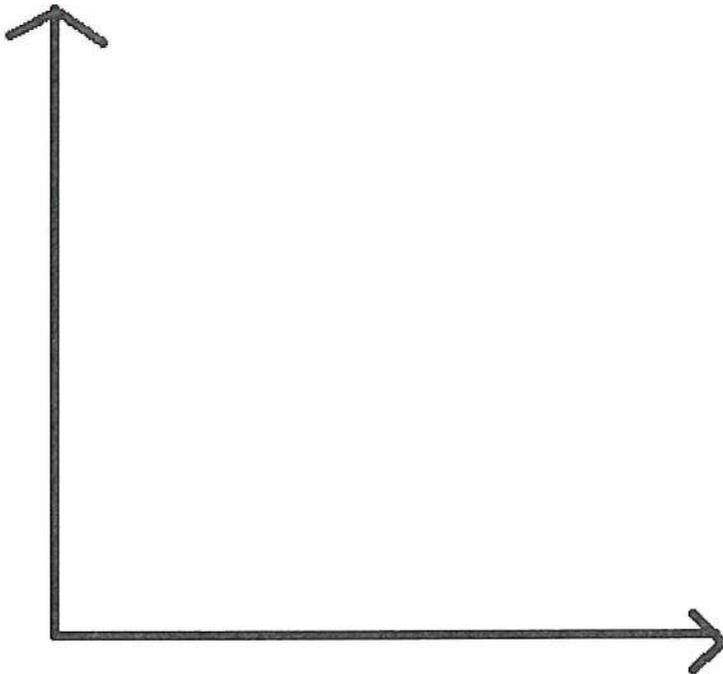
.....

.....

.....

3- Completa il seguente diagramma cartesiano, illustrando il diagramma di redditività.  
Nelle righe seguenti segnala limiti e utilità dello stesso

(max 5 righe)



.....

.....

.....

.....

.....

.....

## LABORATORIO DI PASTICCERIA

Candidato/a \_\_\_\_\_

- 1- Elenca e spiega le diverse tipologie di contaminazione alimentare, suddividendole in primaria e secondaria, includendo anche degli esempi. (max 10 righe)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- 2- Descrivi le caratteristiche che deve possedere un prodotto per poter essere certificato con un marchio di qualità, spiegando le differenze tra i principali marchi conosciuti. (max 10 righe).

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3- Spiega che cosa rappresenta l'etichetta alimentare di un prodotto, quale finalità ha, e quali informazioni deve obbligatoriamente contenere. (max 10 righe).

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Centro di Formazione Professionale Alberghiero di Casargo (LC)**

# **SIMULAZIONE PROVA MULTIDISCIPLINARE**

**Classe V sezione C – Art. prodotti dolciari**

**Anno scolastico 2021/2022**

**Data: 15/12/2021**

**MATERIE**

**Lingua Francese**

**Storia**

**Analisi e controlli chimici**

**Durata della prova: h 2.30**

**Candidato/a:** \_\_\_\_\_

# VALUTAZIONE

MATERIE	PUNTEGGI
LINGUA FRANCESE	/10
STORIA	/10
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI	/10

## LINGUA FRANCESE

Candidato/a \_\_\_\_\_

4- Expliquez la difference entre la pâtisserie industrielle et la pâtisserie artisanale.

(max 6 lignes)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5- Parlez brièvement de la diffusion de la pâtisserie industrielle

(max 6 lignes)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

6- Dire en quoi consiste la surgélation en pâtisserie

(max 6 lignes)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## STORIA

Candidato/a \_\_\_\_\_

### 1. Rispondi alle seguenti domande (1 punto per risposta)

1. Quali operazioni promosse Giolitti sul fronte economico e quali risultati ottenne?

.....  
.....  
.....

2. Quali differenti ideologie caratterizzarono Stalin e Trockij? Illustrale.

.....  
.....  
.....

3. Cosa fu la Battaglia del grano condotta da Mussolini? Quali risultati ottenne?

.....  
.....  
.....

