

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

Prot. n. 42/MC del 6/05/2021

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
Anno scolastico 2020/2021 – CLASSE V^a B ENOGASTRONOMIA**

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 cucina	No
Prof. ROSATO STEFANO	Laboratorio di sala	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. **Spunti per il colloquio elaborati dal consiglio di classe**
10. **Griglie di valutazione delle prove scritte e del colloquio**
11. **Allegati**

DOCUMENTO 30 MAGGIO – CLASSE ARTICOLATA

PREMESSA

PROT. 42 del 6/05/2021

1. Breve storia e presentazione della classe

La classe “Quinta sezione B” è costituita da un gruppo di studenti di leFP, in possesso del Diploma Professionale di Tecnico di cucina o del Diploma di Professionale di “Tecnico della trasformazione agroalimentare” conseguito nell’anno scolastico 2019-2020 presso il CFPA di Casargo, 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. 53 del 3/03/2021 “Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l’anno scolastico 2019/2020”, ed a livello regionale, dalle Linee guida regionali, allegato B) al Decreto n. 9309 del 30/07/2020.

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. 53 del 3/03/2021 prevede specifiche regole, con lo svolgimento dell’esame orale in presenza (salvo peggioramento delle condizioni sanitarie) e particolare attribuzione del credito scolastico e della valutazione del colloquio come specificato negli allegati A e B.

Il gruppo di leFP è stato aggregato alla classe 5 C 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.53/2021, 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 6/09/2019, prot. 174/2019).

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 Enogastronomia" 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:

- 15/7/2020: conferma dell'accordo tra A.P.A.F. e I.P.S. G. Fumagalli di Casatenovo senza modifiche rispetto all'anno precedente
- 16/10/2020: 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 modalità a distanza
- 26/11/2020: iscrizione degli allievi agli esami di Stato con comunicazione all'Ufficio Scolastico Regionale
- Deposito presso la segreteria dell'I.P.S. G. Fumagalli di Casatenovo in data 9/2/2021 della documentazione degli allievi al fine dell'iscrizione agli esami di Stato (ricevute di versamento della tassa di iscrizione, diplomi di operatore (3[^]) e tecnico (4[^]), deposito della conferma di iscrizione del U.S.R. ricevuta in data 21/1/2021..)

Purtroppo l'evolversi della situazione sanitaria ha impedito il completamento di diverse 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, le simulazioni di prove multidisciplinare, la prova Invalsi. Anche la possibilità di effettuare delle lezioni nel mese di maggio sarà necessariamente legata alla disponibilità da parte dei docenti e dell'istituzione scolastica, compatibilmente con le difficoltà operative di questo periodo.

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. Purtroppo la situazione sanitaria ha impedito qualsiasi possibilità di scambio all'estero e lo svolgimento del Wellness Beverage & Food Contest, previsto solitamente dal 16 al 21 marzo.

La classe è composta da 14 allievi provenienti dal 4° anno dell'IeFP (Anno Formativo 2019/2020 o 2018/2019), al termine del quale hanno tutti conseguito il Diploma di "Tecnico di cucina" o di "Tecnico della trasformazione agroalimentare – Panificazione e pasticceria". Tutti gli allievi hanno frequentato il quarto anno presso il C.F.P.A. di Casargo. Un allievo nel corso dell'A.S. 2019-20 ha frequentato il corso IFTS chef Galbia presso il CFPA di Casargo.

Il corso è stato formalmente avviato in data 1/10/2020.

Le lezioni si sono svolte principalmente in forma frontale. A rotazione con le altre classi del C.F.P.A., le lezioni si sono svolte "a distanza", attraverso l'uso della piattaforma G suite.

Con riferimento alle lezioni a distanza, gli allievi hanno evidenziato la difficoltà di sostenere parecchie ore di lezione davanti al PC, mantenendo lo stesso livello di attenzione.

Nonostante ciò, tutti gli alunni hanno frequentato regolarmente le lezioni, sia quelle frontali che a distanza (al momento, la frequenza è per tutti superiore all'86%, con l'eccezione di una allieva che ha però iniziato a frequentare il corso in data 19/10/2020 ma, nonostante ciò ha comunque l'84% di presenza complessivo).

La classe è formata da studenti che provengono da due sezioni di classe quarta, per i quali il C.F.P.A. già dall'anno scolastico 2019/20 aveva attivato una preparazione specifica per le discipline teoriche, in previsione di una scelta di prosecuzione nel quinto anno.

Per l'anno scolastico 2020-21 non è stato necessario effettuare 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 vendita che sono 4).

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, è stata programmata e svolta una simulazione "interna", presso il CFP di Casargo, il 15 – 16 dicembre 2020 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 tre 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 CFP di Casargo.

Quattro 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 tre alunni 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.

Sei allievi hanno scelto di frequentare il corso facoltativo di "Sommelier" di livello 1, in modo da approfondire le conoscenze specifiche del settore.

All'interno del gruppo non sono presenti allievi con certificazione di disabilità ma sono presenti due allievi con certificazione D.S.A. e un allievo con B.E.S.. 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 9/02/2021.

Tra gli strumenti ivi indicati e considerando la presenza unicamente dell'esame orale, 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 l'orale.

Caratteri specifici dell'indirizzo di studio - Enogastronomia

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[^] B - INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA CFPA CASARGO

Area	Materia	ore settimanali	ore annuali	Tot. parziale per macro-area	% per macro-area
Linguaggi	Lingua italiana e letteratura	4	132	594	60,0
	Inglese	3	99		
	Francese - seconda lingua straniera	2	66		
Storico-sociale ed economica	Diritto e tecnica amministrativa	4	132		
	Storia	2	66		
Scientifico tecnologica	Matematica	3	99		
Tecnica professionale e alternanza	Scienze e cultura dell'alimentazione	3	99	396	40,0
	Laboratorio di cucina	4	132		
	Laboratorio di sala	2	66		
	Scienze motorie e sportive	1	33		
	Religione, personalizzazione, simulazioni e Invalsi	2	66		
				100,0	
Tot ore corso		30	990		
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, Laboratorio di cucina per quattro allievi. 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 Enogastronomia".

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. 9309 e al documento di classe della 5[^]C 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 14 allievi è rilevata da un minimo dell'84% delle lezioni svolte a un massimo del 99,4%.

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 CFPA 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[^]C di Casatenovo.

4. ATTIVITA’ CURRICOLARI, EXTRACURRICOLARI

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

- Corso facoltativo di sommelier di primo livello (hanno aderito sei allievi). Il corso prevedeva 15 incontri, per complessive 30 ore, con la partecipazione di esperti del settore.
- Sportello counseling (partecipazione libera)
- Partecipazione al concorso “Cibo e salute”, organizzato da LILT (Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori) il cui esito è la realizzazione di un video ricetta “sana”, preferibilmente con l’utilizzo di una eccellenza alimentare del territorio come l’olio di lago Iariano D.O.P.
- Alcuni allievi hanno collaborato brevemente a Lariofiere. Il CFPA ha infatti ottenuto la gestione del servizio bar presso la fiera e coinvolge gli allievi nel servizio ai

clienti. Purtroppo, la situazione epidemiologica, ha bloccato temporaneamente questo tipo di attività

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

Il CFPA 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 sarebbero infine accresciute attraverso il confronto con altre realtà enogastronomiche europee.

Ovviamente queste esperienze non si sono potute svolgere a causa dell'emergenza sanitaria.

Considerando l'importanza attribuita nell'esame alla cittadinanza, 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
<p><u>Imparare ad imparare</u> Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione, anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.</p> <p><u>Collaborare e partecipare</u> Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.</p> <p><u>Agire in modo autonomo e responsabile</u> Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.</p>
ATTIVITA' SVOLTE
<ul style="list-style-type: none"> - Progetto sull'impegno contro la mafia e le vittime innocenti della mafia. Nell'ambito della "Giornata regionale dell'impegno contro le mafie e in ricordo delle vittime – 19 marzo 2021", organizzata dalla Regione Lombardia con la collaborazione di Libera, il CFPA ha deciso di approfondire la tematica, focalizzandosi sulle storie di queste vittime innocenti. Il progetto originale prevede solamente la lettura dei nomi delle vittime in classe, per stimolare il ricordo e la riflessione. Abbiamo ritenuto però opportuno approfondire la tematica, coinvolgendo maggiormente gli allievi. Ciascun allievo ha ricevuto tre vittime della mafia, scelte casualmente tra le oltre 1000 recensite da

Libera; lo studente ha avuto l'incarico di effettuare una ricerca sulla vita e motivazioni degli omicidi e, successivamente doveva esporre e raccontare agli altri compagni di classe le storie a loro assegnate. L'obiettivo era divulgare il più possibile le storie di queste vittime, evidenziando la pericolosità e l'assenza di scrupoli dell'organizzazione mafiosa che, tipicamente, per raggiungere i propri fini illeciti, non esita a colpire anche le fasce più deboli della popolazione.

