



Con l'Europa, investiamo nel vostro futuro



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE OTRANTO - POGGIARDO

SEDE CENTRALE e IPSSEOA: Via S. Francesco di Paola n. 1 - 73028 OTRANTO - Tel. 0836 801660 –
fax 0836 8020 02

SEDE LICEO ARTISTICO: Via P.di Piemonte n. 1 - 73037 POGGIARDO - Tel 389 61 92 409

E mail: leis043001@istruzione.it pec: leis043001@pec.istruzione.it sito: <http://www.iissotrantopoggiardo.gov.it>

Cod. Fiscale: **92003310759** Codice Univoco Fatturazione: **UF600Q**

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE

Anno Scolastico 2019–2020

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

5^AB – SALA

OPZIONE: PRODOTTI DOLCIARI

ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

(ai sensi dell'art. 17 comma 1, del D.Lgs n. 62 dell'anno 2017 e
dell'O.M. n. 10 del 16 maggio 2020)

a cura della coordinatrice di classe prof.ssa ANNA TOMMASI

Sommario

1. Composizione del Consiglio di Classe	3
2. Quadro orario delle discipline, aree disciplinari	4
3. Storia dell'Istituto	5
4. Identità dell'Istituto e rapporti col territorio	6
Peculiarità dell'indirizzo di studi.....	9
5. Notizie sulla classe	100
Presentazione della classe.....	11
6. Percorso formativo	113
Metodi.....	133
Mezzi e spazi.....	133
Tipologie di verifica.....	144
Interventi per il recupero di carenze registrate alla fine del 1°quadrimestre	155
Valutazione.....	166
Attività curriculari ed integrative.....	10618
7. Attività di Alternanza Scuola - Lavoro	19
Articolazione del progetto.....	1070
Obiettivi.....	1070
Finalità	1070
I ANNUALITÀ: 2017/2018	1091
II ANNUALITÀ: 2018/2019.....	1091
III ANNUALITÀ: 2019/2020	Error! Bookmark not defined.1
L'impresa formativa simulata.....	1091
Ruolo delle strutture ospitanti nella fase di progettazione e di realizzazione delle attività previste dalle convenzioni.....	1091
8. Piani di lavoro effettivamente svolti	1113
Religione Cattolica	1124
Lingua e letteratura italiana	1146
Storia	1170
Lingua Straniera Inglese.....	1213
Lingua Straniera Francese	36
Matematica.....	39
Scienze cultura dell'alimentazione e analisi e controlli microbiotici dei prodotti alimentari	1313
Diritto e tecniche amministrative.....	46
Tecniche di organizzazione e gestione delle attività produttive.....	49
Laboratorio dei servizi enogastronomici- settore prodotti dolciari.....	1391
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari.....	54
Laboratorio di tecniche chimiche.....	54
Scienze motorie e sportive	56
Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Italiano.....	58
Argomenti assegnati per elaborato sulle discipline di indirizzo.....	59
Itinerario d'apprendimento inerente Cittadinanza e Costituzione e percorsi interdisciplinari.....	60
9. Firma del cordinatore del Consiglio di Classe E DEL DIRIGENTE	60

1. Composizione del Consiglio di Classe

DIRIGENTE SCOLASTICO : prof. AVV. APRILE PAOLO		
DISCIPLINA	DOCENTE	continuità didattica
RELIGIONE CATTOLICA	MELELEO GRAZIA	dalla classe 3 ^a
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA – STORIA	GUIDO ARIANNA*	classe 3 ^a
LINGUA STRANIERA INGLESE	MICOLANI MARIA ROSARIA*	dalla classe 3 ^a
LINGUA STRANIERA FRANCESE	CARIDDI DIANA.	Dalla classe 3 ^a
MATEMATICA	PRINCI PIETRO	dalla classe 3 ^a
SC. CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI MICROBIOTICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	IMPERIALE A. MARIA *	dalla classe 3 ^a
DIRITTO E TECN. AMM.VE STRUTT.RICETTIVE	TOMMASI ANNA* (coordinatore)	dalla classe 5 ^a
TECN. ORG. GEST. PROC. PROD.	PISCOPIELLO ANTONIO*	classe 5 ^a
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - .SETTORE PRODOTTI DOLCIARI	RIZZO ANTONIO *	classe 3 ^a
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	PICCINNO FRANCESCO	dalla classe 4 ^a
ANALISI E CONTR,CHIMICI DEI PROD. ALIM. LAB. DI TECN. CHIMICHE	CIARDO ANTONELLA e LIGORI DOMENICA	dalla classe 5 ^a

* *Docenti nominati in qualità di commissari d'esame*

2. Quadro orario delle discipline, aree disciplinari

	DISCIPLINA	N° ORE SETTIMANALI
	RELIGIONE CATTOLICA	1
AREA LINGUISTICO STORICO LETTERARIA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4
	STORIA	2
	LINGUA STRANIERA INGLESE	3
	LINGUA STRANIERA FRANCESE	3
AREA SCIENTIFICO ECONOMICO TECNICA	MATEMATICA	3
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3
	DIRITTO E TECN.AMM.VE STRUTT.RICETTIVA	2
	ANALISI E CONTR, CHIMICI DEI PROD. ALIM. LAB. DI TECN. CHIMICHE	2
	TECN. DI ORGA. E GEST. DELLE ATTIV PRODUTIVE	4
	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - .SETTORE PRODOTTI DOLCIARI	3
	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2

3. Storia dell'Istituto

L'attuale organizzazione dell'IISS (Istituto di Istruzione Secondaria Superiore) di Otranto-Poggiardo risale all'a.s. 2012-2013, quando il Piano Regionale della Rete Scolastica aggrega all'Istituto Alberghiero di Otranto il Liceo Artistico di Poggiardo "Nino della Notte".

La cultura enogastronomica e turistica salentina incontra la vocazione artistica del territorio attivando una sinergia strategica per la formazione di nuove professionalità: 9 corsi di Diploma Quinquennale e vari Corsi di Qualifica Triennali, relativi questi ultimi alla IeFP (Istruzione e Formazione Professionale).

Alle radici della composta organizzazione scolastica, due Istituzioni con una ricca storia individuale, ancorata al territorio di appartenenza, di cui si traccia brevemente il profilo.

L'IPSSCOA (Istituto Professionale Statale dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera) nasce nel 1976, per volere del Comune di Otranto.

Dal 1990 la Scuola ha uno sviluppo incessante, sia per l'incremento costante del numero degli alunni che per l'ampliamento dell'offerta formativa

A partire dall'a.s. 2010-2011, con la Riforma degli Istituti Professionali, il percorso quinquennale, articolato in due bienni ed un quinto anno, permette il conseguimento del Diploma di Istruzione Professionale nell'indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, con le articolazioni:

enogastronomia (con l'opzione prodotti dolciari artigianali ed industriali);

servizi di sala e vendita;

accoglienza turistica.

Il Liceo Artistico "Nino Della Notte" trae le sue origini dalla Scuola d'Arte di Poggiardo, fondata nel 1908. Nel 1962 il nuovo Direttore della struttura è il Prof. Carmelo Della Notte, soprannominato Nino. Con lui la Scuola d'Arte fiorisce, ospitando varie sezioni: Arte dei Metalli, Arte del Legno e Arte del Tessuto e , qualche anno dopo, nel 1967, con decreto del Presidente della Repubblica n. 1462 del 12 settembre, viene elevata ad Istituto Statale d'Arte (ISA).

È del 1992 l'intitolazione dell'ISA a "Nino della Notte", Direttore amatissimo, che seppe imprimere un'impronta vitale e promuovere un profondo legame col territorio.

Al termine del quinquennio è aperto l'accesso a tutte le facoltà universitarie, la partecipazione a concorsi pubblici, oltre all'inserimento nel mondo del lavoro sia nell'artigianato sia nell'industria.

I corsi sono suddivisi in quattro indirizzi differenti:

- Architettura e Ambiente
- Arti Figurative
- Design
- Grafica

4. Identità dell'Istituto e rapporti col territorio

L'identità dell'Istituto è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura del "saper fare". Ciò consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze utili ad assumere ruoli definiti nei settori produttivi e dei servizi di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica. L'Istituto di Otranto e Poggiardo individua come priorità assoluta quella di porre al centro del processo formativo, professionale e personale, gli studenti, prefiggendosi l'obiettivo di aiutarli a coniugare le loro potenzialità con la capacità di un utilizzo consapevole e responsabile degli strumenti concettuali, teorici, critici e tecnico-professionali.

La prospettiva verso la quale si muove è quella di promuovere lo star bene con se stessi, con gli altri, con le istituzioni. L'obiettivo è educare alla cittadinanza attraverso valori della pace, della libertà, della giustizia, della solidarietà, dell'ambiente, del dialogo, del confronto, dello studio, dell'impegno. Proprio in quest'ottica si dà particolare spazio a tutte quelle iniziative volte a combattere il fenomeno della dispersione scolastica e ad orientare gli studenti al riconoscimento di attitudini ed interessi che consentano di valutare e decidere e di progettare la propria vita.

Tale sviluppo prevede l'abbandono di una concezione burocratica dell'istruzione, per un modello organizzativo in cui l'istituzione educativa sia parte attiva nei processi di trasformazione sociale e del lavoro. L'obiettivo è divenire un Centro di Eccellenza ed un punto di riferimento per tutto il Salento.

Le relazioni annuali della Provincia di Lecce, dell'Università di Lecce, della Camera di Commercio di Lecce, dell'Azienda Speciale della Camera di Commercio di Lecce, del Comune di Otranto, indicano che il flusso turistico del territorio salentino, e in special modo, del Comune e dell'agro di Otranto, ha avuto negli ultimi anni un costante e decisivo aumento rispetto al resto della Puglia e del Mezzogiorno. Le indagini connesse relative ai consumi dei prodotti artigianali, hanno dimostrato sia l'aumento della produzione che la crescita dell'occupazione in diversi settori economici, con fenomeni anche di nuova imprenditorialità. Le previsioni per le attività di produzione relative ai settori economici, che caratterizzano i diversi curricula dell'Istituto sono ottimistiche sia per il lavoro in forma autonoma sia per il lavoro alle dipendenze, anche per l'aumento costante dei punti di ristorazione e di produzione nel territorio. I profili professionali attivati potranno incidere positivamente sull'economia territoriale, attivando una nuova gamma di attività produttive e di servizi, aumentando le risorse del luogo e i tempi di soggiorno dei visitatori. Inoltre, secondo stime della Regione Puglia la salvaguardia e la valorizzazione dei beni naturali e ambientali, la valorizzazione e la tutela del patrimonio culturale pubblico e il miglioramento dell'offerta e della qualità dei servizi culturali, le attività di promozione finalizzata all'allargamento dell'offerta turistica possono nell'immediato provocare una elevata ricaduta occupazionale. La proposizione di nuove figure professionali e la promozione di processi di formazione innovativi e orientativi tramite i quali garantire l'acquisizione delle competenze necessarie ai giovani per muoversi nel mondo del lavoro, sempre più teso alle potenzialità del lavoro "verde" rispondono alla consapevolezza che la preservazione dell'ambiente naturale rappresenta un momento chiave nella determinazione del benessere collettivo, sociale ed economico.