Punti / 3

**2. Illustra gli avvenimenti bellici che caratterizzarono il fronte alpino durante la Prima guerra mondiale. (3 punti)**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**3. Cosa fu il Biennio rosso? Spiega come nacque e come si concluse (2 punti)**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4. In cosa consistettero, in Unione Sovietica, i Piani quinquennali? (2 punti)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## ANALISI E CONTROLLI CHIMICI

Candidato/a \_\_\_\_\_

1- Cosa sono gli idrocarburi?

(Massimo 5 righe)

.....

.....

.....

.....

.....

2- Cosa distingue gli alcani, gli alcheni e gli alchini?

(Massimo 5 righe)

.....

.....

.....

.....

.....

3- Segna con una X la risposta esatta.

La formula bruta degli alcani corrisponde a:

- A.  $C_nH(2n+2)$
- B.  $C_nH_{2n}$
- C.  $C_nH(2n-2)$
- D.  $C_nH_n$

## TESTO SIMULAZIONI SVOLTE A CASATENOVO



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
**ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

**PROVA DI ITALIANO**

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

**TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO**

**PROPOSTA A1**

Giuseppe Ungaretti, da *L'Allegria, Il Porto Sepolto*.

*Risvegli*

Mariano il 29 giugno 1916

Ogni mio momento  
 io l'ho vissuto  
 un'altra volta  
 in un'epoca fonda  
 fuori di me

Sono lontano colla mia memoria  
 dietro a quelle vite perse

Mi desto in un bagno  
 di care cose consuete  
 sorpreso  
 e raddolcito

Rincorro le nuvole  
 che si sciolgono dolcemente  
 cogli occhi attenti  
 e mi rammento  
 di qualche amico  
 morto

Ma Dio cos'è?

E la creatura  
 atterrita  
 sbarra gli occhi  
 e accoglie  
 goccioline di stelle  
 e la pianura muta

E si sente  
 riavere

da *Vita d'un uomo. Tutte le poesie*, a cura di Leone Piccioni, Mondadori, Milano, 1982

**Comprensione e Analisi**

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte alle domande proposte.

1. Sintetizza i principali temi della poesia.
2. A quali *risvegli* allude il titolo?
3. Che cosa rappresenta per l'io lirico l'«epoca fonda/fuori di me» nella prima strofa?
4. Quale spazio ha la guerra, evocata dal riferimento al luogo in Friuli e dalla data di composizione, nel dispiegarsi della memoria?
5. Quale significato assume la domanda «Ma Dio cos'è?» e come si spiega il fatto che nei versi successivi la reazione è riferita a una impersonale «creatura/atterrita» anziché all'io che l'ha posta?
6. Analizza, dal punto di vista formale, il tipo di versificazione, la scelta e la disposizione delle parole.

**Interpretazione**

Partendo dalla lirica proposta, in cui viene evocato l'orrore della guerra, elabora una tua riflessione sul percorso interiore del poeta. Puoi anche approfondire l'argomento tramite confronti con altri testi di Ungaretti o di altri autori a te noti o con altre forme d'arte del Novecento.

PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA A

ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Luigi Pirandello, *Il fu Mattia Pascal*, cap. XV, da *Tutti i romanzi*, I, a cura di G. Macchia, Mondadori, Milano, 1973

Io mi vidi escluso per sempre dalla vita, senza possibilità di rientrarvi. Con quel lutto nel cuore, con quell'esperienza fatta, me ne sarei andato via, ora, da quella casa, a cui mi ero già abituato, in cui avevo trovato un po' di requie, in cui mi ero fatto quasi il nido; e di nuovo per le strade, senza meta, senza scopo, nel vuoto. La paura di ricader nei lacci della vita, mi avrebbe fatto tenere più lontano che mai dagli uomini, solo, solo, affatto solo, diffidente, ombroso; e il supplizio di Tantalo si sarebbe rinnovato per me.