Nell'allegato 3, sono indicate le vittime assegnate agli allievi.

- Webinar "Comprendere l'emergenza Covid-19", tenuta da Geni a bordo in data 11/12/2020. L'obiettivo dell'incontro, che aveva per ospite anche il presidente di Farindustria Massimo Scaccabarozzi, era valutare cause e effetti del virus che ha causato la pandemia a livello globale. In particolare, si sono approfonditi possibili effetti (allora..) futuri legate alle varianti del virus e l'efficacia futuri dei vaccini
- Incontro di sensibilizzazione alla donazione degli organi (AIDO), il 8/3/2021. Alcuni allievi hanno successivamente deciso di aderire all'associazione
- Modulo sull'UE e gli organi istituzionali delle principali organizzazioni internazionali (Unione Europea e ONU)
- Modulo sulla carta dei diritti fondamentali dell'Unione Europea
- Sviluppo di un modulo relativo ai diritti fondamentali dell'uomo derivante dalla dichiarazione universale dei diritti dell'uomo

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 280, 360, 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 ATTIVITÀ DI ALTERNANZA - SCUOLA LAVORO

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

Settore cucina:

Gli studenti acquisiranno competenze riguardo:

- 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 cucina
- Laboratorio di sala

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 B

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, dove diversi allievi si sono distinti per la qualità dei testi realizzati.

- *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 politici 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 inoltre 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, 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, almeno in un primo momento, all'Esame di Stato, sperimentate attraverso esercitazioni e verifiche.

L'attività svolta ha risentito solo parzialmente della chiusura delle scuole per l'emergenza legata al Covid-19. La gran parte delle lezioni si è infatti svolta in presenza, mentre soltanto una frazione ridotta tramite la didattica a distanza.

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: DECADENTISMO E SCAPIGLIATURA

Il Decadentismo

Baudelaire

Lecture: <i>Corrispondenze</i>	p. 176
--------------------------------	--------

Wilde

Lecture: brano da <i>Il ritratto di Dorian Gray</i>	
<i>La bellezza come unico valore</i>	p. 196

La Scapigliatura

Lecture: brano da <i>Fosca</i>	
<i>Fosca: attrazione e repulsione</i>	p. 215

MODULO QUATTRO: GIOSUÈ CARDUCCI

Giosuè Carducci: vita, opere e poetica

Lecture: <i>Inno a Satana</i>	p. 224
<i>Pianto antico</i>	p. 225
<i>Nevicata</i>	p. 232

MODULO CINQUE: GIOVANNI PASCOLI

Giovanni Pascoli: vita, opere e poetica

Lecture: brani da <i>Il fanciullino</i>	p. 301
<i>Novembre</i>	p. 302
<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 SEI: GABRIELE D'ANNUNZIO

Gabriele D'Annunzio: vita, opere e poetica

Lecture: brani da *Il piacere*

L'attesa dell'amante

p. 255

Andrea Sperelli

p. 260

La sera fiesolana

p. 268

La pioggia nel pineto

p. 272

MODULO SETTE: LUIGI PIRANDELLO

Luigi Pirandello: vita, opere e poetica

Lecture: Il testo manifesto. Pirandello la pensava così...

p. 431

brani da *Il fu Mattia Pascal*

La nascita di Adriano Meis (cap. VIII)

p. 458

Io e l'ombra mia

p. 484

brani da *Uno, nessuno e centomila*

Un piccolo difetto (Libro I, cap. I)

p. 432

Un paradossale lieto fine (Libro VIII, cap. IV)

p. 465

brani da *Sei personaggi in cerca di autore*

L'ingresso in scena dei sei personaggi

p. 475

La patente

p. 437

Il treno ha fischiato...

p. 444

MODULO OTTO: ITALO SVEVO

Italo Svevo: vita, opere, poetica

Lecture: brani da *La coscienza di Zeno*

Prefazione e preambolo

p. 515

L'ultima sigaretta

p. 520

Lo schiaffo del padre

p. 526

Il funerale sbagliato

p. 545

L'esplosione finale

p. 540

MODULO NOVE: LE AVANGUARDIE

I futuristi

Lecture: *Il primo manifesto del futurismo*

p. 343

Manifesto tecnico della letteratura futurista

p. 343

Lecture: *E lasciatemi divertire*

p. 350

I crepuscolari

Lecture: *La signorina Felicita ovvero la felicità*

p. 362

La Voce e i vociani

MODULO DIECI: GIUSEPPE UNGARETTI

Giuseppe Ungaretti: vita, opere e poetica

Lecture: <i>Veglia</i>	p. 604
<i>In memoria</i>	p. 609
<i>Fratelli</i>	p. 614
<i>Sono una creatura</i>	p. 617
<i>I fiumi</i>	p. 620
<i>Soldati</i>	p. 625
<i>Mattina</i>	p. 632
<i>San Martino del Carso</i>	p. 636

MODULO UNDICI: SALVATORE QUASIMODO

L'ermetismo

Salvatore Quasimodo: vita, opere e poetica

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

MODULO DODICI: UMBERTO SABA

Umberto Saba: vita, opere e poetica

Lecture: <i>Goal</i>	p. 655
<i>Amai</i>	p. 658
<i>Ulisse</i>	p. 660

MODULO TREDICI: SCRITTORI DELLA RESISTENZA

Il neorealismo

Cesare Pavese: vita, opere e poetica

Lecture: brano da <i>La casa in collina</i>	
<i>E dei caduti che facciamo?</i>	p. 721

MODULO QUATTORDICI: EUGENIO MONTALE

Eugenio Montale: vita, opere e poetica

Lecture: <i>Non chiederci la parola</i>	p. 681
<i>Merigiare pallido e assorto</i>	p. 688
<i>Spesso il male di vivere ho incontrato</i>	p. 691
<i>Ho sceso, dandoti il braccio</i>	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. C. Baudelaire, <i>Corrispondenze</i> | p. 176 |
| 8. O. Wilde, <i>La bellezza come unico valore</i> , da <i>Il ritratto di Dorian Gray</i> | p. 196 |
| 9. I. Tarchetti, <i>Fosca: attrazione e repulsione</i> , da <i>Fosca</i> | p. 215 |
| | |
| 10. G. Carducci, <i>Inno a satana</i> | p. 224 |
| 11. G. Carducci, <i>Pianto antico</i> | p. 225 |
| 12. G. Carducci, <i>Nevicata</i> | p. 232 |
| | |
| 13. G. Pascoli, <i>Il fanciullino</i> | p. 301 |
| 14. G. Pascoli, <i>Novembre</i> | p. 302 |
| 15. G. Pascoli, <i>Lavandare</i> | p. 305 |
| 16. G. Pascoli, <i>L'assiuolo</i> | p. 308 |
| 17. G. Pascoli, <i>X agosto</i> | p. 311 |
| 18. G. Pascoli, <i>Temporale</i> | p. 315 |
| 19. G. Pascoli, <i>Il gelsomino notturno</i> | p. 320 |
| | |
| 20. G. D'Annunzio, <i>L'attesa dell'amante</i> , da <i>Il piacere</i> | p. 255 |
| 21. G. D'Annunzio, <i>Andrea Sperelli</i> , da <i>Il piacere</i> | p. 260 |
| 22. G. D'Annunzio, <i>La sera fiesolana</i> | p. 268 |
| 23. G. D'Annunzio, <i>La pioggia nel pineto</i> | p. 272 |
| | |
| 24. L. Pirandello, <i>Il testo manifesto. Pirandello la pensava così</i> | p. 431 |
| 25. L. Pirandello, <i>La nascita di Adriano Meis</i> , da <i>Il fu Mattia Pascal</i> | p. 458 |
| 26. L. Pirandello, <i>Io e l'ombra mia</i> , da <i>Il fu Mattia Pascal</i> | p. 484 |
| 27. L. Pirandello, <i>Un piccolo difetto</i> , da <i>Uno nessuno e centomila</i> | p. 432 |
| 28. L. Pirandello, <i>Un paradossale lieto fine</i> , da <i>Uno nessuno e centomila</i> | p. 465 |
| 29. L. Pirandello, <i>L'ingresso in scena dei sei personaggi</i> , da <i>Sei personaggi...</i> | p. 475 |
| 30. L. Pirandello, <i>La patente</i> | p. 437 |
| 31. L. Pirandello, <i>Il treno ha fischiato</i> | p. 444 |
| | |
| 32. I. Svevo, <i>Prefazione e preambolo</i> , da <i>La coscienza di Zeno</i> | p. 515 |
| 33. I. Svevo, <i>L'ultima sigaretta</i> da <i>La coscienza di Zeno</i> | p. 520 |
| 34. I. Svevo, <i>Lo schiaffo del padre</i> , da <i>La coscienza di Zeno</i> | p. 526 |
| 35. I. Svevo, <i>Il funerale sbagliato</i> , da <i>La coscienza di Zeno</i> | p. 545 |
| 36. I. Svevo, <i>L'esplosione finale</i> , da <i>La coscienza di Zeno</i> | p. 540 |
| | |
| 37. F. T. Marinetti, <i>Il primo manifesto del futurismo</i> | p. 343 |
| 38. F. T. Marinetti, <i>Manifesto tecnico della letteratura futurista</i> | p. 343 |
| 39. A. Palazzeschi, <i>E lasciatemi divertire</i> | p. 350 |
| 40. G. Gozzano, <i>La signorina Felicita</i> | p. 362 |