Esigenze di conservazione della natura e una crescente domanda di fruizione dei beni naturali trovano nella realizzazione delle aree naturali protette, site nell'interland otrantino e leccese, Laghi Alimini, Porto Badisco, Cesine un'occasione di sperimentazione e diffusione di forme di sviluppo locale sostenibile e di nuove modalità di pianificazione, programmazione e gestione del territorio, attente alla dimensione naturale, fisica, ambientale e socio-culturale del contesto territoriale di riferimento.

In questo settore i nuovi profili professionali prevedono non solo figure professionali con competenze specialistiche, ma anche figure che sappiano integrare capacità e saperi diversi, in grado di svolgere non solamente una mansione, ma di seguire “processi di sviluppo” nei seguenti campi : ripristino, bonifica e gestione, agricoltura biologica, turismo e tempo libero, educazione ambientale.

La valorizzazione e la tutela del patrimonio culturale del Salento sta creando nuovi scenari culturali, formativi ed economici. L’affermarsi negli ultimi anni della crescita economica centrata sull’idea dello sviluppo endogeno basato sulle vocazioni territoriali, ha posto in primo piano il tema della valorizzazione del patrimonio artistico ai fini del potenziamento dell’offerta di fruizione turistica, quale nodo strategico per la crescita economica e occupazionale. L’utilizzo mirato di finanziamenti nazionali e comunitari deve porsi l’obiettivo di far emergere nuove attività e nuove forme di imprenditorialità specie nell’area salentina dove, a fronte di un ingente patrimonio di risorse culturali si registrano forti elementi di debolezza strutturale dell’offerta di fruizione turistico-territoriale. La sperimentazione di percorsi formativi innovativi potrebbero contribuire al superamento di tali fattori di debolezza, cercando di superare il gap tra cultura umanistica, scientifico-tecnologica ed economica aziendale. Il turismo incentiva lo sviluppo della domanda di beni e servizi a livello locale e quindi spinge alla crescita tutte quelle attività che si caratterizzano per un riferimento al mercato locale. La vendita e la fruizione delle sole bellezze paesaggistiche e artistiche deve accompagnarsi allo sviluppo di una cultura del servizio.

Cultura del servizio e cultura di impresa diventano un binomio imprescindibile di una offerta turistica che si pone l’obiettivo di allungare la permanenza media del turista ed incentivare le occasioni di spesa del proprio reddito in loco.

Inoltre, la collocazione della città di Otranto nel Mediterraneo innesca una serie di processi educativi e formativi nel momento in cui l’istruzione, l’apprendimento, l’insegnamento diventano le armi per costruire una società giusta, aperta, tollerante, responsabile e solidale. Una solidarietà intesa a favorire la cooperazione e la coesistenza con i popoli ‘altri’. Un disegno educativo e formativo deve essere capace di nutrire e trasmettere i fondamenti etici e culturali della vita, di dare ai giovani un “passaporto dell’istruzione e della formazione” che li renda, ovunque essi si trovino, cittadini liberi di pensare, uomini capaci di formarsi opinioni, persone forgiate sul rispetto degli altri.

I rapporti istituzionali che la Scuola ha instaurato con il territorio sono numerosi e diversificati. Si riportano i più significativi:

- MIUR, per ciò che attiene le linee generali dell’azione educativa;
- USR PUGLIA, cura l’attuazione delle politiche nazionali per gli studenti e assicura la diffusione delle informazioni;
- USP LECCE, punto di riferimento e di incontro con esperienze didattiche specifiche;
- REGIONE PUGLIA, ente finanziatore di progetti P.O.R. – FSE- FESR;
- PROVINCIA DI LECCE, ente responsabile delle strutture in cui è allocata la Scuola e promotore di programmi culturali che la coinvolgono;

La Scuola cura in modo costante ed attento i rapporti con le famiglie degli studenti, attraverso un’informazione dettagliata del profitto e della condotta degli alunni (accesso al registro elettronico online).

L’IPSSEOA di Otranto, in particolare, intrattiene relazioni con le seguenti istituzioni del territorio:

- **Comune di Otranto**, con il quale si instaurano collaborazioni costanti e continuative con l'obiettivo comune di promuovere l'economia del territorio e le sue risorse umane;
- **Rinascita Soc. Coop- Soc e rete SPRAR**
- **Camera di Commercio di Lecce**, con la quale, in accordo con l'**Azienda Speciale di Lecce**, è stato stipulato un protocollo di intesa per la realizzazione di diversi progetti in settori riguardanti l'agroalimentare, il catering ed il banqueting;
- **Gruppo di azione Locale di S. Maria di Leuca**, con il quale è stato stipulato un protocollo di intesa per la progettazione di percorsi formativi;
- **Gruppo di Azione Costiera di Castro**, con il quale si è data vita alla manifestazione "Chef per un giorno", volta a valorizzare la conoscenza delle risorse alimentari del territorio;
- **A.S.L. di Maglie** (Equipe Socio-Psico-Pedagogica), in riferimento all'elaborazione dei percorsi individualizzati degli alunni con diversa abilità;
- **Lega Navale Italiana**, sede di Otranto;
- **Relazioni con aziende ristorative, ricettive, turistiche**
- **Relazioni con enti di formazione/agenzie formative accreditati presso la regione Puglia.**

Peculiarità dell'indirizzo di studi

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

E' in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'indirizzo “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” conseguono i risultati di apprendimento descritti di seguito specificati in termini di competenze.

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

L'indirizzo presenta le articolazioni: “**Enogastronomia**”, “**Servizi di sala e di vendita**” e “**Accoglienza turistica**”, nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell'articolazione “**ENOGASTRONOMIA – opzione Prodotti Dolciari, Artigianali e Industriali**”, il diplomato è in grado di

- intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno;

- avere competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nella articolazione di “ENOGASTRONOMIA – op. Prodotti Dolciari, Artigianali e Industriali”, conseguono i **RISULTATI DI APPRENDIMENTO** di seguito specificati in termini di competenze:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

5. Notizie sulla classe

Situazione al 15 maggio 2019				
Studenti iscritti	Uomini	Donne	Studenti frequentanti	Studenti con BES
5	5	0	5	0

Presentazione della classe

N°	Alunno
1	OMISSIS
2	OMISSIS
3	OMISSIS
4	OMISSIS
5	OMISSIS

* rappresentanti degli studenti al Consiglio di Classe

La classe V A PRODOTTI DOLCIARI è composta da soli cinque alunni tutti maschi provenienti dalla IV A PRODOTTI DOLCIARI che era formata da un gruppo più numeroso di alunni due dei quali infatti, non hanno conseguito la promozione all'ultimo anno.

La classe de quo è articolata con un gruppo di 13 compagni che seguono l'indirizzo Servizi di Sala e vendita.

I cinque ragazzi si presentano per la prima volta all'esame di Stato.

Essi provengono da diversi Comuni della Provincia di Lecce e da un ambiente socio-culturale piuttosto modesto, che offre pochi stimoli culturali.

Sebbene la scuola ha cercato di offrire le strategie formative migliori possibili in termini di qualità e di quantità dobbiamo rilevare che, non per tutti i percorsi disciplinari si è potuta garantire la continuità didattica, specialmente per alcune discipline di indirizzo, ma malgrado ciò i ragazzi hanno saputo adattarsi ai cambiamenti e hanno dimostrato di saper trarre il meglio possibile da ogni situazione con intelligenza e spirito di iniziativa.

Il comportamento nel corso degli anni è stato ed è tutto sommato corretto, sebbene negli insegnamenti specifici dell'indirizzo è favorito dal numero ridotto di alunni.

Per le discipline dell'area comune invece, dove sono insieme ad altri tredici compagni, nel corso del terzo e quarto anno, per l'intera classe, sono stati necessari interventi di richiamo che comunque hanno sortito l'effetto sperato visto che quest'anno non si è più ripresentata la necessità di ricorrere a tali strategie.

Questo testimonia una crescita e una maturazione dei ragazzi dal punto di vista della responsabilità e sotto il profilo della consapevolezza e della capacità di essere e saper essere parte di una formazione sociale il cui benessere generale è condizionato dal contributo di ciascuno di loro in termini di comportamento e di correttezza.

La crescita dal punto di vista integrale della persona ha fatto sì che, nel corso del quinto anno, si registrasse un'inversione di tendenza anche per l'impegno scolastico; infatti gli studenti si sono mostrati meno "distratti" da altri interessi, a volte poco collegati con la realtà scolastica.

Essendo più maturi e rispettosi hanno evidenziato un miglioramento nelle dinamiche relazionali, con rafforzamento dei rapporti amicali tra pari e non.

Il personale livello di maturazione raggiunto ovviamente ha caratterizzato ed evidenziato una crescita diversificata in rapporto alla personalità di ciascuno e, l'eterogeneità sul piano del profitto, ha condizionato l'interiorizzazione diversificata, lo stile di studio e di approfondimento che non sono stati, sempre, all'altezza delle aspettative.

Nell'ultima parte del percorso triennale però si evidenzia una maggiore competenza e una maggiore disponibilità a voler raggiungere il massimo risultato possibile in termini di approfondimento e di determinazione in tal senso. L'interruzione della tradizionale attività didattica a causa della pandemia COVID-19 ha colto tutti di sorpresa: il divario digitale è di per sé un problema, in quanto non tutti gli alunni dispongono di mezzi adeguati (molti usano come unico device il loro telefonino) ed anche la scuola si è trovata impreparata.

Sin da subito abbiamo mantenuto i contatti con gli alunni attraverso la bacheca del registro elettronico.

Non è stato facile raggiungerli tutti, qualche volta per difficoltà oggettive e qualche altra volta per scarso interesse e motivazione.

Poi col passare del tempo le cose sono migliorate grazie alla consapevolezza della situazione, la differente capacità di adattamento degli alunni a questo nuovo modo di far scuola ed all'attivazione della piattaforma G-Suite for education ma non tutti i ragazzi purtroppo hanno dimostrato lo stesso interesse, poiché la mancanza della presenza fisica ha esaltato particolari aspetti legati alla responsabilità di alcuni.

Gli studenti partecipano e seguono le lezioni on line o in differita con interesse e motivazione settoriali alcuni con assiduità e proficiuità altri con meno costanza.

Come è giusto che sia avendo ciascuno una sua propria identità, gli alunni mostrano una crescita culturale diversificata sebbene soddisfacente in base alle aspettative relative alla zona di sviluppo potenziale e prossimale di ciascuno.