Uscii di casa, come un matto. Mi ritrovai dopo un pezzo per la via Flaminia, vicino a Ponte Molle. Che ero andato a far lì? Mi guardai attorno; poi gli occhi mi s'affissarono<sup>1</sup> su l'ombra del mio corpo, e rimasi un tratto a contemplarla; infine alzai un piede rabbiosamente su essa. Ma io no, io non potevo calpestarla, l'ombra mia.

Chi era più ombra di noi due? io o lei?

Due ombre!

Là, là per terra; e ciascuno poteva passarci sopra: schiacciarmi la testa, schiacciarmi il cuore: e io, zitto; l'ombra, zitta.

L'ombra d'un morto: ecco la mia vita...

Passò un carro: rimasi lì fermo, apposta: prima il cavallo, con le quattro zampe, poi le ruote del carro. – Là, così! forte, sul collo! Oh, oh, anche tu, cagnolino? Sù, da bravo, sì: alza un'anca! Alza un'anca! Scoppiai a ridere d'un maligno riso; il cagnolino scappò via, spaventato; il carrettiere si voltò a guardarmi. Allora mi mossi; e l'ombra, meco, dinanzi<sup>2</sup>. Affrettai il passo per cacciarla sotto altri carri, sotto i piedi de' viandanti, voluttuosamente<sup>3</sup>. Una smania mala<sup>4</sup> mi aveva preso, quasi adunghiandomi<sup>5</sup> il ventre; alla fine non potei più vedermi davanti quella mia ombra; avrei voluto scuotermela dai piedi. Mi voltai; ma ecco; la avevo dietro, ora.

“E se mi metto a correre,” pensai, “mi seguirà!”

Mi stropicciai forte la fronte, per paura che stessi per ammattire, per farmene una fissazione. Ma sì! così era! il simbolo, lo spettro della mia vita era quell'ombra: ero io, là per terra, esposto alla mercé dei piedi altrui. Ecco quello che restava di Mattia Pascal, morto alla *Stia*<sup>6</sup>: la sua ombra per le vie di Roma.

Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!

Allora la sentii come cosa viva, e sentii dolore per essa, come il cavallo e le ruote del carro e i piedi de' viandanti ne avessero veramente fatto strazio. E non volli lasciarla più lì, esposta, per terra. Passò un tram, e vi montai.

<sup>1</sup> *mi s'affissarono*: mi si fissarono.

<sup>2</sup> *meco, dinanzi*: era con me, davanti a me.

<sup>3</sup> *voluttuosamente*: con morboso desiderio.

<sup>4</sup> *smania mala*: malvagia irrequietezza.

<sup>5</sup> *adunghiandomi*: afferrandomi con le unghie.

<sup>6</sup> *alla Stia*: è il podere di Mattia Pascal dove, precisamente nella gora del mulino, era stato trovato il cadavere dell'uomo che Romilda e la vedova Pescatore avevano identificato come quello del marito e genero scomparso.

Il Fu Mattia Pascal, scritto in uno dei periodi più difficili della vita dell'autore e pubblicato per la prima volta nel 1904, può essere considerato uno tra i più celebri romanzi di Luigi Pirandello. Nel capitolo XV si narra come, nel corso di una delle frequenti sedute spiritiche che si tengono in casa Paleari, Adriano Meis (alias Mattia Pascal), distratto da Adriana (la figlia di Paleari, della quale è innamorato), viene derubato da Papiano di una consistente somma di denaro. Vorrebbe denunciare l'autore del furto, ma, essendo sprovvisto di stato civile, è ufficialmente inesistente, impossibilitato a compiere una qualsiasi azione di tipo formale. Preso dalla disperazione, esce di casa e vaga per le strade di Roma.

### Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Individua e spiega i temi centrali di questo episodio, facendo riferimento alle espressioni più significative presenti nel testo.
3. Soffermati sulla sintassi, caratterizzata da frasi brevi, sulle continue variazioni del tipo di discorso (indiretto, diretto, indiretto libero, ecc.) e sulla presenza di figure retoriche basate su ripetizioni o contrapposizioni di coppie di termini e spiegate il nesso con lo stato d'animo del protagonista.
4. Spiega la parte conclusiva del brano: *Ma aveva un cuore, quell'ombra, e non poteva amare; aveva denari, quell'ombra, e ciascuno poteva rubarglieli; aveva una testa, ma per pensare e comprendere ch'era la testa di un'ombra, e non l'ombra d'una testa. Proprio così!*

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda in modo organico le risposte agli spunti proposti.

### Interpretazione

Proponi una tua interpretazione complessiva del brano, delle sue tematiche e del contesto storico di riferimento e approfondiscila con opportuni collegamenti all'autore e/o ad altre tue eventuali letture e conoscenze personali, in cui ricorrano temi e riflessioni in qualche modo riconducibili a quelle proposte nel testo.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA B**

**ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

Testo tratto da: **Selena Pellegrini**, *Il marketing del Made in Italy*, Armando Editore, Roma, 2016, pp. 28-30.

L'italianità sembra influenzare gli elementi di eccellenza percepiti nei prodotti italiani, e la percezione spinge il consumatore all'acquisto di quello che chiamiamo il Made in Italy. Il quadro fin qui è molto ottimista, ma ci sono problemi. È vero che il Made in Italy sembra tuttora competitivo, ma la domanda è la seguente: la competitività nasce dall'esser fatto in Italia o da altro? Se consideriamo il "fare" nel senso letterale, la realtà è già diversa. Molti prodotti sono progettati in Italia e realizzati altrove per svariati motivi, legati principalmente ma non esclusivamente ai costi e alle relazioni industriali. Una quantità crescente non è più Made in Italy e la situazione potrebbe quindi far pensare che ad attirare davvero il consumatore sono i prodotti pensati, inventati, concepiti e progettati in Italia. È il famoso know-how o conoscenza implicita dei designer italiani, il risultato di secoli di perizia, talenti artigianali, tradizione estetica e abilità pratica che fanno dell'Italia un Paese unico. Potremmo aspettarci quindi che la condizione necessaria per identificare l'italianità di un prodotto è che sia pensato in Italia. [...]

A questo punto si pongono altre domande. "Pensato in Italia" È una condizione veramente necessaria o soltanto sufficiente? Esistono altre condizioni [...] perché il consumatore si rappresenti un prodotto come italiano e ne venga attratto?

La realtà pare rispondere "sì, esistono altre condizioni". Purtroppo, sappiamo che nel mondo cresce il tasso di prodotti che si fingono italiani e non sono né fatti né pensati in Italia. In molti Paesi come la Cina, per attirare i consumatori basta apporre un marchio dal nome italiano, anche se non corrisponde ad alcuna griffe famosa. Oppure basta progettare una campagna di comunicazione e di marketing che colleghi i prodotti a qualche aspetto del nostro stile, o vita quotidiana, territorio, patrimonio culturale, antropologia, comportamenti. [...]

Da queste considerazioni emerge che la condizione necessaria per innescare una rappresentazione mentale di italianità non è il luogo della produzione o della concezione, ma quello del *comportamento*. Nel senso che il prodotto è collegato a un atteggiamento, al popolo, allo stile, alla storia, alla terra, alla vita sociale dell'Italia.

Qualcuno si chiederà com'è possibile che consumatori razionali cadano in una trappola simile. Che siano disposti ad acquistare qualcosa di simbolicamente legato all'Italia, sebbene il produttore non sia italiano e il prodotto non sia né pensato né ideato in Italia.