41. G. Ungaretti, <i>Veglia</i>	p. 604
42. G. Ungaretti, <i>In memoria</i>	p. 609
43. G. Ungaretti, <i>Fratelli</i>	p. 614
44. G. Ungaretti, <i>Sono una creatura</i>	p. 617
45. G. Ungaretti, <i>I fiumi</i>	p. 620
46. G. Ungaretti, <i>Soldati</i>	p. 625
47. G. Ungaretti, <i>Mattina</i>	p. 632
48. G. Ungaretti, <i>San Martino del Carso</i>	p. 636
49. S. Quasimodo, <i>Ed è subito sera</i>	p. 664
50. U. Saba, <i>Goal</i>	p. 655
51. U. Saba, <i>Amai</i>	p. 658
52. U. Saba, <i>Ulisse</i>	p. 660
53. C. Pavese, <i>E dei caduti che facciamo?</i> , da <i>La casa in collina</i>	p. 721
54. E. Montale, <i>Non chiederci la parola</i>	p. 681
55. E. Montale, <i>Merigiare pallido e assorto</i>	p. 688
56. E. Montale, <i>Spesso il male di vivere ho incontrato</i>	p. 691
57. E. Montale, <i>Ho sceso dandoti il braccio</i>	p. 703

Il docente di italiano

Dario Angelibusi

SCHEMA DI STORIA – SEZIONE B

Docente:

Dario Angelibusi

Presentazione della classe:

- *Andamento didattico/disciplinare:*

Il profitto è stato nel complesso positivo. Gli studenti hanno dimostrato una buona 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.

L'attività svolta ha risentito solo parzialmente della chiusura delle scuole per l'emergenza legata al Covid-19. La gran parte delle lezioni si è infatti svolta in presenza, mentre soltanto una frazione ridotta tramite la didattica a distanza.

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

MODULO DIECI: LA DECOLONIZZAZIONE

Pp. 237-244

L'indipendenza dell'India
La Guerra del Vietnam
La Cambogia di Pol Pot

Il docente di storia

Dario Angelibusi

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE

A.F. 2020/2021

CLASSE QUINTA sezione B

Indirizzo ENOGASTRONOMIA

Docente: ROSSIGNUOLO RAFFAELLA

Presentazione della classe:

Il programma di Lingua Inglese che si è svolto nella classe V sezione A, 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: - Catrin Elen Morris "Well Done" Catering: Cooking & Service + CD Audio" Eli

- Ann Ross "English INVALSI Trainer" Dea Scuola

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, 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 e con Bisogni Educativi Speciali, 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. MENU PLANNING (Module 5)

- What's in a menu?:
 - Designing menus - pages 142-143
 - Menu formats – pages 144-145
 - Understanding menus – pages 146-147
- Special menus:
 - Breakfast, lunch and dinner menus – pages 148-149
 - English breakfast menus – pages 150-151
 - Breakfast, lunch and dinner menus – pages 148-149
 - English breakfast menus – pages 150-151
 - Afternoon tea menus – pages 152-153
 - Kids' menus – pages 154-155
 - Dessert menus – pages 156-157
 - Sweet recipes and wines – pages 158-159
 - Cheese menus – pages 160-161
 - Banqueting and special events menus – pages 162-163
 - Religious menus – pages 164-165 - 166 - 167

2. SAFETY PROCEDURES AND NUTRITION (Module 6)

- Health and safety:
 - HACCP – pages 176-177
 - HACCP principles - pages 178-179
 - Food transmitted infections and food poisoning - pages 180-181
 - Food contamination: risks and preventive measures - pages 182-183 - 184-185
- Diet and nutrition:
 - The eatwell plate – pages 186-187-188-189
 - Organic food and GMOs – pages 190-191
 - The Mediterranean diet – pages 192-193
 - Teenagers and diet – page 194
 - Sports diets – page 195
 - Food allergies and intolerances - pages 196-197
 - Eating disorders - pages 198- 199
 - Alternative diets: macrobiotics, vegetarian and vegan – pages 200-201
 - Alternative diets: raw food, fruitarian and dissociated diets – pages 202-203

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. 2020/2021

CLASSE QUINTA sezione B

Indirizzo ENOGASTRONOMIA

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 B 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: S. Appignanesi – A. Giorgi – *“Les toqués de la gastronomie - Manuel pour les professionnels d'oenogastronomie et salle-bar”* CAPPELLI 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 e con Bisogni Educativi Speciali, 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.

Modulo microlingua:

MODULE 6: VIN ET COMPAGNIE

Quelques conseils pour bien déguster un vin

- L'analyse organoleptiques [pages 152 - 153]
- Le sommelier: un homme aux multiples visages [pages 154 - 155 - 156]

MODULE 8: LA SANTÉ DANS L'ASSIETTE!

- **1. Les éléments nutritifs** - [pages 194-195]
- Les macronutriments: protéines, glucides, lipides, fibres - [pages 196-197]
- **2. Les micronutriments: vitamines et sels minéraux** - [page 208]
- Quelles vitamines? [pages 208 - 209 - 210 -211- 212]
- Les sels minéraux: que sont-ils? [pages 213 - 214]
- Le roi des fromages: le Parmigiano Reggiano! [pages 215 - 216 - 217]

MODULE 9: DIS-MOI CE QUE TU MANGES, JE TE DIRAI QUI TU ES!

- 1. La pyramide alimentaire** [pages 218 - 219]
- Principes et groupes d'aliments [pages 220 - 221- 222 - 223]
- 2. Mangeons méditerranéen!**
- Le régime méditerranéen, qu'est-ce que c'est? [pages 224 - 225 - 226 - 227]
- 3. Je deviens végété**
- Végétariens et végétaliens: faut-il se mettre au vert? [pages 228 229 - 230 - 231]

MODULE 10: ALIMENTATION ET MALADIES: QUAND MANGER REND MALADE

- 1. La maladie coeliaque** [page 254]
- Symptômes [pages 254 - 255]
- Traitement et prévention [pages 255 - 256 - 257]

Modulo lingua base:

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

Docente

Raffaella Rossignuolo

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

**MATEMATICA
RELAZIONE FINALE**

Anno Formativo:	2020/2021
Docente:	Prof. CODEGA GABRIELE
Classi:	5[^]
Indice:	DESCRIZIONE DELLA CLASSE OBIETTIVI EDUCATIVI OBIETTIVI DIDATTICI PROGRAMMA DURATA DEL CORSO METODOLOGIE, CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

DESCRIZIONE DELLA CLASSE

Il livello 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.
Ordine di un infinito.

2. DERIVATE

Definizione di derivata di una funzione.
Significato geometrico della derivata di una funzione.
Punti di non derivabilità.
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 2020/2021, 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 saranno:

- 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 sufficiente, 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**

Si sono sviluppati moduli relativi alla cittadinanza relativa alle vittime innocenti della mafia (vedi allegato n. 3). 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.