6. Percorso formativo

Metodi

METODI (gestione gruppo classe – metodologie)							
DISCIPLINA	Lezione frontale	Lezione dialogata	Lavoro di gruppo	Progettazione	Ricerca guidata	Apprendimento per mappe concettuali	Compresenza e codocenza
AREA COMUNE							
Italiano	x	x			x	x	
Storia	x	x			x	x	
Matematica	x	x		x			
Lingua straniera Inglese	x	x		x	x	x	
Lingua straniera Francese	x	x		x			
Scienze Motorie	x	x					
Religione Cattolica	x	x			x	x	
AREA DI INDIRIZZO							
Diritto e Tec. Amministr.	x	x	x	x			
Sc. Cultura Alimentaz.	x	x			x	x	
Tecn. org. gest. del attiv prod.	x	x	x	x	x		
Analisi e contr. chimici dei prod. alim. Laboratori di Tecnologie chimiche	x	x	x				x
Lab.di servizi enogastronomici- sett. Prod. Dolc.	x	x	x	x	x		

Mezzi e spazi

MEZZI E SPAZI (materiali di supporto - strumenti)							
DISCIPLINA	Libri di testo	Registratore	Telesore	Laboratori	Strumentazione multimediale	Lavagne interattive	Strutture esterne
AREA COMUNE							
Italiano	x				x	x	
Storia	x				x	x	
Matematica	x				x	x	
Lingua straniera Inglese	x	x			x		
Lingua straniera Francese	x	x			x		
Scienze Motorie	x				x		
Religione Cattolica	x				x	x	
Diritto e Tec. Amministr.	x	x			x	x	
Sc. Cultura dell'Alimentazione, analisi e controlli microbiotici dei prodotti alimentari.	x				x		
Tecn. org. gest. attività prod.	x	x			x	x	
Analisi e contr. chimici dei	x				x		

prod. alim. Laboratori di Tecnologie chimiche									
Lab.di servizi enogastronomici- sett. Pasticceria	x				x	x		x	

Tipologie di verifica

Le tipologie di verifica adottate dal Consiglio di Classe risultano essere le seguenti:

DISCIPLINA	Analisi e commento di un testo	Prova semistrutturata	Relazione	Quesiti a risposta singola	Quesiti a risposta multipla	Esercitazioni di calcolo	Sviluppo di progetti	Esposizione, comprensione testi in lingua	Interrogazioni orali	Trattazione sintetica
AREA COMUNE										
Italiano	X		x						x	
Storia				x					x	x
Matematica				x	x	x	x		x	x
Lingua stran. Inglese		x	x	x	x			x	x	
Lingua stran. Francese		x		x	x			x	x	x
Scienze Motorie									x	
Religione Cattolica	X			x	x				x	x
Diritto Tecn.Ammministr	X			x		x	x		x	x
Sc. Cultura dell'Alimentazione, analisi e controlli microbiotici dei prodotti alimentari.		x	x	x	x	x			x	
Tecn. org. gest. attività prod.	X	x		x	x				x	
Analisi e contr. chimici dei prod. alim. Laboratori di Tecnologie chimiche				x	x				x	
Lab.di servizi enogastronomici- sett. Pasticceria			x	x					x	

Interventi per il recupero di carenze registrate alla fine del 1° quadrimestre

	Numero di alunni con carenze	Recupero in itinere Fermo didattico	Corso di recupero Sportello help	Patti Formativi
ITALIANO	1	X		
L.S. INGLESE	2	X		
STORIA	2	X		
MATEMATICA	1	X		
L.S. FRANCESE	0			
SC. CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI MICROBIOTICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI.	0			
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PROD. ALIMENTARI e LABORATORI DI TECNOLOGIE CHIMICHE	1	X		
TEC.Tecn. ORG.eGEST.ATTIVITA' PROD.	0			
DIRITTO E TECNICHE AMM	1	X		
LABORAT. DI PASTICCERIA	0			
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	0			

Valutazione

Per quanto riguarda i criteri di valutazione e di congruità delle prove, il Consiglio di Classe sino ad ora si è attenuto al documento deliberato dal Collegio dei Docenti.

In particolare nel processo di valutazione finale per ogni studente sono stati presi in esame i seguenti fattori interagenti ai quali si aggiungono quelli relativi alla DAD, come evidenziati nelle circolari del dirigente e come **deliberato nel collegio dei docenti del 29/05/2020.**

- il comportamento
- il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso
- i risultati delle prove e i lavori prodotti
- le osservazioni relative alle competenze trasversali
- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate
- l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo in classe
- l'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, l'ordine, la cura, le capacità organizzative
- la qualità della partecipazione, la frequenza e l'impegno nelle attività di Alternanza Scuola/Lavoro
- impegno e costanza nella partecipazione alle lezioni in sincrono con la DAD

Il credito sarà attribuito tenendo conto della media dei voti conseguita alla fine dell'anno scolastico, seguendo le direttive previste dalla normativa vigente e da quanto disposto dall'attuale Governo vista la situazione di Emergenza pandemica SARS _COVID 19.

All'interno della banda di oscillazione, si attribuirà il minimo o il massimo del punteggio in base all'assiduità della frequenza scolastica, l'interesse o l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo sia con la didattica tradizionale sia con la Didattica a Distanza (si darà risalto all'impegno che ciascuno ha profuso per collaborare ed essere disponibile alla realizzazione e al compimento del piano didattico in questa difficile e avventurosa fase dell'attività educativo-formativa di DAD), alle attività di ASL (ora PCTO) e alle attività complementari ed integrative.

Per la determinazione del valore numerico dei crediti del 5° anno le tabelle di riferimento saranno quelle allegate alla O.M. n.10 del 16 maggio 2020 (TABELLA C) e per la conversione dei crediti del 3° e 4° anno il riferimento è rispettivamente alla TABELLA A e B.

La nuova ripartizione prevede una **differente suddivisione dei crediti nei tre anni:**

TERZO ANNO: 11-18

QUARTO ANNO: 12-20

QUINTO ANNO: 9-22

TOTALE CREDITI MASSIMO 60

TOTALE CREDITI MINIMO 32

Allegato A

TABELLA A - Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Credito conseguito	Credito convertito ai sensi dell'allegato A al D. Lgs. 62/2017	Nuovo credito attribuito per la classe terza
3	7	11
4	8	12
5	9	14
6	10	15
7	11	17
8	12	18

TABELLA B - Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

Credito conseguito	Nuovo credito attribuito per la classe quarta
8	12
9	14
10	15
11	17
12	18
13	20

TABELLA C - Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
$M < 5$	9-10
$5 \leq M < 6$	11-12
$M = 6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16
$7 < M \leq 8$	17-18
$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22

TABELLA D - Attribuzione credito scolastico per la classe terza e per la classe quarta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe terza	Fasce di credito classe quarta
$M < 6$	---	---
$M = 6$	11-12	12-13
$6 < M \leq 7$	13-14	14-15
$7 < M \leq 8$	15-16	16-17
$8 < M \leq 9$	16-17	18-19
$9 < M \leq 10$	17-18	19-20

Attività curriculari ed integrative

Nel corso dell'anno scolastico gli studenti hanno effettuato solo la seguenti attività integrativa per impossibilità sopravvenuta :

EVENTO	DATA
Agro.Ge.Pa.Ciok, Salone Nazionale della Gelateria, Pasticceria, Cioccolateria e dell'Artigianato Agroalimentare	11/11/2019

7. Attività di Alternanza Scuola - Lavoro

Titolo del progetto: ALTERNANDO

Articolazione del progetto

L'alternanza scuola lavoro mira ad avvicinare il mondo della scuola a quello dell'impresa, non più considerati come realtà separate, bensì integrate tra loro per favorire lo sviluppo coerente e pieno dell'individuo in formazione.

Il progetto prevede attività in aula, attività laboratoriali con esperti e attività in azienda al fine di coniugare l'apprendimento scolastico con il mondo del lavoro utilizzando il learning by doing, i risultati attesi in termini di competenze acquisite e abilità sviluppate mirano alla formazione dello studente come soggetto in possesso di un bagaglio adeguato all'ingresso nel mondo del lavoro ed in linea con il contesto in cui si trova ad agire.

Obiettivi

- Avvicinare l'alunno al mondo del lavoro, attraverso l'inserimento nel contesto produttivo, sviluppando capacità di autoanalisi e di progettazione in considerazione delle necessità reali dei modelli produttivi;
- Aprire all'esterno il sistema scolastico, avvicinare quindi la scuola e l'impresa;
- Realizzare concretamente nel contesto lavorativo un momento di apprendimento multidisciplinare;
- Rendere consapevole l'alunno delle connessioni e relazioni fra le conoscenze – competenze scolastiche e la realtà operativa;
- Acquisire competenze specifiche del settore spendibili nel mondo del lavoro;
- Accrescere la motivazione allo studio;
- Guidare i giovani nella scoperta delle vocazioni personali, degli interessi e degli stili di apprendimento individuali;
- Acquisire e potenziare modelli e dinamiche del lavoro in azienda;
- Promuovere il senso di responsabilità e di solidarietà nell'esperienza lavorativa;
- Rispettare le regole.

Finalità

- Attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica.
- Arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro.
- Favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali.

- Realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro e la società civile, che consenta la partecipazione attiva dei soggetti;
- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

La diffusione di forme di apprendimento basate sul lavoro di alta qualità per una crescita intelligente, sostenibile, inclusiva è alla base delle più recenti indicazioni europee in materia di istruzione e formazione ed è uno dei pilastri della strategia “Europa 2020” riportata nel programma “Istruzione e Formazione 2020” (ET 2020).

Nella prospettiva europea emerge l'esigenza di migliorare le abilità funzionali all'occupabilità e alla mobilità sociale, in un'ottica di sempre maggiore inclusività dei sistemi di istruzione e formazione.

Per consentire ai giovani di inserirsi con successo nel mondo del lavoro i sistemi di istruzione e formazione sono chiamati ad assicurare una più agevole transizione dalla scuola al lavoro, attraverso il rafforzamento e l'ampliamento della formazione pratica e la diffusione dell'apprendimento basato sul lavoro, in particolare nel ciclo di istruzione secondaria superiore.

Nel nostro paese la collaborazione formativa tra scuola e mondo del lavoro ha registrato in tempi recenti un importante sviluppo nel potenziamento dell'offerta formativa in Alternanza Scuola Lavoro (ASL), previsto dalla legge 13 luglio 2015, n. 107, che ha inserito organicamente questa strategia didattica nell'offerta formativa di tutti gli indirizzi di studio della scuola secondaria di secondo grado come parte integrante dei percorsi di istruzione.

La Legge 30 dicembre 2018, n.145, relativa al “Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2019 e bilancio pluriennale per il triennio 2019/2021” (Legge di Bilancio 2019) ha apportato modifiche sostanziali alla disciplina dei percorsi di Alternanza Scuola Lavoro (ASL) e dall'anno scolastico 2018/2019, i percorsi di Alternanza Scuola Lavoro sono ridenominati Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO).

I PCTO rappresentano quindi per gli studenti un'occasione importante poiché permette di sperimentare in concreto le competenze acquisite direttamente nel mondo del lavoro onde verificare quanto si possa efficacemente comprendere e applicare.

Tra le competenze che nell'ambito dei PCTO si rafforzano potremmo elencare:

1. capacità di relazionarsi con gli altri e a lavorare in gruppo;
2. capacità di organizzazione dei tempi e delle attività da svolgere;
3. capacità di applicare le normative in ambito nel settore di riferimento;
4. svolgere correttamente e controllare i processi produttivi.

I PCTO, sono stati svolti nel secondo biennio e nel quinto anno per un totale di 130 ore così distribuite nei tre anni:

I ANNUALITÀ: 2017/2018

Nell'anno scolastico 2017/18 (I annualità), nell'ambito del progetto, le attività sono state così ripartite:

- 12 ore corso di formazione in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- 10 ore visite guidate in azienda;
- 38 ore impresa formative simulata;
- 15 ore laboratorio digitale;
- 80 ore attività in azienda nel periodo

II ANNUALITÀ: 2018/2019

Nell'anno scolastico 2017/18 (II annualità), le attività sono state così ripartite:

- 10 ore orientamento
- 50 ore impresa formativa simulata
- 90 ore stage in azienda (Recupero I annualità 10 ore)
- 10 ore laboratori formativi

L'impresa formativa simulata

L'Impresa formativa simulata ha visto il coinvolgimento delle seguenti discipline:

- Tutte le discipline di indirizzo

- **III ANNUALITÀ: 2019/2020**

- Tutte le discipline

Nelle discipline sopraelencate sono state trattate le seguenti tematiche:

- Sensibilizzazione e orientamento;
- Business idea;
- Studio di fattibilità;
- Attività preparatorie alla stesura del business Plan.