*La risposta è che quel consumatore razionale non esiste. È un mito assiomatico e aprioristico dell'economia neoclassica. [...] Il modello è ormai superato dalla nuova teoria del consumatore emotivo.*

## Comprensione e analisi

1. Sintetizza il contenuto del testo, individuando i principali snodi argomentativi.
2. Nel testo si sottolinea l'importanza della comunicazione. Commenta tale passaggio.
3. Cosa intende l'autrice per "conoscenza implicita" dei *designer* italiani?
4. A cosa fa riferimento l'autrice con l'espressione "comportamento" come rappresentazione mentale dell'italianità? E quale differenza può essere individuata tra "consumatore razionale" e "consumatore emotivo"?

## Produzione

Elabora un testo argomentativo nel quale sviluppi le tue opinioni sulla questione del "made in Italy" e della percezione dell'"italianità" nel mondo. Potrai confrontarti con la tesi dell'autrice del testo, confermandola o confutandola, sulla base delle conoscenze, acquisite, delle tue letture e delle tue esperienze personali.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

**PRIMA PROVA SCRITTA – ESEMPIO TIPOLOGIA C**

**RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU  
TEMATICHE DI ATTUALITÀ'**

L'invenzione delle ferrovie, come è noto, comportò un aumento delle vendite dei libri. Oltre a chiacchierare e a guardare dal finestrino, cos'altro c'era da fare in un lungo viaggio se non leggere? Fu leggendo in treno che Anna Karenina capì di voler cambiare vita. [...] Ma con elenchi e aneddoti potremmo continuare all'infinito. Vorrei invece andare oltre, sostenendo che esiste una profonda affinità tra libri e mezzi di trasporto, come vi è un'evidente analogia tra racconto e viaggio. Entrambi vanno da qualche parte; entrambi ci offrono una via di fuga dalla routine e la possibilità di un incontro inaspettato, luoghi nuovi, nuovi stati mentali. Ma senza rischiare troppo. Sorvoli il deserto, lo percorri, ma non sei costretto a farne esperienza diretta. È un'avventura circoscritta. Lo stesso vale per il libro: un romanzo può essere scioccante o enigmatico, noioso o compulsivo, ma difficilmente causerà grossi danni. Mescolandosi poi con stranieri di ogni classe e clima, il viaggiatore acquisirà una più acuta consapevolezza di sé e della fragilità del proprio io. Quanto siamo diversi quando parliamo con persone diverse? Quanto sarebbe diversa la nostra vita se ci aprissimo a loro. "Cosa sono io?", chiede Anna Karenina guardando i passeggeri del suo treno per San Pietroburgo. [...] Perché l'intento segreto dello scrittore è sempre quello di scuotere l'identità del lettore attraverso le vicissitudini dei personaggi, che spesso, come abbiamo visto, si trovano in viaggio. [...]

Tim PARKS, *Si, viaggiare (con libri e scrittori)*, articolo tratto dal numero 1599 del Corriere della Sera 7 del 3 gennaio 2019, pp. 65-71.

La citazione proposta, tratta dall'articolo dello scrittore e giornalista Tim Parks, presenta una riflessione sui temi del racconto e del viaggio, che offrono una fuga dalla routine e la possibilità di incontri inaspettati, nuovi luoghi e nuovi punti di vista, facendo vivere al lettore tante avventure, senza essere costretto a farne esperienza diretta.

Rifletti su queste tematiche del racconto e del viaggio e confrontati anche in maniera critica con la tesi espressa nell'estratto, facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali, alla tua sensibilità.

Puoi articolare la struttura della tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima in una sintesi coerente il contenuto.

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

OPZIONE IPPD

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI

SIMULAZIONE II PROVA

## **“SALE E SALUTE”**

*“Il sale ha un solo gusto, ma messo sul cibo ne ha migliaia”*

*(Fabrizio Caramagna).”*

**Il candidato svolga la prima parte della prova e due tra i quesiti proposti nella seconda parte.**

### **PRIMA PARTE**

#### **DOCUMENTO 1 Abbiamo bisogno del sale?**

Sia il sapore, sia gli effetti sulla salute del sale comune (cloruro di sodio) sono legati principalmente al sodio.