Criteri di valutazione

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

PROGRAMMA SVOLTO

- Gli organismi e le fonti normative interne e internazionali (pag.16-21, 36-42)
 - 1) Organismi e le fonti normative internazionali e comunitarie
 - 2) Organismi e le fonti normative interne; il codice del turismo

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

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

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

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

- I contratti del settore ristorativo (pag. 244-251 + opuscolo "Verso il mondo del lavoro")
 - 1) Elementi essenziali del contratto
 - 2) Contratti di ristorazione, catering e banqueting
 - 3) Le responsabilità del ristoratore
 - 4) I contratti di lavoro e le relative tutele

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

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

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

- Il web marketing e i suoi strumenti (pag.111-115)

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

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

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

Prof. Stefano Bolis

SCHEDA 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: /

Numero di ore settimanali: 1

Metodologie adottate: Lezione frontale, esercitazione pratica, video lezioni

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

- 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

- Salto in alto (regole e pratico)
- Salto in lungo (regole e pratico da fermo)
- Lancio del peso (regole e pratico)
- Lancio del disco (regole e pratico)
- 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)

Cenni di Anatomia Umana

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

L'insegnante

Prof. Di Salvo Fabio

PROGRAMMA DI SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Classe 5^a Sezioni A/B

Anno Formativo 2020/2021

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^a classe, all'interno dell'offerta formativa prevista dal piano educativo della Regione Lombardia, gli strumenti concettuali utili e necessari affinché possano predisporre una gestione accurata e consapevole di tutto quanto concerne la manipolazione, la conservazione degli alimenti e le loro principali caratteristiche nutrizionali, riuscendo ad elaborare menù con contenuti nutrizionali definiti.

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, crono dieta, 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. 2020/2021 -CFPA-CASARGO- PROGRAMMA DI LABORATORIO DI CUCINA - SERVIZI ENOGASTRONOMICI

Docente: Riva Andrea

Classe: 5°

Sezione: B

Presentazione della classe andamento didattico/disciplinare

La classe è formata da quattordici alunni/e di cui due alunni con certificazione D.S.A.

Gli alunni hanno affrontato, durante il loro percorso scolastico, tre tirocini in strutture ristorative di alto profilo e diverse competizioni gastronomiche che hanno caratterizzato la loro crescita professionale di più dal punto di vista pratico che dal punto di vista didattico.

L'andamento didattico disciplinare svolto per il periodo settembre 2020 – aprile 2021, 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**
- Calcolare il food-cost di un piatto applicando le varie formule richieste
- 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;*
- *Promozione del "Made in Italy"*
- *La ristorazione commerciale e collettiva;*

➤ **Unità 3 = Marchi di qualità e altre tutele alimentari:**

- I prodotti DOP, IGP, PAT, STG-AS;
- 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 -*lieviti-uova-nichel-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 = Realizzare un menù:**

- Il menu -definizione-significato-tipologie;
- Principali regole per la stesura di un menu;
- Menu e stagionalità dei prodotti;
- Redazione menù per ristoranti; hotel ed eventi di vario tipo

➤ **Unità 9 = Food cost:**

- Realizzazione della scheda tecnica di una ricetta;
- Calcolare il costo primo di un piatto rapportato al coefficiente di difficoltà,
- Calcolare il prezzo finale di vendita in base ai dati dell'azienda fornita

➤ **Unità 10 = 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;

Casargo, 27 aprile 2021

Il Docente

Riva Andrea

Docente:

ROSATO STEFANO – laboratorio di sala bar

Presentazione della classe:

• **Andamento didattico/disciplinare**

L'andamento didattico disciplinare, per quanto concerne l'attività svolta per il periodo settembre – aprile, è stato abbastanza discreto, dimostrando la partecipazione attiva alle relative lezioni, con cospicua presenza e attenzione, dei relativi studenti.

• **Competenze ed abilità raggiunte**

Le competenze e le abilità sono state raggiunte in modo abbastanza buono, il programma prestabilito è stato completato in base al periodo scolastico sino ad ora svolto.

In sintesi l'allievo è in grado di:

- Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza.
- Riconoscere parzialmente il mondo della distillazione e liquoristica.
- Svolgere in modo semplice il servizio delle acquaviti.
- Distinguere le differenti tecniche della cucina di sala.
- Effettuare la "porzionatura" dei piatti in modo corretto.
- Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali.
- Individuare i principi di abbinamento cibo-vino.
- Proporre piccoli abbinamenti di vini e altre bevande, ai cibi.
- Saper promuovere i prodotti tipici dell'attività enogastronomica.
- Simulare e definire menù che soddisfino le esigenze di una specifica clientela.
- Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione del territorio.
- Individuare e utilizzare tecniche di approvvigionamento.
- Conosce i principali cocktail IBA sia nel loro servizio, la loro preparazione ed attrezzature, all' esecuzione dei medesimi.
- Conosce sia i prodotti e piatti tipici delle regioni italiane e in modo generico i vini più importanti italiani.

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

L'attività di recupero e approfondimento è stato raggiunto in modo discreto, malgrado alcuni brevi periodi di didattica a distanza.

Testi adottati:

- SALA - BAR E VENDITA hoepli per il quarto e quinto anno dell'articolazione enogastronomia
- MAITRE & BARMAN CON MASTERLAB laboratorio di servizi enogastronomici Sala e Vendita - 2°biennio 5° anno – le Monnier

Altri strumenti didattici:

Dispense aggiuntive inerente al programma

Numero di ore settimanali:

circa 2/3 ore a settimana (da settembre 2020 ad aprile 2021 più o meno 60-70 ore)

Metodologie adottate:

Gli argomenti sono stati trattati singolarmente in aula e in DAD, con un approfondimento teorico delle lezioni frontali.

Si è data importanza alla fase teorica con libri di testo, dispense e qualche filmato inerenti la specializzazione del settore alberghiero.

Verifiche

Verifiche scritte:

Verifiche orali:

- Prove scritte e interrogazioni 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.
- Simulazione aziendale.
- Prove pratiche con venti interni ed esterni.

Criteri di valutazione

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

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

UNITA' FORMATIVA	ARGOMENTO	
<p>LIBRO DI TESTO SALA BAR E VENDITA ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA HOEPLI</p> <p>U.F. 1- DISTILLAZIONE ACQUEVITI E LIQUORI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • DISTILLAZIONE E ACQUEVITI • BRANDY • COGNAC • ARMAGNAC • GRAPPA • WHISKY • VODKA 	<ul style="list-style-type: none"> • RUM • GIN • TEQUILA • ACQUAVITI DI FRUTTA • ACQUAVITE D'UVA • CALVADOS • LIQUORI
<p>LIBRO DI TESTO SALA BAR E VENDITA ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA HOEPLI</p> <p>U.F. 2 - LA CUCINA DI SALA, MISE EN PLACE E LE TECNICHE DELLA CUCINA DI SALA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • CUCINARE IN SALA • PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI ATTREZZATURE • LE RICETTE 	
<p>LIBRO DI TESTO SALA BAR E VENDITA ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA HOEPLI</p> <p>UF. 3 - VALORIZZAZIONE PRODOTTI TIPICI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • LA TIPICITA COME ELEMENTO STRATEGICO • CHE COS'E' IL PRODOTTO TIPICO • LA DIMENSIONE COLLETTIVA • IL VALORE DEL PRODOTTO TIPICO • FORZE E DEBOLEZZE DEI PRODOTTI TIPICI • IL RUOLO DEI CONSUMATORI • I MARCHI DI TUTELA DEI PRODOTTI 	

SECONDO QUADRIMESTRE

UNITA' FORMATIVA	ARGOMENTO	
LIBRO DI TESTO SALA BAR E VENDITA ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA HOEPLI U.F. 4 - I COCKTAIL MONDIALI	<ul style="list-style-type: none"> • LINEA PER I COCKTAIL • COME SI PREPARANO • L'ALCOL: CONSUMI E DOSI • VENDERE I COCKTAIL • COCKTAIL MONDIALI • CATEGORIE DEI COCKTAIL INTERNAZIONALI 	
LIBRO DI TESTO SALA BAR E VENDITA ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA HOEPLI U.F. 5 - REGIONI: PRODOTTI TIPICI, CUCINA E VINI	<ul style="list-style-type: none"> • PRESENTAZIONE • ABRUZZO • BASILICATA • CALABRIA • CAMPANIA • EMILIA ROMAGNA • FRIULI VENEZIA G. • LAZIO • LIGURIA • LOMBARDIA • MARCHE • MOLISE 	<ul style="list-style-type: none"> • PIEMONTE • PUGLIA • SARDEGNA • SICILIA • TOSCANA • TRENTINO ALTO A. • UMBRIA • VALLE D'AOSTA • VENETO • IL TURISMO ENOGASTRONOMICO

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

Il docente

Stefano Rosato

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 delle simulazioni, come pure dei test invalsi.

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 15 e il 16/12/2020.

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 26-27) con lo scopo di ottenere una migliore preparazione all'esame.

Centro di Formazione Professionale Alberghiero di Casargo (LC)

SIMULAZIONE PROVA MULTIDISCIPLINARE

Classe V sezione B

Anno scolastico 2020/2021

Data: 15/12/2020

MATERIE

Lingua straniera (Inglese)

Matematica

Diritto e tecniche amministrative

Laboratorio sala e vendita

Durata della prova: h 3.30

Candidato/a: _____

VALUTAZIONE

MATERIE	PUNTEGGI
LINGUA INGLESE	/10
MATEMATICA	/10
DIRITTO E TEC. AMMINISTRATIVE	/10
LABORATORIO SALA E VENDITA	/10

LINGUA STRANIERA (INGLESE)

Candidato/a _____

1- How does a UK breakfast differ from a continental breakfast?