Ruolo delle strutture ospitanti nella fase di progettazione e di realizzazione delle attività previste dalle convenzioni

Le strutture ospitanti hanno posto in essere delle esperienze in campo, in specifiche realtà di lavoro, consentendo all'alunno l'apprendimento di competenze tecniche e capacità necessarie per svolgere una professione ma più in generale, lo sviluppo di un'esperienza concreta e applicativa. Ciò costituisce un valore aggiunto sia per la progettazione formativa, che diventa così integrata, sia per il patrimonio culturale, sia per quello professionale del giovane.

N.	STUDENTE	ORE CLASSE III	STRUTTURA	ORE CLASSE IV	STRUTTURA	TOTALE ORE Azienda
1	COLUCCIA FILIPPO	80	Caffè della Libertà Piazza A. Moro n. 16 - 73024 Maglie (LE)	90	FELICITA' SRLS MAGLIE	170
2	FRISULLO SIMONE	80	Bar Papermoon Via Roma n. 07 73020 Castrignano de' Greci	90	I DUE ARCHI	170
3	GALLARA MARCO	80	Pasticceria Guglielmo Via De Gasperi n. 158 -73020 Carpignano Salentino	90	CAFFE' MANHATTAN	170
4	MARGIOTTA EMANUELE	80	Alabama S.A.S. s. leg: via Sant'Anna n. 44 73029 Vernole (LE) s. operat: via Lizzanello n.49A 73020 Cavallino (LE)	90	CAFFETTIERIA PERTINI	170
5	SICURO ANDREA	80	Bar Stella s.n.c. Via Pomerio n.1. 73025 Martano (LE)	90	CAFFE' MANHATTAN	170

8. Piani di lavoro effettivamente svolti

Itinerario d'apprendimento nell'ambito della disciplina

All.8.1 –RELIGIONE CATTOLICA
All. 8.2 - LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
All. 8.3 – STORIA
All.8.4 - LINGUA STRANIERA INGLESE
All. 8.5 - LINGUA STRANIERA FRANCESE
All. 8.6 – MATEMATICA
All. 8.7 – Sc. CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI MICROBIOTICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI
All. 8.8 - DIRITTO E TECNICHE AMMIN.VE
All. 8.9 – TEC. ORG. e GEST. ATTIVITA' PROD.
All. 8.10 – LABORATORIO SERV. ENOG—SETT. PROD. DOLCIARI
All. 8.11 –ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PROD. ALIMENTARI –LABORATORIO DI TECN. CHIMICHE
All. 8.12 – SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Itinerario d'apprendimento inerente Cittadinanza e Costituzione (All.8.13)

Religione Cattolica

PIANO DI LAVORO EFFETTIVAMENTE SVOLTO IN RELAZIONE ALLA PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

ALLEGATO N. 8.1

DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA

CLASSE: 5A P.D.

DOCENTE: Prof.^{ssa} MELELEO GRAZIA

LIBRO DI TESTO

Autore: M. Contadini – Itinerari di IRC – Edit. Il Capitello

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE

(1 ORA SETTIMANALE) 19 ORE DI LEZIONE ALLA DATA DEL 15.05.2020

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, ABILITA' E COMPETENZE

Competenze

- Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale;
- Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità;
- Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.

Conoscenze

- Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione;
- Il Concilio Ecumenico Vaticano II come evento fondante per la vita della Chiesa nel mondo contemporaneo;
- La concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione;
- Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica.

Abilità

- Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo;
- Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico;
- Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e della affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo;

- Usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano-cattolica.

CONTENUTI

ARGOMENTI SVOLTI FINO AL 15 MAGGIO 2020

La religione nella contemporaneità. Fede-scienza si incontrano. L'esistenza umana come ricerca di senso.
La dimensione morale della persona. Lo sviluppo del giudizio morale. I comandamenti.
Le beatitudini come proposta di vita.

Dal 5 Marzo 2020 al 15 Maggio 2020

Le grandi religioni nel mondo. U.D.: Alimentazione nella religione:

- cucina cristiana
- cucina ebraica
- cucina islamica
- cucina orientale

ARGOMENTI DA SVOLGERE DAL 16 MAGGIO AL 10 GIUGNO 2020

U.D.: Costruire il futuro:

- la difficile conquista della pace;
- la pena di morte;
- la giustizia sociale;
- lo sviluppo sostenibile;
- la crisi ambientale;
- che cos'è la bioetica.

NOTIZIE SUL GRADO DI APPROFONDIMENTO E SULLA CLASSE

La classe è formata da ragazzi che, sul piano umano, hanno raggiunto un sufficiente livello di crescita e maturazione. Le esperienze condivise hanno permesso di rafforzare i legami tra gli alunni e li hanno portati ad assumere atteggiamenti di collaborazione e accoglienza.

Nel periodo soggetto alla D.A.D. gli alunni, pur se con qualche difficoltà, hanno, tuttavia, cercato di adeguarsi chi più chi meno, alla nuova tipologia di lavoro.

Lingua e letteratura italiana

PIANO DI LAVORO EFFETTIVAMENTE SVOLTO IN RELAZIONE ALLA
PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

ALLEGATO N. 8.2

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

CLASSE: 5A P.D.

DOCENTE: Prof.^{ssa} GUIDO ARIANNA

LIBRO DI TESTO

**Autori: Guido Baldi, Silvia Giusso, Mario Razetti, Giuseppe Zaccaria - Le occasioni della letteratura Vol.3;
Autori: Daniela De Luca, Chiara Tavella e Simone Terzulli (a cura di) - I concetti base della letteratura - Ed. Paravia.**

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE

(4 ORE SETTIMANALI) 90 ORE DI LEZIONE ALLA DATA DEL 15.05.2020

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, ABILITA' E COMPETENZE

Conoscenze

- Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale.
- Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio.
- Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità d'Italia ad oggi, a partire da una selezione di autori e testi emblematici.
- Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche.
- Significative produzioni letterarie, artistiche e scientifiche anche di autori internazionali.
- Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi con riferimento al periodo studiato.

Abilità

- Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali.
- Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico.
- Scegliere e utilizzare le forme di comunicazione multimediale maggiormente adatte all'ambito professionale di riferimento.
- Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.
- Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale.

Competenze

- Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana in rapporto ai principali processi

sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.

- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.

Livelli minimi

- Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta
- Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità d'Italia ad oggi, con particolare riferimento agli autori ed alle loro opere più rappresentative
- Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.
- Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale.
- Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.

CONTENUTI

ARGOMENTI SVOLTI FINO AL 15 MAGGIO 2020

Unità disciplinare 1 – L'età del positivismo e del realismo

Il Positivismo e la sua diffusione. Una nuova fiducia nella scienza. La nascita dell'evoluzionismo. Dal Realismo al Naturalismo. Il Verismo.

Unità disciplinare 2 – Giovanni Verga e il mondo dei vinti

Giovanni Verga e il mondo dei vinti

La vita.

Le opere.

Il pensiero e la poetica: l'approdo al Verismo, i principi della poetica verista, le tecniche narrative, la visione della vita nella narrativa di Verga. Lettura e analisi di alcune opere: "Rosso Malpelo" (da Vita dei campi);

I "vinti" e la "fiumana del progresso" (da I Malavoglia, Prefazione); La morte di mastro-don Gesualdo (da Mastro-don Gesualdo, IV, CAP.V);

Unità disciplinare 3 – Simbolismo, Estetismo, Decadentismo

L'affermarsi di una nuova sensibilità: il superamento del Positivismo, il Simbolismo, l'Estetismo, il Decadentismo.

Unità disciplinare 4 – Giovanni Pascoli e la poetica del fanciullino

La vita. Le opere. Le raccolte poetiche. I saggi. Il pensiero e la poetica: Fra umanitarismo e nazionalismo, una

nuova poetica, temi motivi e simboli, l'innovazione stilistica. Pascoli e la poesia italiana del Novecento. Analisi dei testi poetici:

”X Agosto,” “L’assiuolo,” “Temporale,” “Il lampo”(da Myricae); “Una poetica decadente” (dal saggio “Il fanciullino”).

Dal 5 Marzo 2020 al 30 Maggio 2020

Unità disciplinare 5 – Gabriele D’Annunzio

Gabriele D’Annunzio

La vita. Le opere: dagli esordi all’estetismo decadente, la produzione ispirata alla letteratura russa, la produzione del superomismo, le opere del periodo francese, l’ultimo D’Annunzio. Il pensiero e la poetica: dall’influenza carducciana e verista al decadentismo.

Lettura e analisi:

“La pioggia nel pineto” (da Alcyone).

Unità disciplinare 6 – La poesia italiana tra ottocento e novecento

Malinconia e decadenza in poesia. Il Crepuscolarismo. Le Avanguardie. Il Futurismo. Analisi de “Il bombardamento di Adrianopoli” di F.T. Marinetti (da Zang Tumb Tuuum).

Unità disciplinare 7 – Italo Svevo e la figura dell'inetto

Il romanzo della crisi

Italo Svevo e la figura del l’inetto

La vita, le opere e la Coscienza di Zeno. Lettura e analisi “La profezia di un’apocalisse cosmica”(da Coscienza di Zeno).

Unità disciplinare 8 – Luigi Pirandello e la crisi dell’individuo

La vita. Le opere. Il pensiero e la poetica. Lettura e analisi di alcuni brani scelti:

“Un’arte che scompone il reale” (dal saggio L’Umorismo);

“La costruzione della nuova identità e la sua crisi” (da Il Fu Mattia Pascal);

“Nessun nome” (da Uno nessuno e Centomila).

Unità disciplinare 9

La poesia italiana tra gli anni venti e gli anni cinquanta

L’Ermetismo. Eugenio Montale.

Analisi dei testi poetici “Merigiare pallido e assorto” e “Spesso il male di vivere ho incontrato” (da Ossi di seppia).

ARGOMENTI DA SVOLGERE DAL 3 giugno AL 10 GIUGNO 2020

Ripetizione degli argomenti svolti fino al 30 Maggio.

NOTIZIE SUL GRADO DI APPROFONDIMENTO E SULLA CLASSE

Le spiegazioni, dei vari argomenti sono state attuate con procedure didattiche diverse, la lezione frontale è stata

affiancata: dalla lezione partecipata che ha voluto insistere sull'apporto personale degli studenti soprattutto nei momenti di rielaborazione delle nozioni. La lettura dei documenti ha costituito un momento di decodifica che ha permesso allo studente di ricavare, anche autonomamente, una chiave di lettura del testo, avviando un processo di apprendimento che ha portato l'alunno verso una produzione anche autonoma, ma sempre su argomenti affrontati. L'attività di recupero, fatta in itinere, è stata svolta in fase pre-verifica e post-verifica mediante esercizi mirati. I mezzi utilizzati sono stati i libri di testo integrati da fotocopie e materiale tratto da riviste, internet, laboratorio. La valutazione finale si è basata non solo nell'accertamento delle conoscenze acquisite, nella capacità e nelle competenze legate ad un corretto uso della lingua, ma ha tenuto conto anche dell'impegno personale e della partecipazione dello studente all'attività didattica.