Ogni grammo di sale contiene circa 0.4g di sodio. In condizioni fisiologiche normali la quantità di sodio che dovremmo reintegrare con la dieta è bassissima, circa 0.1-0.6g al giorno (0.25-1.5g al giorno di sale, cioè la punta di un cucchiaino). Pertanto, non abbiamo nessuna necessità di aggiungere sale ai cibi in quanto il sodio, già contenuto in natura negli alimenti, è sufficiente a coprire le necessità dell'organismo. Il resto è superfluo e potenzialmente dannoso. Solo in condizioni di estrema sudorazione oppure in caso di malattie che comportino vomito e/o diarrea prolungata i fabbisogni di sodio possono aumentare per aumento delle perdite. Eppure, ogni giorno l'adulto italiano medio ingerisce circa 9g di sale, con consumi più alti per i maschi (10g) rispetto alle femmine (8g), vale a dire una quantità quasi dieci volte più alta del necessario. In età evolutiva (6-15 anni) i consumi sono leggermente più bassi (7g) ma sempre eccessivi.

Per il sodio (e quindi per il sale) è stato stabilito un obiettivo nutrizionale per la prevenzione, ossia una quantità che, pur garantendo sapidità ai piatti, consenta la riduzione del rischio di malattia. Il consumo di sale per la popolazione adulta deve essere inferiore a 5g al giorno, quantità ben superiore al fabbisogno e

che di fatto rappresenta un compromesso tra soddisfazione del gusto e prevenzione dei rischi. Questa raccomandazione diretta a tutti gli individui sani, non si applica a coloro che sono affetti da particolari patologie o che assumono farmaci che provocano perdita di sodio, nel qual caso è essenziale il parere e la prescrizione del medico. Negli anziani l'attenzione al consumo di sale è ancora più stringente con quantitativi che non devono superare i 4g al giorno (1.6g di sodio). Infatti, in questo gruppo di età si deve tenere conto maggiormente del rischio cardiovascolare e ipertensivo per cui è giustificata un'ulteriore limitazione. Nell'età evolutiva tale quantità è ancora inferiore e varia in funzione dell'età: nei lattanti non va aggiunto sale ai cibi, per poi concederne una minima quantità da circa 2g ad un anno di età (0.8g di sodio) a 5g, come nell'adulto, negli adolescenti, sia perché il volume del pasto nei bambini è più piccolo, sia per massimizzare l'efficacia preventiva, vista la relazione tra precoce esposizione al sale e rischio di ipertensione nelle età successive (1).

## **DOCUMENTO 2 Settimana mondiale per la riduzione del consumo di sale 2022**

Si svolge dal 14 al 20 marzo 2022 la Settimana mondiale di sensibilizzazione per la riduzione del consumo alimentare di sale (Salt Awareness Week 2022), promossa dalla World Action on Salt, Sugar and Health (WASSH), associazione nata nel 2005 con partner in 100 nazioni di diversi continenti. Obiettivo di WASSH è arrivare alla graduale riduzione dell'introito di sale fino a meno di 5 grammi al giorno, target raccomandato dall'Organizzazione Mondiale della sanità (OMS). Dato che, come sottolineato dalle evidenze scientifiche, un consumo eccessivo di sale favorisce un aumento della pressione arteriosa, con gravi rischi per il sistema cardiocircolatorio,

scopo della campagna è quello di migliorare la salute dei cittadini prevenendo l'insorgenza di gravi patologie quali infarto del miocardio e ictus cerebrale.

WASSH ha incentrato l'edizione 2022 della Settimana mondiale sul tema "Shake the Habit!" ("Cambia l'abitudine") rivolgendosi in particolare all'industria alimentare per andare verso una sempre maggiore riduzione della presenza di sale nei prodotti.