(max 6 lines)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2- Briefly define British lunch and dinner menus in terms of times, content and quantity.
(max 6 lines)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3- Give a definition of HACCP and explain briefly the seven principles.

(max 6 lines)

.....

.....

.....

.....

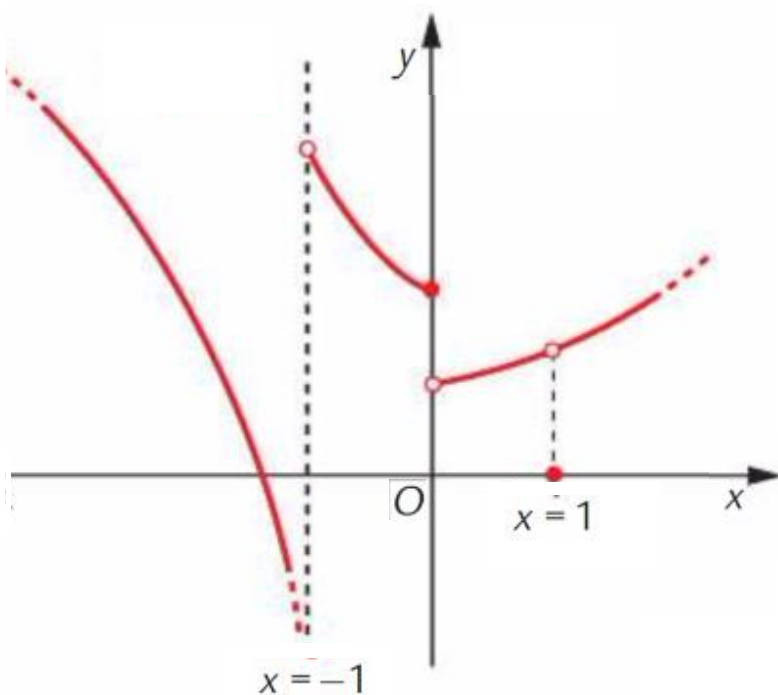
.....

.....

QUESITO N° 2

Definisci il concetto di FUNZIONE CONTINUA IN UN PUNTO x_0 .

Analizza il seguente grafico. Individua e classifica i punti di discontinuità della funzione rappresentata.



DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Candidato/a _____

1- Descrivi in cosa consiste l'analisi S.W.O.T.

(max 6 righe)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2- In materia di turismo, quali sono i principali organismi interni?

(max 6 righe)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3- Come si articola il budget di un'azienda? Da quali parti è formato il budget economico?

(max 7 righe)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4- Illustra i potenziali vantaggi e criticità nell'utilizzare il budget

(max 6 righe)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

LABORATORIO SALA E VENDITA

Candidato/a _____

1- Differenza tra distillati e liquori?

(max 7 righe)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2- Quali sono i distillati di vino e da quali vitigni si ottengono.

(max 7 righe)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3- Come si ottiene la grappa.

(max 7 righe)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Centro di Formazione Professionale Alberghiero di Casargo (LC)

SIMULAZIONE PROVA MULTIDISCIPLINARE

Classe V sezione B

Anno scolastico 2020/2021

Data: 16/12/2020

MATERIE

Lingua straniera (Francese)

Laboratorio di cucina

Storia

Durata della prova: h 2.30

Candidato/a: _____

VALUTAZIONE

MATERIE	PUNTEGGI
LINGUA STRANIERA - FRANCESE	/10
LABORATORIO DI CUCINA	/10
STORIA	/10

LINGUA STRANIERA (FRANCESE)

Candidato/a _____

4- Expliquez à quoi servent les protéines et dites dans quels aliments ils se trouvent.

(max 6 lignes)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5- Parlez brièvement des vitamines. Quelles sont leur fonctions? Combien de groupes de vitamines existent-ils?

(max 6 lignes)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

6- Parlez des sels minéraux.

(max 6 lignes)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

STORIA

Candidato/a _____

1. Rispondi alle seguenti domande

1. Cosa furono e in cosa consistettero le Tesi di aprile?

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

2. Quando e tra chi fu combattuta la Guerra di Libia? Come si concluse?

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

3. Cosa furono le corporazioni fasciste?

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

2. Illustra la politica estera portata avanti dal governo fascista dall'inizio degli anni '30 alla vigilia dello scoppio della seconda guerra mondiale

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. Cosa fu il Biennio rosso?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4. Illustra gli avvenimenti bellici che caratterizzarono il fronte occidentale durante la prima guerra mondiale.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5. In cosa consistettero, in Unione sovietica, i Piani quinquennali?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

9. SPUNTI PER IL COLLOQUIO ELABORATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

In aprile, si sono svolti più incontri tra i docenti tecnico professionali del CFPA e dirigenti e docenti correlati dell'I.P.S. per definire le modalità di assegnazione e consegna dell'elaborato svolto dagli allievi da cui inizierà la discussione agli esami di Stato.

Il confronto ha portato in data 26/4, all'approvazione dei testi dal C.d.C. di Casatenovo.
Per i testi, si può controllare l'allegato 5.

10. 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 B dell'I.P.S. G. Fumagalli di Casatenovo. La griglia di valutazione del colloquio orale è comunque già definita nell'ordinanza ministeriale, come pure le modalità di attribuzione del credito scolastico.

11. 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: associazione vittime della mafia – allievo
- All.4: elenco delle letture di italiano
- All. 5: testi assegnati agli allievi del CFPA Casargo
- All. 6: conferma allievi sui programmi
- All. 7: scheda riassuntiva delle attività di educazione civica

All. 4: Elenco delle letture di italiano

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. C. Baudelaire, <i>Corrispondenze</i>	p. 176
8. O. Wilde, <i>La bellezza come unico valore</i> , da <i>Il ritratto di Dorian Gray</i>	p. 196
9. I. Tarchetti, <i>Fosca: attrazione e repulsione</i> , da <i>Fosca</i>	p. 215
10. G. Carducci, <i>Inno a satana</i>	p. 224
11. G. Carducci, <i>Pianto antico</i>	p. 225
12. G. Carducci, <i>Nevicata</i>	p. 232
13. G. Pascoli, <i>Il fanciullino</i>	p. 301
14. G. Pascoli, <i>Novembre</i>	p. 302
15. G. Pascoli, <i>Lavandare</i>	p. 305
16. G. Pascoli, <i>L'assiuolo</i>	p. 308
17. G. Pascoli, <i>X agosto</i>	p. 311
18. G. Pascoli, <i>Temporale</i>	p. 315
19. G. Pascoli, <i>Il gelsomino notturno</i>	p. 320
20. G. D'Annunzio, <i>L'attesa dell'amante</i> , da <i>Il piacere</i>	p. 255
21. G. D'Annunzio, <i>Andrea Sperelli</i> , da <i>Il piacere</i>	p. 260
22. G. D'Annunzio, <i>La sera fiesolana</i>	p. 268
23. G. D'Annunzio, <i>La pioggia nel pineto</i>	p. 272
24. L. Pirandello, <i>Il testo manifesto. Pirandello la pensava così</i>	p. 431
25. L. Pirandello, <i>La nascita di Adriano Meis</i> , da <i>Il fu Mattia Pascal</i>	p. 458
26. L. Pirandello, <i>Io e l'ombra mia</i> , da <i>Il fu Mattia Pascal</i>	p. 484
27. L. Pirandello, <i>Un piccolo difetto</i> , da <i>Uno nessuno e centomila</i>	p. 432
28. L. Pirandello, <i>Un paradossale lieto fine</i> , da <i>Uno nessuno e centomila</i>	p. 465
29. L. Pirandello, <i>L'ingresso in scena dei sei personaggi</i> , da <i>Sei personaggi...</i>	p. 475
30. L. Pirandello, <i>La patente</i>	p. 437
31. L. Pirandello, <i>Il treno ha fischiato</i>	p. 444
32. I. Svevo, <i>Prefazione e preambolo</i> , da <i>La coscienza di Zeno</i>	p. 515
33. I. Svevo, <i>L'ultima sigaretta</i> da <i>La coscienza di Zeno</i>	p. 520
34. I. Svevo, <i>Lo schiaffo del padre</i> , da <i>La coscienza di Zeno</i>	p. 526
35. I. Svevo, <i>Il funerale sbagliato</i> , da <i>La coscienza di Zeno</i>	p. 545
36. I. Svevo, <i>L'esplosione finale</i> , da <i>La coscienza di Zeno</i>	p. 540