La classe, nel complesso, presenta delle sufficienti capacità linguistico-espressive di base, sia nella produzione scritta che nell'elaborazione orale. E' una classe con discrete potenzialità che però non sempre ha messo a frutto a causa di un impegno discontinuo. Ad eccezione di pochissimi alunni che hanno conseguito risultati soddisfacenti, la maggior parte degli studenti ha raggiunto risultati appena sufficienti.

PIANO DI LAVORO EFFETTIVAMENTE SVOLTO IN RELAZIONE ALLA PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

ALLEGATO N. 8.3

DISCIPLINA: STORIA

CLASSE: 5A P.D.

DOCENTE: Prof.^{ssa} GUIDO ARIANNA

LIBRO DI TESTO

Autori: Leone Alba Rosa, Casalegno Giovanni – Storia aperta III –Editore Sansoni Per La Scuola

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE

(2 ORE SETTIMANALI) 52 ORE DI LEZIONE ALLA DATA DEL 15.05.2019

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, ABILITA' E COMPETENZE

Conoscenze

- Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale quali in particolare: industrializzazione e società post-industriale;
- limiti dello sviluppo; violazioni e conquiste dei diritti fondamentali; nuovi soggetti e movimenti; Stato sociale e sua crisi globalizzazione.
- Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali; patrimonio ambientale, culturale ed artistico.
- Categorie, lessico, strumenti e metodi della ricerca storica.

Abilità

- Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità.
- Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale.
- Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento.

Competenze

- Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità.
- Analizzare problematiche significative del periodo considerato.
- Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro.

Livelli minimi

- Conoscere i fondamentali fatti storici.
- Ricercare gli elementi richiesti servendosi anche di mappe concettuali.
- Comprendere ed utilizzare i termini del lessico specifico.
- Produrre un testo espositivo con le informazioni di carattere storico richieste.

CONTENUTI

ARGOMENTI SVOLTI FINO AL 15 MAGGIO 2020

Unità disciplinare 1 – La società di massa

Che cos'è la società di massa. Il dibattito politico e sociale. Nazionalismo, razzismo, irrazionalismo.

Unità disciplinare 2 – L'età giolittiana

I caratteri dell'età giolittiana. Il doppio voto di Giolitti. Tra successi e sconfitte.

Unità disciplinare 3 – La prima guerra mondiale

Cause e inizio della guerra. L'Italia in guerra. La grande guerra. I trattati di pace.

Unità disciplinare 4 – La rivoluzione russa

L'impero russo nel XIX secolo. Le tre rivoluzioni. La nascita dell'URSS. L'URSS di Italia.

Unità disciplinare 5 – Il primo dopoguerra

I problemi del dopoguerra. Il biennio rosso. Dittature, democrazie e razionalismi.

Unità disciplinare 6 – L'Italia tra le due guerre: il fascismo

La crisi del dopoguerra. Il biennio rosso in Italia. Mussolino alla conquista del potere. L'Italia fascista. La politica estera. L'Italia antifascista.

Unità disciplinare 7 – La crisi del 1929

Gli "anni ruggenti" - .Il Big Crash. Roosevelt e il New Deal.

Unità disciplinare 8 – La Germania tra le due guerre: il nazismo

La repubblica di Weimar. La fine della repubblica di Weimar. Il nazismo. Il Terzo Reich.

ARGOMENTI DA SVOLGERE DAL 16 MAGGIO AL 10 GIUGNO 2020

Unità disciplinare 9 – La seconda guerra mondiale

Crisi e tensioni internazionali. La vigilia della guerra mondiale. 1939/1940: La "guerra lampo". 1941: la guerra mondiale. Il dominio nazista in Europa. 1942/1943: la svolta. 1944/1945: la vittoria degli Alleati. La guerra e la Resistenza in Italia dal 1943 al 1945.

NOTIZIE SUL GRADO DI APPROFONDIMENTO

Le spiegazioni, dei vari argomenti sono state attuate con procedure didattiche diverse, la lezione frontale è stata affiancata: dalla lezione partecipata che ha voluto insistere sull'apporto personale degli studenti soprattutto nei momenti di rielaborazione delle nozioni. La lettura dei documenti ha costituito un momento di decodifica che ha permesso allo studente di ricavare, anche autonomamente, una chiave di lettura del testo, di avviare un processo di apprendimento verso una produzione anche autonoma, ma sempre su argomenti affrontati. L'attività di recupero, fatta in itinere, è stata svolta in fase pre-verifica e post-verifica mediante esercizi mirati. I mezzi utilizzati sono stati i libri di testo integrati da fotocopie e materiale tratto da riviste, internet, laboratorio. La valutazione finale si è basata non solo nell'accertamento delle conoscenze acquisite, nella capacità e nelle competenze legate ad un corretto uso della lingua, ma ha tenuto conto anche dell'impegno personale e della partecipazione dello studente all'attività didattica.

Lingua Straniera Inglese

PIANO DI LAVORO EFFETTIVAMENTE SVOLTO IN RELAZIONE ALLA PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

ALLEGATO N. 8.4

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

DOCENTE : Prof.^{ssa} Maria Rosaria MICOLANI

LIBRI DI TESTO

WellDone! Cooking – Paola Tite, CatrinElenMorris with Angela Pozzetti – ELI edizioni

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE

(3 ORE SETTIMANALI) 84ORE DI LEZIONE EFFETTUATE ALLA DATA DEL 15.05.2020

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, CAPACITA' E COMPETENZE

CONOSCENZA:

- Imparare Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della produzione orale (interagire, descrivere, narrare) in relazione al contesto e agli interlocutori
- Strutture grammaticali di base della lingua, sistema fonologico, intonazione della frase, ortografia e punteggiatura
- Conoscenza di strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici, scritti, orali e multimediali, su argomenti noti inerenti la sfera personale, sociale e culturale
- Lessico di base su argomenti di vita quotidiana, sociale e professionale e corretto uso dei dizionari.
- Nell'ambito della produzione scritta, riferita a testi brevi, semplici e coerenti, conoscenze relative alle diverse tipologie (lettera informale, descrizioni, narrazioni), alla pertinenza lessicale e alla sintassi.

CAPACITA':

- Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale
- Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi semplici, di breve estensione, scritti e orali, su argomenti noti e di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale
- Utilizzare un repertorio lessicale di base, funzionale ad esprimere bisogni concreti della vita quotidiana
- Descrivere in maniera semplice esperienze ed eventi, relativi all'ambito personale e sociale
- Scrivere brevi e semplici testi su tematiche di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale utilizzando in modo adeguato le strutture grammaticali.
- Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi di cui si studia la lingua
-

COMPETENZA:

- Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi
- Utilizzare linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire nei diversi ambienti professionali.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

LIVELLI MINIMI

Comprensione orale/scritta:

Abilità/Capacità: Comprendere il significato essenziale di semplici testi orali relativi ad ambiti di interesse generale o professionale.

Conoscenze: Elementi e strutture grammaticali essenziali per l'interazione comunicativa quotidiana/ Lessico di base del linguaggio settoriale e comprensione dei nuclei tematici principali di ciascun modulo

Produzione orale/scritta:

Abilità/capacità: Esprimere oralmente un'idea, un pensiero, un tema con l'aiuto di una scaletta o una mappa concettuale relativi ad ambiti di interesse generale/quotidiano o professionale.

Produrre brevi testi di vario tipo e in relazione a scopi comunicativi di carattere quotidiano o professionale

Conoscenze Grammatica e lessico funzionale alla comprensione e produzione di testi relativi alla vita quotidiana e al tempo libero/ o al contesto professionale/settoriale di riferimento

Grammatica e lessico funzionale alla comprensione e produzione di testi relativi alla vita quotidiana e al tempo libero/ o al contesto professionale/settoriale di riferimento

CONTENUTI

ARGOMENTI SVOLTI FINO AL 15 MAGGIO 2020

MODULE 3: Safety Procedures and Nutrition

- Diet and Nutrition
- Organic Food and GMOs
- The Mediterranean Diet
- Teenagers and diet
- Food Allergies and Intolerances
- Alternatives diets: macrobiotics, vegetarian and vegan
- Slow Food

MODULO 5: At The Bar

THE STAFF AND THE EQUIPMENT

- Bar, café and pub staff
- Bar Equipment and display

DRINKS AND SERVICE

- Bar Service

- Understanding and serving wine
- Wine appellation
- Beer
- Craft beer and cider
- Spirits and liqueurs
- Cocktails
- Long drinks
- Juice, milkshakes and frappés
- Happy hour
- Hot drinks: tea and coffee

SERVING AT THE BAR

- Welcoming customers
- Making suggestions and describing
- Serving drinks at the bar

Dal 5 Marzo 2020 al 15 Maggio 2020

(DAD attivata in seguito all'emergenza COVID 2019 secondo la circ. n. 214 del 26/03/2020)

MODULO 6 Career Paths

JOB DESCRIPTION

- How to become a chef
- How to become a food and beverage manager
- New professional figures

Getting a job

- How to write a CV
- Europass CV
- How to write a covering letter

Institutions

- EU Institutions
- Food Security

ARGOMENTI DA SVOLGERE DAL 16 MAGGIO AL 10 GIUGNO 2019

CULINARY CULTURE

- Culinary Geography: Food and wine in Italy
- Culinary History: From the Industrialisation to modern times
- Food Bloogs

PIANO DI LAVORO EFFETTIVAMENTE SVOLTO IN RELAZIONE ALLA
PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

ALLEGATO N. 8.5

DISCIPLINA: LINGUA STRANIERA FRANCESE

CLASSE: 5A P.D.

DOCENTE: Prof.^{ssa} CARIDDI DIANA LAURA

LIBRI DI TESTO

Autori: Arcangela De Caro –Le français de la pâtisserie ed. HOEPLI

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE

3 ORE SETTIMANALI: 60 ORE DI LEZIONE EFFETTUATE ALLA DATA DEL 15.05.2019

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, CAPACITA' E COMPETENZE

CONOSCENZA

Storia della cucina francese dai Romani ai nostri giorni
La gastronomia molecolare
Auguste Escoffier, Paul Bocuse, Alain Ducasse
La chimica degli alimenti
L'HACCP
La conservazione degli alimenti
Louis Pasteur e la pastorizzazione
Curriculum Europeo in lingua
Colloquio di lavoro
Lo Champagne
Gli aperitivi e i cocktail
Dessert

CAPACITA'

-Saper identificare ed utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse-Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard abbastanza complessi, ma chiari, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale di appartenenza-Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti relativamente complessi, di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale di appartenenza-Partecipare a conversazioni e a discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti di interesse generale, di attualità e attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni
-Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente,

utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, ricorrendo a materiali di supporto su argomenti noti di interesse generale, di attualità attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale di appartenenza.

-Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla micro-lingua dell'ambito professionale di appartenenza.