A livello mondiale il consumo giornaliero di sale è in media il doppio del valore raccomandato dall'OMS. In Italia – secondo i dati raccolti nell'ambito del Progetto CCM "Monitoraggio del consumo medio giornaliero di sodio nella popolazione Italiana", innestato nell'indagine di popolazione Health Examination Survey 2018-2019 del Progetto CUORE – è stato stimato un consumo medio giornaliero di sale pari a 9,5 grammi negli uomini e 7,2 grammi nelle donne, attraverso la raccolta delle urine delle 24 ore in campioni casuali di popolazione di età 35-74 anni residenti in 10 Regioni distribuite tra Nord, Centro e Sud Italia. Questi valori risultano in miglioramento rispetto a quelli registrati nel periodo 2008-2012, con una diminuzione del consumo giornaliero di sale pari a circa il 12%, sebbene indichino un consumo di sale giornaliero ancora ben al di sopra del livello massimo raccomandato dall'OMS, considerato che solo il 9% degli uomini e il 23% delle donne aveva un consumo di sale giornaliero inferiore a 5 g al giorno). La riduzione del consumo medio di sale è stata rivelata, sebbene con ampiezza diversa, in quasi tutte le Regioni esaminate e in tutte le classi di età, categorie di indice di massa corporea (normopeso, sovrappeso, obesi) e livelli di istruzione.

Il Programma Guadagnare salute e il Piano nazionale della prevenzione contribuiscono da tempo a rendere facili le scelte salutari, basandosi sui diversi Protocolli d'intesa sottoscritti tra il ministero della Salute e le Associazioni di produttori di alimenti artigianali o industriali volti a ridurre il contenuto di sale in diverse categorie di prodotti alimentari (2).

## TABELLE: CONTENUTO DI SALE NEGLI ALIMENTI ITALIANI (1)

Tabella 7.1 – Le fonti “nascoste” di sale

Alimenti	Peso dell'unità di misura g	Contenuto di Sale g
Pane	50 (1 fetta media)	0.75
Pane sciapo	50 (1 fetta media)	Tracce
Biscotti dolci	30 (2-5 biscotti)	0.15
Cornetto semplice	50 (1 unità)	0.5*
Merendina tipo pan di spagna	40 (1 unità)	0.35*
Cracker salati in superficie	30 (1 pacchetto)	0.6*
Pizza margherita (pomodoro e mozzarella)	300 (1 pizza al piatto)	6
Cereali da prima colazione	30 (4 cucchiari da tavola)	0.3*

Tabella 7.2 – Contenuto di sale in alcuni alimenti conservati e trasformati

Alimenti	Peso dell'unità di misura g	Contenuto di sale g
Olive da tavola conservate	35 (5 olive)	1.1*
Verdure sott'aceto	60 (3 cucchiari da tavola)	1.2*
Prosciutto crudo (dolce)	50 (3-4 fette medie)	3
Prosciutto cotto	50 (3-4 fette medie)	0.6
Salame Milano	50 (8-10 fette medie)	1.9
Mozzarella da latte vaccino	100 (porzione)	0.5
Provolone	50 (porzione)	0.9
Formaggino	22 (1 unità)	0.6*
Formaggio grattugiato	10 (1 cucchiario da tavola)	0.16
Tonno sott'olio (sgocciolato)	50 (1 scatoletta)	0.4
Tonno sott'olio a basso contenuto di sale (sgocciolato)	50 (1 scatoletta)	0.1*
Patatine in sacchetto	30 (una confezione individuale)	0.81
Patatine in sacchetto a tenore ridotto di sale	30 (una confezione individuale)	0.27*

**Tabella 7.3 – Sale e condimenti alternativi**

<b>Condimenti</b>	<b>Peso dell'unità di misura g</b>	<b>Contenuto per unità di misura Sale g</b>
Sale	6 (un cucchiaino)	6.0
Salsa di soia	6 (un cucchiaio da tavola)	0.9
Gomasio	10 (un cucchiaio da tavola)	0.2*
Dado per brodo (vegetale/carne)	3 (un quarto di dado)	1.2*
Dado per brodo senza glutammato	3 (un quarto di dado)	1.2*
Maionese	15 (un cucchiaio da tavola/bustina monodose)	0.2*
Ketchup	15 (un cucchiaio da tavola/bustina monodose)	0.4
Senape	15 (un cucchiaio da tavola/bustina monodose)	0.4*