37. F. T. Marinetti, <i>Il primo manifesto del futurismo</i>	p. 343
38. F. T. Marinetti, <i>Manifesto tecnico della letteratura futurista</i>	p. 343
39. A. Palazzeschi, <i>E lasciatemi divertire</i>	p. 350
40. G. Gozzano, <i>La signorina Felicita</i>	p. 362
41. G. Ungaretti, <i>Veglia</i>	p. 604
42. G. Ungaretti, <i>In memoria</i>	p. 609
43. G. Ungaretti, <i>Fratelli</i>	p. 614
44. G. Ungaretti, <i>Sono una creatura</i>	p. 617
45. G. Ungaretti, <i>I fiumi</i>	p. 620
46. G. Ungaretti, <i>Soldati</i>	p. 625
47. G. Ungaretti, <i>Mattina</i>	p. 632
48. G. Ungaretti, <i>San Martino del Carso</i>	p. 636
49. S. Quasimodo, <i>Ed è subito sera</i>	p. 664
50. U. Saba, <i>Goal</i>	p. 655
51. U. Saba, <i>Amai</i>	p. 658
52. U. Saba, <i>Ulisse</i>	p. 660
53. C. Pavese, <i>E dei caduti che facciamo?</i> , da <i>La casa in collina</i>	p. 721
54. E. Montale, <i>Non chiederci la parola</i>	p. 681
55. E. Montale, <i>Merigiare pallido e assorto</i>	p. 688
56. E. Montale, <i>Spesso il male di vivere ho incontrato</i>	p. 691
57. E. Montale, <i>Ho sceso dandoti il braccio</i>	p. 703

Il docente di italiano

Dario Angelibusi

All. 5: testi assegnati agli allievi del CFPA Casargo



Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia
Istituto Professionale di Stato per i Servizi "GRAZIELLA FUMAGALLI"

Via della Misericordia, 4 – 23880 CASATENOVO (LC)

TEL. 039 9205385 PEO: lcrc02000l@istruzione.it PEC: lcrc02000l@pec.istruzione.it

C.F. 94024420138 Sito Web: www.istitutograziellafumagalli.edu.it C.M. LCRC02000L C.U. UFG6KN

Anno Scolastico 2020 – 21

Esami di Stato

Traccia dell'elaborato n.1

(OM 53/2021 – Art. 18 comma 1)

Regione: Lombardia

Elaborato Proposto: Il candidato predisponga una proposta di buffet per dolci per un matrimonio (cadenza periodo autunnale) con dieci tipologie di dessert presentati in chiave moderna sotto forma di finger food. Ogni dessert dovrà presentare all'interno di esso almeno un prodotto DOP/IGP o tipico della Regione assegnata, tenendo in considerazione tra le proposte almeno due dessert gluten free, due dessert per soggetti intolleranti al lattosio e due dessert per clienti con diversi stili alimentari (dieta vegana).

Il candidato spieghi inoltre la differenza tra intolleranze e allergie, predisponendo alcuni esempi.

I dati del report 2019 del progetto "OKKIO ALLA SALUTE" evidenziano come in Italia il 30 % scarso dei bambini sia obeso o sovrappeso. Il candidato individui le possibili cause e le conseguenze che questa patologia ha sull'individuo.

Il candidato conduca un'analisi dei rischi correlata con la preparazione di dolci di pasticceria fresca.



Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia
Istituto Professionale di Stato per i Servizi "GRAZIELLA FUMAGALLI"

Via della Misericordia, 4 – 23880 CASATENOVO (LC)

TEL. 039 9205385 PEO: lcrc02000l@istruzione.it PEC: lcrc02000l@pec.istruzione.it

C.F. 94024420138 Sito Web: www.istitutograziellafumagalli.edu.it C.M. LCRC02000L C.U. UFG6KN

Anno Scolastico 2020 – 21

Esami di Stato

Traccia dell'elaborato n.2

(OM 53/2021 – Art. 18 comma 1)

Regione: Sardegna

Elaborato Proposto: Il candidato predisponga un menù tradizionale alla piccola carta ipotizzabile per un ristorante sul mare all'interno della Regione assegnata, proponendo tre proposte per ogni portata (antipasti, primi piatti, secondi piatti, dessert) preferibilmente contenenti prodotti DOP/IGP/PAT o comunque tipici Sardi. All'interno del menù includere anche una piccola carta dei vini autoctoni da abbinare alle varie portate.

Il candidato inoltre spieghi che cosa si intende per "dieta mediterranea", quali sono gli effetti positivi sulla salute e la confronti con la dieta macrobiotica.

Il candidato conduca l'analisi dei rischi lungo tutta la filiera del ristorante considerato



Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia
Istituto Professionale di Stato per i Servizi "GRAZIELLA FUMAGALLI"

Via della Misericordia, 4 – 23880 CASATENOVO (LC)

TEL. 039 9205385 PEO: lcrc02000l@istruzione.it PEC: lcrc02000l@pec.istruzione.it

C.F. 94024420138 Sito Web: www.istitutograziellafumagalli.edu.it C.M. LCRC02000L C.U. UFG6KN

Anno Scolastico 2020 – 21

Esami di Stato

Traccia dell'elaborato n.3

(OM 53/2021 – Art. 18 comma 1)

Regione: Calabria

Il candidato predisponga una carta dei dolci con cinque proposte per un agriturismo situato sulle colline all'interno della Regione assegnata. Ogni proposta dovrà essere presentata in chiave classica e dovrà comprendere almeno un prodotto DOP/IGP o tipico della Calabria.

Il candidato inoltre spieghi che cos'è il glutine e perché è tanto importante all'interno degli impasti di panificazione e pasticceria, sottolineando poi l'importanza dell'assunzione di prodotti integrali, illustrando-ne le caratteristiche e i benefici.

**Il candidato proponga un menù alternativo per un cliente affetto da gotta e diabete.
Venga approfondita la correlazione tra consumo di vino, epatopatie ed iperlipidemie.
Venga condotta un'analisi dei rischi sulla preparazione dei prodotti di pasticceria da forno.**



Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia
Istituto Professionale di Stato per i Servizi "GRAZIELLA FUMAGALLI"

Via della Misericordia, 4 – 23880 CASATENOVO (LC)

TEL. 039 9205385 PEO: lcr02000l@istruzione.it PEC: lcr02000l@pec.istruzione.it

C.F. 94024420138 Sito Web: www.istitutograziellafumagalli.edu.it C.M. LCRC02000L C.U. UFG6KN

Anno Scolastico 2020 – 21

Esami di Stato

Traccia dell'elaborato n.4

(OM 53/2021 – Art. 18 comma 1)

Regione: Veneto

Il candidato predisponga un menù concordato (150 ospiti) per il centenario di una società (cadenza periodo primaverile) comprendente un buffet caldo/freddo per gli antipasti, due primi piatti, due secondi piatti, un dessert. Ogni proposta (ad accezione del buffet) dovrà contenere almeno un prodotto tipico o de-nominato del territorio Veneto. Tra gli invitati saranno presenti anche sette ospiti celiaci, di cui quattro intolleranti al lattosio e cinque bambini. Predisporre all'interno del menù anche alternative per questi soggetti, concordando anche il menù bimbi. Inserire inoltre una piccola carta dei vini autoctoni in abbinamento alle varie portate. Il candidato inoltre spieghi la differenza tra banqueting e catering, specificando e descrivendo le varie tipologie di servizio a buffet

Il candidato illustri cosa significhi qualità percepita e quali siano i mezzi / strumenti per ottenerla. A livello di ristorazione, prenda ad esempio la certificazione AIC.

Il candidato analizzi i rischi igienico –sanitari legati alla preparazione ed esposizione degli antipasti, che ovvi motivi tecnici non vengono preparati estemporaneamente.



Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia
Istituto Professionale di Stato per i Servizi "GRAZIELLA FUMAGALLI"

Via della Misericordia, 4 – 23880 CASATENOVO (LC)

TEL. 039 9205385 PEO: lcrc02000l@istruzione.it PEC: lcrc02000l@pec.istruzione.it

C.F. 94024420138 Sito Web: www.istitutograziellafumagalli.edu.it C.M. LCRC02000L C.U. UFG6KN

Anno Scolastico 2020 – 21

Esami di Stato

Traccia dell'elaborato n.5

(OM 53/2021 – Art. 18 comma 1)

Regione: Trentino Alto Adige.