COMPETENZA

-Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali, locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale, sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

-Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

-Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

LIVELLI MINIMI

Competenze	Abilità/Capacità	Conoscenze
Comprensione orale	Comprendere il significato essenziale di semplici testi orali relativi ad ambiti di interesse generale o professionale	Elementi e strutture grammaticali essenziali per l'interazione comunicativa quotidiana/ Lessico di base del linguaggio settoriale e comprensione dei nuclei tematici principali di ciascun modulo
Comprensione scritta	Comprendere il significato essenziale di semplici testi scritti relativi ad ambiti di interesse generale/quotidiano o professionale	Elementi e strutture grammaticali essenziali per l'interazione comunicativa quotidiana/ Lessico di base del linguaggio settoriale e comprensione dei nuclei tematici principali di ciascun modulo
Produzione orale	Esprimere oralmente un'idea, un pensiero, un tema con l'aiuto di una scaletta o una mappa concettuale relativi ad ambiti di interesse generale/quotidiano o professionale.	Grammatica e lessico funzionale alla comprensione e produzione di testi relativi alla vita quotidiana e al tempo libero/ o al contesto professionale/settoriale di riferimento
Produzione scritta	Produrre brevi testi di vario tipo e in relazione a scopi comunicativi di carattere quotidiano o professionale	Grammatica e lessico funzionale alla comprensione e produzione di testi relativi alla vita quotidiana e al tempo libero/ o al contesto professionale/settoriale di riferimento

CONTENUTI

ARGOMENTI SVOLTI FINO AL 15 MAGGIO 2020

MODULE 8 Histoire de la cuisine française

Des Romains aux Gaules
 La cuisine médiévale
 Le XVIème siècle: la Renaissance
 Le XVIIème siècle: la naissance de la grande cuisine

Le XVIIIème siècle:le siècle des Lumières.
La naissance des restaurants
Le XIXème siècle
Le XIXème siècle: la littérature gastronomique
Le XXème siècle: la naissance du tourisme.
La gastronomie moléculaire

Dal 5 Marzo 2020 al 15 Maggio 2020

MODULO 11 De l'école au monde du travail

-Comment rédiger un -Curriculum Vitae
-Comment rédiger une lettre de motivation
-Les offres d'emploi et les entretiens d'embauche

ARGOMENTI DA SVOLGERE DAL 16 MAGGIO AL 10 GIUGNO 2020

MODULO 12

-Les boissons
-Le champagne
-Les eaux de vie
--Les liqueurs
Les apéritifs et les cocktails

Matematica

PIANO DI LAVORO EFFETTIVAMENTE SVOLTO IN RELAZIONE ALLA PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

ANNO SCOLASTICO 2019/2020 ALLEGATO N. 8.6

DISCIPLINA: MATEMATICA

DOCENTE : Prof.^{ssa} PRINCI PIETRO

LIBRI DI TESTO

Autore: L. Sasso – Nuova matematica a colori 5 – Edizione Gialla per la riforma. – Ed. Petrini

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE

(3 ORE SETTIMANALI) 85 ORE DI LEZIONE EFFETTUATE ALLA DATA DEL 15.05.2020

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, ABILITA' E COMPETENZE

CONOSCENZA

1. Conoscere la definizione di derivata di una funzione;
2. Conoscere la relazione tra l'operazione di derivata e quella di integrale
3. Conoscere la definizione di primitiva e quello di integrale indefinito (ob. minimo)
4. Conoscere la differenza tra disposizione, permutazione e combinazione
5. Conosce i vari modi per determinare la probabilità (ob. minimo)
6. Conosce il significato di valore medio, varianza e scarto quadratico medio (ob. minimo)
7. Conoscere i metodi di rilevazione dei dati statistici (ob. minimo)
8. Sapere leggere una tabella a semplice e doppia entrata
9. Definire e riconoscere i vari tipi di grafici statistici.

CAPACITA' E COMPETENZE

- Saper calcolare le derivate di funzioni elementari (ob. minimo)
- Saper integrare una funzione con le regole studiate
- Calcolare l'integrale indefinito di funzioni elementari, per scomposizione
- Calcolare l'area sottesa al grafico di una funzione (ob. minimo)

- Calcolare l'integrale definito
 - Sapere risolvere semplici problemi attraverso il calcolo combinatorio
 - Sapere calcolare disposizioni, permutazioni e combinazioni di elementi (ob. minimo)
 - Sapere determinare la probabilità di un evento secondo le varie concezioni (ob. minimo)
 - Sapere determinare la probabilità somma logica e quella condizionata.
 - Sapere determinare il valore medio e la varianza di variabili discrete
-
- Raccogliere e analizzare un insieme di dati, scegliendo le rappresentazioni più idonee (ob. minimo)
 - Costruire un campione casuale semplice data una popolazione (ob. minimo)
 - Calcolare ed interpretare gli indici statistici sul campione (ob. minimo)
 - Estendere i dati ottenuti sul campione all'intero universo
 - Utilizzare e valutare criticamente informazioni statistiche e di diversa origine con particolare riferimento agli esperimenti ed ai sondaggi
 - Classificare dati, rappresentarli graficamente scegliendo il modo più adatto, riconoscere le diverse componenti delle distribuzioni statistiche.

Modulo 1 – Calcolo differenziale

Richiami sulle derivate delle funzioni elementari e sulle regole di derivazione. Derivate di funzioni algebriche razionali intere e fratte. Determinazione dei punti estremanti di una funzione. Applicazione del concetto di derivata: risoluzione di semplici problemi di ottimizzazione in campo economico.

Modulo 2 – Gli integrali

Definizione di primitiva. Definizione di integrale indefinito. Integrali immediati. Linearità dell'integrale indefinito: Teorema dell'integrale della somma di due funzioni e del prodotto di una funzione e una costante. Integrazione di funzioni integrande algebriche razionali intere e fratte per scomposizione. Area del trapezoide: somma di Riemann. Definizione di integrale definito e suo significato geometrico. Le proprietà dell'integrale definito: estremi di integrazione uguali, estremo inferiore di integrazione maggiore di quello superiore, linearità dell'integrale definito. Calcolo di integrali definiti. Calcolo dell'area della regione del piano limitata dal grafico di una funzione razionale intera di primo e di secondo grado e l'asse delle ascisse.

Modulo 3 – Elementi di calcolo combinatorio

Raggruppamenti degli elementi di due o più insiemi. Disposizioni. Permutazioni. Combinazioni. Semplici problemi di applicazione del calcolo combinatorio.

Modulo 4 – La probabilità e sue applicazioni

(in modalità D.A.D.)

La probabilità nella concezione classica, frequentistica e soggettiva. Probabilità della somma logica di eventi: eventi compatibili ed incompatibili. Probabilità condizionata: eventi stocasticamente indipendenti e dipendenti.

Modulo 5 – Rilevazione, rappresentazione ed elaborazione dei dati statistici

(in modalità D.A.D.)

Introduzione alla statistica; la popolazione e l'unità statistica, il carattere e le modalità, caratteri qualitativi e quantitativi, variabili discrete e continue. Le fasi di una indagine statistica: pianificazione, rilevazione dei dati, elaborazione dei dati, presentazione dei risultati, interpretazione dei risultati. Distribuzione di frequenze: frequenza assoluta, frequenza relativa, frequenza percentuale, frequenza cumulata. Distribuzioni per classi. Rappresentazioni grafiche: diagramma a barre, diagramma circolare (a torta), diagramma cartesiano, istogramma, ideogramma. Gli indici di posizione: media aritmetica semplice, media aritmetica ponderata, mediana, moda. La variabilità dei dati: varianza e scarto quadratico medio (deviazione standard). Introduzione alla statistica inferenziale. Differenza tra la rilevazione totale e la rilevazione campionaria. La formazione del campione. Il tasso di campionamento. Problemi di stime puntuali sulla media e sulla proporzione.

NOTIZIE SUL GRADO DI APPROFONDIMENTO

Visto il corso di studi gli argomenti sono stati trattati mediante lezioni frontali e dialogate privilegiando il più possibile l'aspetto intuitivo e quello grafico piuttosto che quello teorico. La trattazione generale degli argomenti è stata essenziale e mirata principalmente alla comprensione ed all'importanza del concetto di base. Si è privilegiata l'applicazione dei procedimenti risolutivi in semplici esercizi alla loro trattazione puramente teorica. Gli studenti sono stati sollecitati ad esprimersi e comunicare in un linguaggio, se pur semplice, chiaro e preciso, avvalendosi anche di simboli e rappresentazioni grafiche al fine di facilitare l'organizzazione del pensiero.

Per le lacune riscontrate alla fine del primo quadrimestre si è proceduto al recupero in itinere e fermo didattico di due settimane. Si è poi verificato il recupero mediante somministrazione di verifica scritta.

Per la valutazione, attenendosi ai criteri fissati in sede dipartimentale, si terrà conto dell'impegno, dell'acquisizione e dell'elaborazione dei contenuti, oltre che del livello di interesse dimostrato.

E' sottesa la progressione senza mai prescindere dal raggiungimento degli standard minimi. Le valutazioni saranno attribuite su scala decimale completa e formulate utilizzando la griglia di valutazione contenuta nel P.T.O.F. che uniforma i giudizi ai voti decimali.

Scienza e cultura dell'alimentazione

PIANO DI LAVORO EFFETTIVAMENTE SVOLTO IN RELAZIONE ALLA PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

ALLEGATO N. 8.7

DISCIPLINA: Sc. Cultura dell'Alimentazione, analisi e controlli
microbiotici dei prodotti alimentari.

CLASSE: 5A P.D.

DOCENTE: Prof.^{ssa} Anna Maria Imperiale

LIBRO DI TESTO

Autore: Machado – Scienza e cultura dell'Alimentazione– Editore Poseidonia Scuola

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE

(3 ORE SETTIMANALI) 83 ORE DI LEZIONE ALLA DATA DEL 15.05.2020

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, ABILITA' E COMPETENZE

Conoscenze

- Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari
- Dieta equilibrata nelle diverse condizioni fisiologiche e nelle principali patologie (cittadinanza e costituzione, art.32)
- Allergie ed intolleranze alimentari e malattie correlate al consumo dei prodotti dolciari e da forno (cittadinanza e Costituzione: salute del personale del settore dell'arte bianca)
- Classificazione sistematica e valutazione dei vari fattori di rischio di tossinfezioni
- Criteri di qualità tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare
- Certificazioni di qualità e sistema HACCP(cittadinanza e costituzione:
Reg. CE n. 178 /2002 :requisiti generali della legislazione alimentare;
Reg. CE n. 852/ 2004 sistema HACCP)

Capacità

- Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento
- Scegliere menu adatti al contesto culturale e territoriale
- Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela
- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti
- Redigere un piano HACCP (gestione dei CCP)

Competenze

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dei prodotti dolciari e da forno

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali delle produzioni dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

CITTADINANZA E COSTITUZIONE:

- Diritto alla salute (art. 32 della Costituzione) : Dieta equilibrata nelle diverse condizioni fisiologiche e nelle principali patologie(l'asma dei panettieri)
- Sicurezza sul lavoro : tutela della salute del personale dell'arte bianca(uso dei DPI)
- Sostenibilità: dieta sostenibile, doppia piramide alimentare- ambientale(pag.78 del libro)
- Sicurezza e qualità alimentare : Reg. CE n. 178/2002 (requisiti generali della legislazione alimentare); Reg. CE n. 852/2004 sistema HACCP

Livelli minimi

- Principali regole igieniche e sistema HACCP;
- Marchi di qualità degli alimenti;
- Caratteristiche di un piatto della dieta Mediterranea;
- Microorganismi responsabili di tossinfezioni
- Principali allergeni ed intolleranze alimentari
- Lettura dell'etichetta e riconoscimento di qualche additivo alimentare

CONTENUTI

Programma svolto fino al 15 Maggio 2020

- Sicurezza e tecnologie alimentari(conservazione e cottura).Sicurezza e qualità
- Bisogni di energia e nutrienti (LARN), peso teorico
- L'alimentazione nella globalizzazione:cibo e religioni, nuovi prodotti alimentari
- La dieta nelle diverse età, stili alimentari e diete (mediterranea, vegetariana, dieta nello sport)
- Alimentazione e ristorazione collettiva
- La dieta nelle principali patologie: malattie cardio-vascolari.