I valori di sodio riportati nelle tabelle 7.1, 7.2 e 7.3 sono tratti dalle Tabelle di Composizione degli Alimenti ([http://sapermangiare.mobi/tabelle\\_alimenti.html](http://sapermangiare.mobi/tabelle_alimenti.html)), quelli contrassegnati con \* derivano da informazioni ricavate dalle etichette nutrizionali e rappresentano il valore medio dei prodotti presenti in commercio. Il peso dell'unità di misura deriva dalle porzioni come definite nei LARN IV Revisione ([http://www.sinu.it/public/2014111111\\_LARN\\_Porzioni.pdf](http://www.sinu.it/public/2014111111_LARN_Porzioni.pdf)). Le quantità si riferiscono alla parte edibile ossia al netto degli scarti. Nella tabella viene riportato il contenuto espresso in g di sale, così come sulle etichette nutrizionali. Il contenuto in sodio può essere calcolato dividendo questa cifra per 2.5.

**FONTI:**

- (1) Linee per una sana alimentazione Rev. 2018, CREA.
- (2) Settimana mondiale per la riduzione del consumo di sale 2022  
<https://www.cuore.iss.it/prevenzione/settimana-mondiale-riduzione-consumo-sale-2022>

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.

A) Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti domande:

- Descriva l'andamento del consumo di sale nella popolazione italiana nel tempo, secondo il sesso, zona geografica e per età.
- Indichi quali siano le fonti principali del sale per la popolazione italiana.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, utilizzando le conoscenze acquisite, il candidato:

- Definisca l'ipertensione: le cause, le conseguenze e le caratteristiche e la dietoterapia.
- Indichi in che modo l'alimentazione può agire in sinergia o contro la terapia farmacologica a base di antiipertensivi assunta da una persona con ipertensione, anche facendo degli esempi pratici.
- Spieghi le funzioni tecnologiche del sale e il suo effetto sui microrganismi.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, dovendo produrre delle preparazioni dolci e salate per il compleanno di un cliente iperteso, proponga un menù in linea con le indicazioni dietoterapiche per l'ipertensione.

D) Gli operatori nel settore della ristorazione esprimono un'attenzione sempre maggiore all'impiego di materie prime ecosostenibili. Il candidato illustri i vantaggi salutistici e ambientali che possono derivare dall'utilizzo di prodotti di questo tipo.

Per i punti C) e D) è data facoltà al candidato di fare riferimento a alla propria esperienza, maturata a scuola o nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento.

## SECONDA PARTE

*Il candidato svolga due quesiti tra i seguenti, a sua scelta, utilizzando per ciascuno non più di quindici righe.*

A) Supponendo di essere un impiegato del Ministero della Salute, proporre delle strategie per ridurre il consumo di sale a livello civile o industriale.

B) Il trasporto di lipidi e colesterolo nell'organismo risulta molto complesso. Semplificando, spesso vengono distinte due lipoproteine: HDL e LDL. Spiegare la differenza tra HDL e LDL e come queste lipoproteine siano in grado di abbassare o aumentare il rischio di insorgenza di malattie cardiovascolari.

C) L'insorgenza di "malattie metaboliche" sta aumentando e per la società attuale rappresenta una enorme voce di spesa pubblica. Fare un esempio di malattia metabolica e spiegare per quale motivo esse siano così diffuse nella popolazione italiana.

D) I prodotti a marchio IGP rappresentano un'eccellenza del territorio e sono famosi in tutto il mondo. Spiegare le caratteristiche del marchio IGP e fare due esempi pratici di prodotti.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana. Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema.



## 9. GRIGLIE DI VALUTAZIONE E CREDITI SCOLASTICI

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

## 10. ALLEGATI

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