Il candidato predisponga un menù a la carte ipotizzabile per un agriturismo situato sui monti Trentini coadiuvato dalla presenza di laghi e fiumi, proponendo quattro proposte per ogni portata (antipasti, primi piatti, secondi piatti, dessert) contenenti almeno un prodotto DOP/IGP/PAT o comunque tipico territoriale. All'interno del menù includere anche una piccola carta dei vini autoctoni da abbinare alle varie portate. Predisporre inoltre una scheda tecnica per illustrare una ricetta a scelta inserita all'interno del menù comprendente ingredienti, procedimento, foto del piatto e food cost.

Il candidato descriva le procedure di sanificazione delle superfici destinate ad andare a contatto con gli alimenti ed illustra quelli che sono i requisiti per i MOCA.



Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia
Istituto Professionale di Stato per i Servizi "GRAZIELLA FUMAGALLI"

Via della Misericordia, 4 – 23880 CASATENOVO (LC)

TEL. 039 9205385 PEO: lcrc02000l@istruzione.it PEC: lcrc02000l@pec.istruzione.it

C.F. 94024420138 Sito Web: www.istitutograziellafumagalli.edu.it C.M. LCRC02000L C.U. UFG6KN

Anno Scolastico 2020 – 21

Esami di Stato

Traccia dell'elaborato n.6

(OM 53/2021 – Art. 18 comma 1)

Regione: Liguria.

Il candidato predisponga un menù "lactose free" di cinque portate (entrée, antipasto, primo piatto, secondo piatto, dessert) a base di prodotti ittici, valorizzando in ogni portata un prodotto tipico del territorio Ligure o un prodotto DOP/IGP/PAT. All'interno del menù includere anche una piccola carta di vini autoctoni da abbinare alle quattro principali portate.

Il candidato inoltre specifichi cosa si intende per "cucine dietetiche" illustrando e spiegando le principali conosciute.

Il candidato illustri i rischi igienico sanitari derivanti la produzione di conserve vegetali e proponga delle soluzioni per contenerli.

Il candidato esponga la problematiche delle allergie e delle intolleranze nei ristoranti e ne illustri la gestione durante le fasi di lavorazione della cucina.



Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia
Istituto Professionale di Stato per i Servizi "GRAZIELLA FUMAGALLI"

Via della Misericordia, 4 – 23880 CASATENOVO (LC)

TEL. 039 9205385 PEO: lcrc02000l@istruzione.it PEC: lcrc02000l@pec.istruzione.it

C.F. 94024420138 Sito Web: www.istitutograziellafumagalli.edu.it C.M. LCRC02000L C.U. UFG6KN

Anno Scolastico 2020 – 21

Esami di Stato

Traccia dell'elaborato n.7

(OM 53/2021 – Art. 18 comma 1)

Regione: Lazio

Elaborato Proposto: Il candidato predisponga un menù degustazione con sette portate, per un ristorante di alto livello all'interno della Regione Lazio. Ogni portata dovrà comprendere almeno un prodotto DOP/IGP/STG della regione assegnata e se possibile essere una reinterpretazione in chiave moderna di preparazioni tipiche Laziali per sottolineare all'interno del ristorante l'importanza del concetto di tipicità, ma anche di innovazione. All'interno del menù degustazione includere anche una carta dei vini autoctoni da abbinare alle varie portate. Predisporre inoltre una scheda tecnica per illustrare una ricetta a scelta inserita all'interno del menù comprendente ingredienti, procedimento, foto del piatto e food cost.

Il candidato inoltre spieghi cosa si intende con il concetto di "tipicità" e quali caratteristiche deve presentare un prodotto per essere considerato tale.

Il Candidato illustri scopo e funzione degli additivi alimentari, con particolare attenzione ai nitrati ed i nitriti aggiunti ad alcuni salumi. Il candidato illustri il rischio listeriosi su 3 prodotti di salumeria, in particolare: salame, prosciutto crudo e prosciutto cotto



Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia
Istituto Professionale di Stato per i Servizi "GRAZIELLA FUMAGALLI"

Via della Misericordia, 4 – 23880 CASATENOVO (LC)

TEL. 039 9205385 PEO: lcrc02000l@istruzione.it PEC: lcrc02000l@pec.istruzione.it

C.F. 94024420138 Sito Web: www.istitutograziellafumagalli.edu.it C.M. LCRC02000L C.U. UFG6KN

Anno Scolastico 2020 – 21

Esami di Stato

Traccia dell'elaborato n.8

(OM 53/2021 – Art. 18 comma 1)

Regione: Abruzzo

Elaborato Proposto: Il candidato predisponga un menù classico d'albergo con due proposte per ogni portata (due antipasti, due primi piatto, due secondi piatto) a base di carne, valorizzando in ogni portata un prodotto tipico del territorio Abruzzese o un prodotto DOP/IGP/PAT. All'interno del menù includere anche una piccola carta di vini autoctoni da abbinare alle varie portate.

Il candidato inoltre illustri quali devono essere i principali fattori qualitativi della carne, sottolineando e spiegando l'importanza della "frollatura".

Un cliente del ristorante risulta avere un forte reflusso gastro esofageo, il candidato proponga un menù alternativo e ne motivi le scelte.



Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia
Istituto Professionale di Stato per i Servizi "GRAZIELLA FUMAGALLI"

Via della Misericordia, 4 – 23880 CASATENOVO (LC)

TEL. 039 9205385 PEO: lcrc02000l@istruzione.it PEC: lcrc02000l@pec.istruzione.it

C.F. 94024420138 Sito Web: www.istitutograziellafumagalli.edu.it C.M. LCRC02000L C.U. UFG6KN

Anno Scolastico 2020 – 21

Esami di Stato

Traccia dell'elaborato n.9

(OM 53/2021 – Art. 18 comma 1)

Regione: Piemonte

Il candidato predisponga un menù a la carte ipotizzabile per un ristorante di alto livello proponendo quattro proposte per ogni portata (antipasti, primi piatti, secondi piatti, dessert) contenenti almeno un prodotto DOP/IGP/STG o tipico a e un menù degustazione di cinque portate caratterizzato su uno degli ingredienti principi della Regione assegnata: il tartufo. All'interno del menù includere anche una piccola carta dei vini autoctoni in abbinamento alle varie portate. Predisporre inoltre una scheda tecnica per illustrare una ricetta a scelta inserita all'interno del menù comprendente ingredienti, procedimento, foto del piatto e food cost.

Il candidato inoltre spieghi inoltre cosa si intende per food cost, come si calcola e qual è l'importanza per un'azienda di tenere costantemente monitorati i vari costi di gestione.

Il candidato evidenzi gli allergeni dei piatti proposti allestendo uno specifico menù e parli delle parassitosi, in particolar modo di quelli connesse con il consumo di carne cruda.

Dopo aver appreso che un cliente ha elevati livelli ematici di uricemia, il candidato proponga un antipasto, un primo, un secondo ed un dessert idonei con tale condizione fisiologica e ne motivi le scelte.



Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia
Istituto Professionale di Stato per i Servizi "GRAZIELLA FUMAGALLI"

Via della Misericordia, 4 – 23880 CASATENOVO (LC)

TEL. 039 9205385 PEO: lcrc02000l@istruzione.it PEC: lcrc02000l@pec.istruzione.it

C.F. 94024420138 Sito Web: www.istitutograziellafumagalli.edu.it C.M. LCRC02000L C.U. UFG6KN

Anno Scolastico 2020 – 21

Esami di Stato

Traccia dell'elaborato n.10

(OM 53/2021 – Art. 18 comma 1)

Regione: Campania

Il candidato predisponga un menù degustazione dodici portate per la stagione estiva, fortemente caratterizzato da prodotti ittici, per un ristorante di alto livello situato a pochi passi dal mare all'interno della Regione Campania. Ogni proposta dovrà presentare almeno un prodotto DOP/IGP/STG o tipico del territorio indicato. All'interno del menù degustazione includere anche una carta dei vini autoctoni da abbinare alle varie portate. Predisporre inoltre una scheda tecnica per illustrare una ricetta a scelta inserita all'interno del menù comprendente ingredienti, procedimento, foto del piatto e food cost.

Il candidato illustri inoltre quali devono essere le caratteristiche qualitative del pesce fresco, la lavorazione e gli eventuali aspetti da considerare per poterlo servire crudo.

I piatti preparati nei ristoranti sono spesso ricchi di grassi, il candidato illustri le iperlipidemie, l'aterosclerosi e dia alcune indicazioni nutrizionali per contrastarle.

Il candidato faccia un approfondimento sulle potenziali parassitosi nei prodotti ittici e le varie procedure di bonifica in accordo con le indicazioni EFSA.



Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia
Istituto Professionale di Stato per i Servizi "GRAZIELLA FUMAGALLI"

Via della Misericordia, 4 – 23880 CASATENOVO (LC)

TEL. 039 9205385 PEO: lcrc02000l@istruzione.it PEC: lcrc02000l@pec.istruzione.it

C.F. 94024420138 Sito Web: www.istitutograziellafumagalli.edu.it C.M. LCRC02000L C.U. UFG6KN

Anno Scolastico 2020 – 21

Esami di Stato

Traccia dell'elaborato n.11

(OM 53/2021 – Art. 18 comma 1)

Regione: Emilia Romagna

Il candidato predisponga un menù a la carte ipotizzabile per una start up ristorativa a propria discrezione (tipologia di ristorazione e locazione) proponendo quattro proposte per ogni portata (antipasti, primi piatti, secondi piatti, dessert) contenenti almeno un prodotto DOP/IGP/STG o tipico a e un menù degustazione di cinque portate presentando rivisitazioni in chiave moderna di preparazioni tipiche della Regione assegnata. All'interno del menù includere anche una piccola carta dei vini autoctoni in abbinamento alle varie portate. Predisporre inoltre una scheda tecnica per illustrare una ricetta a scelta inserita all'interno del menù comprendente ingredienti, procedimento, foto del piatto e food cost.

Il candidato illustri quali sono i dettami di una dieta sostenibile e modifichi un piatto proposto nella parte di cucina, al fine di renderlo il più possibile sostenibile.

Il candidato illustri i rischi da contaminazione da sporigeni nelle preparazioni vegetali e indichi le azioni preventive da intraprendere.



Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia
Istituto Professionale di Stato per i Servizi "GRAZIELLA FUMAGALLI"

Via della Misericordia, 4 – 23880 CASATENOVO (LC)

TEL. 039 9205385 PEO: lcrc02000l@istruzione.it PEC: lcrc02000l@pec.istruzione.it

C.F. 94024420138 Sito Web: www.istitutograziellafumagalli.edu.it C.M. LCRC02000L C.U. UFG6KN

Anno Scolastico 2020 – 21

Esami di Stato

Traccia dell'elaborato n.12

(OM 53/2021 – Art. 18 comma 1)

Regione: Sicilia

Il candidato predisponga una linea di cinque "grandi lievitati" (panettone, pandoro, ecc...) per la produzione e la vendita di essi all'interno di un laboratorio di pasticceria situato nella Regione assegnata. Ogni prodotto dovrà contenere all'interno almeno un prodotto DOP o IGP della Regione Sicilia che dovrà essere poi illustrato e spiegato alla commissione.

All'interno della linea di produzione dovrà essere inclusa almeno una proposta per soggetti intolleranti al lattosio. Il candidato inoltre spieghi i diversi tipi di lievito utilizzati in panificazione e pasticceria, le principali differenze e il risultato che essi determinano.

Il candidato proponga un menù alternativo per un cliente affetto da gotta e diabete.

Il candidato analizzi inoltre i potenziali rischi dell'interruzione della catena del freddo durante la fase di stoccaggio delle materie prime.



Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia
Istituto Professionale di Stato per i Servizi "GRAZIELLA FUMAGALLI"

Via della Misericordia, 4 – 23880 CASATENOVO (LC)

TEL. 039 9205385 PEO: lcrc02000l@istruzione.it PEC: lcrc02000l@pec.istruzione.it

C.F. 94024420138 Sito Web: www.istitutograziellafumagalli.edu.it C.M. LCRC02000L C.U. UFG6KN

Anno Scolastico 2020 – 21

Esami di Stato

Traccia dell'elaborato n.13

(OM 53/2021 – Art. 18 comma 1)

Regione: Puglia

Elaborato Proposto: Il candidato predisponga un menù a la carte ipotizzabile per una start up ristorativa a propria discrezione (tipologia di ristorazione e locazione) proponendo quattro proposte per ogni portata (antipasti, primi piatti, secondi piatti, dessert) contenenti almeno un prodotto DOP/IGP/STG o tipico a e un menù degustazione di cinque portate caratterizzato su un ingrediente specifico a scelta, tipico della Regione assegnata. All'interno del menù includere anche una piccola carta dei vini autoctoni in abbinamento alle varie portate. Predisporre inoltre una scheda tecnica per illustrare una ricetta a scelta inserita all'interno del menù comprendente ingredienti, procedimento, foto del piatto e food cost.

All'interno del menù dovrà prevalere uno stile culinario ben definito che dovrà poi essere illustrato e spiegato alla commissione.

Un cliente risulta essere iperteso, quali sono le variazioni al menù o gli accorgimenti che proporresti?
Il candidato predisponga la lista degli allergeni per ogni piatto proposto, ai sensi del REG CE 1169/11



Ministero dell'Istruzione - Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia
Istituto Professionale di Stato per i Servizi "GRAZIELLA FUMAGALLI"

Via della Misericordia, 4 – 23880 CASATENOVO (LC)

TEL. 039 9205385 PEO: lcrc02000l@istruzione.it PEC: lcrc02000l@pec.istruzione.it

C.F. 94024420138 Sito Web: www.istitutograziellafumagalli.edu.it C.M. LCRC02000L C.U. UFG6KN

Anno Scolastico 2020 – 21

Esami di Stato

Traccia dell'elaborato n.14

(OM 53/2021 – Art. 18 comma 1)

Regione: Toscana

Elaborato Proposto: Il candidato predisponga un menù a la carte (caratterizzato per alcune portate con cucina fusion, che dovrà poi essere spiegata dettagliatamente) ipotizzabile per una start up ristorativa a propria discrezione (tipologia di ristorazione e locazione) proponendo quattro proposte per ogni portata (antipasti, primi piatti, secondi piatti, dessert) contenenti almeno un prodotto DOP/IGP/PAT o comunque tipico della Regione assegnata. All'interno del menù includere anche una piccola carta dei vini autoctoni da abbinare alle varie portate. Predisporre inoltre una scheda tecnica per illustrare una ricetta a scelta inserita all'interno del menù comprendente ingredienti, procedimento, foto del piatto e food cost.

Il candidato evidenzi quali sono i benefici del consumo dell'olio EVO e quali sono i parametri più influenti nella riduzione del rischio cardiovascolare. Il candidato conduca un'analisi del rischio dal ricevimento della merce alla somministrazione, relativo alla preparazione degli antipasti.

All. 7: scheda riassuntiva delle attività di educazione civica

(vedi paragrafo 5)

ATTIVITA' SVOLTE

- Progetto sull'impegno contro la mafia e le vittime innocenti della mafia.
Nell'ambito della "Giornata regionale dell'impegno contro le mafie e in ricordo delle vittime – 19 marzo 2021", organizzata dalla Regione Lombardia con la collaborazione di Libera, il CFPA ha deciso di approfondire la tematica, focalizzandosi sulle storie di queste vittime innocenti. Il progetto originale prevede solamente la lettura dei nomi delle vittime in classe, per stimolare il ricordo e la riflessione. Abbiamo ritenuto però opportuno approfondire la tematica, coinvolgendo maggiormente gli allievi.
Ciascun allievo ha ricevuto tre vittime della mafia, scelte casualmente tra le oltre 1000 recensite da Libera; lo studente ha avuto l'incarico di effettuare una ricerca sulla vita e motivazioni degli omicidi e, successivamente doveva esporre e raccontare agli altri compagni di classe le storie a loro assegnate. L'obiettivo era divulgare il più possibile le storie di queste vittime, evidenziando la pericolosità e l'assenza di scrupoli dell'organizzazione mafiosa che, tipicamente, per raggiungere i propri fini illeciti, non esita a colpire anche le fasce più deboli della popolazione.
Nell'allegato 3, sono indicate le vittime assegnate agli allievi.
- Webinar "Comprendere l'emergenza Covid-19", tenuta da Geni a bordo in data 11/12/2020. L'obiettivo dell'incontro, che aveva per ospite anche il presidente di Farmindustria Massimo Scaccabarozzi, era valutare cause e effetti del virus che ha causato la pandemia a livello globale. In particolare, si sono approfonditi possibili effetti (allora..) futuri legate alle varianti del virus e l'efficacia futuri dei vaccini
- Incontro di sensibilizzazione alla donazione degli organi (AIDO), il 8/3/2021. Alcuni allievi hanno successivamente deciso di aderire all'associazione
- Modulo sull'UE e gli organi istituzionali delle principali organizzazioni internazionali (Unione Europea e ONU)
- Modulo sulla carta dei diritti fondamentali dell'Unione Europea
- Sviluppo di un modulo relativo ai diritti fondamentali dell'uomo derivante dalla dichiarazione universale dei diritti dell'uomo