Dal 5 Marzo 2020 al 15 Maggio 2020

- La dieta nelle principali patologie: malattie metaboliche:
Diabete, Obesità
- Allergie ed intolleranze alimentari
- Alimentazione e tumori
- Disturbi alimentari:
Anoressia, Bulimia.

Contenuti da svolgere dal 16 Maggio al 10 Giugno 2020

- Modulo 4 (libro di testo: Il rischio e la sicurezza nella filiera dei prodotti alimentari.
- Contaminazioni degli alimenti: chimica, fisica, biologica.
- Microrganismi e principali tossinfezioni alimentari.
- Additivi alimentari
- Sistema HACCP e
- Qualità alimentare.

Diritto e tecniche amministrative

PIANO DI LAVORO EFFETTIVAMENTE SVOLTO IN RELAZIONE ALLA PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

ALLEGATO N.8.10

DISCIPLINA: Diritto e Tecniche Amministrative

CLASSE: 5[^] A P

DOCENTE: Prof.^{ssa} TOMMASI ANNA

LIBRO DI TESTO

Autori: Caterina De Luca, Maria Teresa Fantozzi

Titolo : Diritto e Tecniche Amministrative dell'impresa ricettiva e turistica

Editore : Liviana

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE

(2 ORE SETTIMANALI) 46 ORE DI LEZIONE ALLA DATA DEL 15.05.2020

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, ABILITA' E COMPETENZE

Conoscenze

- La definizione di turismo.
- Differenza tra turista ed escursionista
- Diverse forme di turismo
- Le fonti del diritto comunitario e le Istituzioni dell'UE
- I fattori che determinano la qualità aziendale TQM
- Le norme sulla sicurezza alimentare
- Principi e teorie del marketing.
- Teorie di marketing orientate alla valorizzazione l'attrattività turistica.
- Programmazione e controllo aziendale

Abilità

- Saper riconoscere i diversi prodotti del turismo.
- Individuare i fattori che possono influire sulla domanda e sull'offerta di turismo ,sul prezzo e sull'equilibrio del mercato.
- Acquisire una mentalità orientata al marketing.
- Attivare tecniche di marketing dei prodotti enogastronomici
- Saper comprendere il valore deòà sinergia tra operatori de settore e enti pubblici

- Saper distinguere l'importanza dell'UE e dell'azione globale

Competenze

- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.

Livelli minimi

- Utilizzare un linguaggio tecnico appropriato.
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti enogastronomici.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità.

CONTENUTI

ARGOMENTI SVOLTI FINO AL 15 MAGGIO 2019

Unità didattica 1 – le norme volontarie (*)

Le norme inerenti la sicurezza alimentare, dai campi alla Tavola, il piano di autocontrollo HACCP, i marchi Europei di qualità

Unità didattica 2 – programmazione e controllo di gestione

Perché programmare? Il budget. I tempi della programmazione

Unità didattica 3 – Il Fenomeno Turistico(*)

Chi è il turista? Forme di turismo. Il Turismo Sostenibile e Responsabile. I cambiamenti negli stili alimentari (I consumi alimentari in Italia). Gli effetti del turismo sull'economia.

Unità didattica 4 – Le Fonti del Diritto Comunitario e Internazionale(*)

La gerarchia delle fonti del diritto in Italia. Le istituzioni dell'UE. Le fonti del diritto comunitario. (Le fonti primarie, Le fonti derivate) Gli accordi internazionali (Gli accordi internazionali dell'Unione Europea, Gli accordi degli Stati membri)

Unità didattica 5 – la programmazione di una iniziativa imprenditoriale il Business plan

Gli obblighi dell'imprenditore. I requisiti per l'avvio dell'impresa (L'iscrizione nel registro delle imprese e la Comunicazione Unica). La forma giuridica dell'impresa

Unità didattica 6 – Le tecniche di marketing

Il Marketing strategico ed operativo. Il piano di Marketing. L'analisi della situazione esterna (Le ricerche di mercato, L'analisi della domanda, L'analisi della concorrenza). L'analisi della situazione interna (La quota di mercato di un'impresa ristorativa, Il posizionamento dell'impresa sul mercato, L'analisi SWOT). Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto (Il ciclo di vita del prodotto, La politica dei prezzi, La distribuzione, Le forme di comunicazione). Il controllo e la valutazione dei risultati.

Unità didattica 7 – Cittadinanza e Costituzione

Gli articoli fondamentali e i principi della Costituzione Italiana

La struttura della Costituzione

Il diritto alla salute

Il diritto all'istruzione

La tutela del patrimonio artistico, culturale e paesaggistico.

L'iniziativa economica e il turismo

Artt 2,3, 9, 32, 33, 34, 41

La sicurezza durante lo svolgimento della propria attività lavorativa

d.leg.vo n. 81/2008 e durante l'emergenza Covid -19

(*) Argomenti rientranti nelle tematiche inerenti "Cittadinanza e Costituzione".

ARGOMENTI DA SVOLGERE DAL 16 MAGGIO AL 10 GIUGNO 2019

Ripetizione ed approfondimento di tutti gli argomenti svolti

NOTIZIE SUL GRADO DI APPROFONDIMENTO E SULLA CLASSE

La classe ha seguito le lezioni con una partecipazione attiva; dal punto di vista comportamentale, non ha destato particolari preoccupazioni.

Alcuni studenti evidenziano delle lacune che hanno influenzato il profitto, ma l'impegno e la costanza hanno fatto raggiungere a ciascuno dei buoni risultati.

Si è cercato di dare agli alunni una preparazione più completa ed omogenea possibile, sebbene sulle conoscenze tecniche non si è potuto approfondire molto visto che la mancanza di continuità di insegnamento non ha influito in modo favorevole. Si sono fatti gli opportuni collegamenti con le discipline affini e con il mondo del lavoro che gli alunni hanno conosciuto con l'Alternanza Scuola Lavoro e lavorando durante le vacanze sia invernali che estive.

La classe ha adoperato il testo in adozione per il raggiungimento degli obiettivi del programma; ad esso sono state affiancate dispense e riviste settoriali. I criteri di valutazione applicati, indicati nella programmazione, si sono riferiti a quelli adottati a livello collegiale.

Tecniche di organizzazione e gestione delle attività produttive

PIANO DI LAVORO EFFETTIVAMENTE SVOLTO IN RELAZIONE ALLA PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

ALLEGATO N. 8.9

DISCIPLINA: TEC. ORG. GEST. ATTIVITA' .PROD.

CLASSE: 5A P.D.

DOCENTE: Ing. PISCOPIELLO Antonio

LIBRO DI TESTO

Autori: Biffaro Cataldo V. , Labile Rosalba, Labile Raffaella

Titolo : TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI Vol.2

Editore : Hoepli

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE

(4 ORE SETTIMANALI) 103 ORE DI LEZIONE ALLA DATA DEL 15.05.2020

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, ABILITA' E COMPETENZE

Conoscenze

- Tipologie e caratteristiche di funzionamento dei trasportatori industriali.
- Tipologie, struttura e caratteristiche di funzionamento delle macchine per l'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno.
- Funzionamento dei circuiti elettropneumatici.
- Principi di logica di comando ed elementi di un sistema di controllo automatico.
- Tipologie di processi produttivi e metodi per l'ottimizzazione delle risorse tecniche e umane.
- Metodologia di definizione di un lay-out in funzione del ciclo di produzione.
- Norme di settore relative alla sicurezza sul luogo di lavoro.

Abilità

- Illustrare, utilizzando schemi e disegni, le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno.
- Certificazioni aziendali relative al sistema qualità, ambiente e sicurezza.

- Individuare e descrivere i principali componenti di circuiti elettropneumatici di macchine del settore.
- Individuare e rappresentare mediante schema a blocchi gli elementi del sistema di controllo di macchine e impianti del settore.
- Definire piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare e al loro lay-out.
- Applicare metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche e umane.
- Riconoscere, valutare e prevenire situazioni di rischio.
- Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.

Competenze

- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno.
- Condurre e gestire macchinari ed impianti di produzione del settore dolciario e da forno.
- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi.
- Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno. analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

Livelli minimi

Individuare le principali funzioni delle macchine per la produzione dolciaria dalle relative schede tecniche. Elencare i principali sistemi di trasporto in ambito industriale. Conoscere le componenti principali di un sistema automatico. Saper redigere un semplice layout per laboratorio artigianale. Conoscere i principali processi produttivi. Conoscere i criteri generali di sicurezza sui luoghi di lavoro. Valutare i principali fattori di rischio e pericolo in ambito lavorativo specifico.

CONTENUTI

ARGOMENTI SVOLTI FINO AL 15 MAGGIO 2020

Tipologie di trasportatori industriali. Elementi costitutivi dei trasportatori industriali. Elementi principali normativa antincendio di settore D.M. 12-4-1996

Elementi costitutivi impianto adduzione gas e componenti impianto elettrico. Attrezzature per la cottura.

Attrezzature per raffreddare, mantecare e conservare. Attrezzature per il cioccolato. Tipologie, struttura e caratteristiche di funzionamento delle macchine per l'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno.

Principali componenti elettropneumatici. Algebra degli schemi a blocchi. Le logiche di comando. Il PLC

Dal 5 Marzo 2020 al 15 Maggio 2020

Tipologie di processi produttivi e metodi per l'ottimizzazione delle risorse tecniche e umane

Metodologia di definizione di un layout.

Il controllo di qualità per incrementare il valore aggiunto di prodotto finito.

ARGOMENTI DA SVOLGERE DAL 16 MAGGIO AL 10 GIUGNO 2020

Influenza delle tecniche del controllo qualità nel plan lay out aziendale.

Laboratorio dei servizi enogastronomici- settore prodotti dolciari

PIANO DI LAVORO EFFETTIVAMENTE SVOLTO IN RELAZIONE
ALLA PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

ALLEGATO N. 8.10

DISCIPLINA: LABORATORIO SERV. ENOG—SETT. PROD. DOLCIARI

CLASSE: 5A P.D

DOCENTE: Prof. RIZZO ANTONIO

LIBRO DI TESTO

AUTORI: PAOLO GENTILI e ALESSANDRO BERTUZZI

TITOLO :LABORATORIO DI PASTICCERIA 2.0 PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

EDITORE :RCS EDIZIONI CALDERINI

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE

(3 ORE SETTIMANALI) 71 ORE DI LEZIONE ALLA DATA DEL 15.05.2020

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, CAPACITA' E COMPETENZE

Conoscenze

- Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.
- Caratteristiche della pasticceria regionale, nazionale ed internazionale.
- Metodo di calcolo dei costi di produzione del settore pasticceria.
- Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti.
- Programmazione e organizzazione della produzione.
- Tecniche di produzione e bilanciamento delle ricette.
- Tecniche di presentazione e decorazione del prodotto.

Capacità

- Riconoscere le componenti culturali della pasticceria e dell'arte bianca in relazione al territorio.
- Calcolare i costi di produzione specifici del settore.
- Scegliere le materie prime in base alle qualità organolettiche e al loro valore nutrizionale e bilanciarle in funzione del prodotto finito.
- Utilizzare tecniche di approvvigionamento per ottimizzare il rapporto qualità-prezzo delle materie prime.
- Pianificare l'organizzazione e la gestione di un laboratorio di pasticceria.
- Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti dolciari.
- Eseguire preparazioni dolciarie complesse integrando le diverse tecniche di base.
- Valorizzare il prodotto finito dal punto di vista estetico sia nella creazione che nella vendita.

Competenze

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare e sicurezza sul lavoro.

- Riconoscere la qualità dei prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, igienico, nutrizionale e gastronomico.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno.
- Condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno.

Livelli minimi

- L'etica professionale e il rispetto delle basilari norme del cooperative learning.
- Indicazioni primarie del sistema HACCP e importanza dei dispositivi di protezione individuali -DPI.
- La brigata di pasticceria e relative mansioni professionali.
- L'attrezzatura di laboratorio e il corretto utilizzo.
- Realizzazioni di base in laboratorio di pasticceria e arte bianca.

CAPACITA':

- Abilità di elaborazioni semplici sia teoriche che pratiche in contesti noti, utilizzando strumenti e metodi professionali.
- Capacità di elaborazione individuale di processi di base e collocazione in ambito di partite professionali con collaborazione di gruppo.
- Rielaborazione semplice ma autonoma delle conoscenze acquisite.
-

COMPETENZE:

- Prendere coscienza della propria identità personale e professionale.
- Conoscere ed osservare le norme di sicurezza sul lavoro e sicurezza alimentare.
- Conoscere le figure professionali per interagire nel lavoro di gruppo.
- Conoscere le dinamiche basilari dei processi produttivi di pasticceria.

CONTENUTI

ARGOMENTI SVOLTI FINO AL 15 MAGGIO 2020

L'organizzazione degli impianti di laboratorio

- L'organizzazione del lavoro nel reparto di pasticceria
- La gastronomia nel mondo e la pasticceria innovativa
- Il sistema HACCP e la realizzazione di un piano di autocontrollo
- I prodotti alimentari e l'approvvigionamento
- Attività tecnico pratiche di laboratorio

Dal 5 Marzo 2020 al 15 Maggio 2020

1 - Profilazione portale <https://www.cookingquiz.it>

2 - "Dolce-mente" La produzione del miele – <https://youtu.be/lhiOemw2aqw>

3 - La produzione dello zucchero – <https://youtu.be/qGNyTUpU0Lg>

4 - Curiosando in arte con il cibo; <http://pozzosanpatrizio.blogspot.com/p/la-cucina-della-tradizione.html>

Descrivi un dipinto che ti ha particolarmente impressionato.

5-<http://www.raiscuola.rai.it/articoli-programma-puntate/un-cartone-animato-ci-spiega-la-tossicodipendenza/28497/default.aspx>

Riflessione sulla dipendenza in genere; droghe, alcol, cibo, gioco, ecc.

6 - Risorse territoriali - prodotti tipici, unici e quindi preziosi

<https://www.salentokm0.com/it>

7 - I cinque punti chiave dell'OMS per alimenti più sicuri

<https://youtu.be/VdJQCpTPbpg>

8 - Decalogo dei NAS Carabinieri sulla sicurezza alimentare

<https://youtu.be/mjdHz-nHuUw>

9 - Atlante dei prodotti tipici e tradizionali pugliesi; a cura dell'assessorato alle risorse agroalimentari.

<https://vdocuments.mx/atlane-dei-prodotti-tipici-di-puglia.html>

10 - Dal cacao al cioccolato <https://www.youtube.com/watch?v=fZHx0L7HZk>

ARGOMENTI DA SVOLGERE DAL 16 MAGGIO AL 12 GIUGNO 2020

- Le certificazioni e tutela dei prodotti di qualità, sostenibilità sociale territoriale e commerciale delle materie prime.
- La pasticceria nella ristorazione commerciale: evoluzione dei menu e abitudini alimentari, la selezione dei desserts, la calibrazione delle ricette, recenti tendenze alimentari, gli stili alimentari alternativi, le intolleranze alimentari.
- Il banqueting e le linee di produzione della pasticceria classica, moderna e innovativa nella ristorazione aziendale e sociale, il banqueting manager e l'organizzazione del servizio pastry-banqueting.

Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari

Laboratori di tecniche chimiche

PIANO DI LAVORO EFFETTIVAMENTE SVOLTO IN RELAZIONE ALLA

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

ALLEGATO N. 8.11

DISCIPLINA: ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PROD. ALIMENTARI CLASSE: 5A P.D.
LABORATORI DI TECN. CHIMICHE

DOCENTI: Prof.^{ssa} CIARDO ANTONELLA (Teoria)
Prof.^{ssa} LIGORI DOMENICA (Laboratorio)

LIBRO DI TESTO

Autori: Antonio Cassese Fabio Capuano
Titolo: Esplorare gli alimenti. Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari
Editore: Clitt (distribuzione Zanichelli)

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE

(2 ORE DI LEZIONE FRONTALE + 1 ORA DI LABORATORIO SETTIMANALI) 85 ORE DI LEZIONE ALLA DATA DEL 15.05.2020

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, ABILITA' E COMPETENZE

Conoscenze

•La Sicurezza ed il controllo alimentare, i lipidi nei prodotti da forno, le sostanze zuccherine nei prodotti da forno, le proteine nei prodotti da forno, farine, sfarinati e lievitazione nei prodotti da forno.

Capacità

• L'alunno sa riconoscere, analizzare e descrivere i principi e le fasi dell'autocontrollo nella produzione alimentare. L'alunno riconosce di volta in volta i rischi ed i relativi principi di sicurezza in laboratorio e ne individua il contesto applicativo (rischio fisico, chimico, microbiologico)

Competenze

- L'alunno usa strumenti e tecniche per elaborare i concetti recepiti e relaziona oralmente e per iscritto sui risultati, individuando le caratteristiche della materia in base ai valori delle grandezze misurate.
- L'alunno affronta e progetta l'attività di laboratorio e di produzione alimentare riconoscendo e prevenendo in autonomia le principali situazioni di rischio sul luogo di lavoro e nella sicurezza degli alimenti.

Livelli minimi

•Riconoscere le grandezze di uso comune, con relative unità e strumenti di misura. Individuare le principali proprietà di alcuni principi nutritivi chimiche e le loro applicazioni nella vita reale o nel lavoro. Riconoscere ed applicare basilari norme relative alla sicurezza in laboratorio e sul lavoro e relazionare sulle attività svolte. Socializzare ed applicare le conoscenze ed i risultati ottenuti.

CONTENUTI

ARGOMENTI DA SVOLTI FINO AL 15 MAGGIO 2020

- L'analisi chimica degli alimenti e la sicurezza alimentare
- I lipidi
- Gli zuccheri
- Le proteine

Dal 5 Marzo 2020 al 15 Maggio 2020

- Recupero-potenziamento argomenti già trattati
- Farine e sfarinati, Lievitazione
- L'acqua nei prodotti da forno

ARGOMENTI DA SVOLGERE DAL 16 MAGGIO AL 10 GIUGNO 2020

- Recupero-potenziamento argomenti già trattati
- Farine e sfarinati, Lievitazione
- L'acqua nei prodotti da forno

Scienze motorie e sportive

PIANO DI LAVORO EFFETTIVAMENTE SVOLTO IN RELAZIONE ALLA PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

ALLEGATO N. 8.12

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

CLASSE: 5A P.D.

DOCENTE: Prof. PICCINNO Francesco

LIBRO DI TESTO

Autori: Del Nista, Parker, Tasselli

Titolo : Sullo Sport

Editore : G. D'Anna

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE

(2 ORE SETTIMANALI) 51 ORE DI LEZIONE ALLA DATA DEL 15.05.2020

OBIETTIVI REALIZZATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, ABILITÀ' E COMPETENZE

Conoscenze

Cinesologia e meccanica articolare. Regole e fondamentali degli sport principali. Come sostenere o ripristinare le funzioni vitali. Il codice comportamentale del primo soccorso. Le norme di sicurezza nei vari ambienti e condizioni. Cittadinanza: Elementi che caratterizzano un corretto stile di vita . La differenza tra movimento funzionale e movimento espressivo.

Abilità

padronanza dei movimenti di base. praticare consapevolmente le tecniche e le regole di alcuni sport scolastici. saper individuare e mettere in pratica la giusta procedura in specifiche situazioni di emergenza. saper intervenire in casi di emergenza.

Cittadinanza: Conseguire una adeguata preparazione motoria.

Cittadinanza: Rispetto del proprio corpo, degli altri e dell'ambiente circostante

Competenze

Svolgere attività motorie adeguandosi ai diversi contesti. Ricondurre una situazione nuova a schemi motori noti. Elaborare risposte motorie efficaci in situazioni determinate. Consapevolezza del ruolo culturale ed espressivo della propria corporeità in collegamento con gli altri linguaggi.

Cittadinanza e Costituzione:

- **Collaborare e partecipare:**
- interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.
-
- **Agire in modo autonomo e responsabile:**

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

Livelli minimi

Utilizzare un linguaggio tecnico semplice. Saper eseguire una semplice sequenza motoria. Conoscere gli aspetti essenziali degli argomenti più importanti.

CONTENUTI

ARGOMENTI SVOLTI FINO AL 15 MAGGIO 2020

- Cinesologia muscolare:
- 1 i movimenti del busto
- 2 i movimenti dell'arto superiore
- 3 i movimenti dell'arto inferiore
- Esercizi per il miglioramento della capacità aerobica; walking.
- Per allenare la coordinazione.
- I diversi tipi di equilibrio.
- Muscoli e movimento.

Dal 5 Marzo 2020 al 15 Maggio 2020

- L'alcol e i suoi effetti; l'alcol e i giovani; l'alcol e la guida.
- Conseguenze del bullismo.
- Lo sport, un sano confronto per crescere bene.
- Dimagrire correttamente.
- L'alimentazione dello sportivo.

ARGOMENTI DA SVOLGERE DAL 16 MAGGIO AL 10 GIUGNO 2020

- Ritmo e movimento.
- Rispetto e cura dell'ambiente.
- I movimenti fondamentali.
- All'aperto in sicurezza.

Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Italiano come richiesto dall'art. 9 (documento del CdC) comma 1 lettera b. e lettera b. dell'art. 17 (articolazione e modalità di svolgimento del colloquio d'esame) dell'O.M. n. 10 del 16 maggio 2020

TESTI ESTRAPOLATI DALLE OPERE DEGLI AUTORI STUDIATI
Guido Baldi, Silvia Giusso, Mario Razetti, Giuseppe Zaccaria - Le occasioni della letteratura Vol.3;

(Verga)

da Vita dei campi "Rosso Malpelo" pag.101;

da I Malavoglia "I vinti e la fiumana del progresso" pag.116;

da Mastro-Don Gesualdo "La morte di Mastro-don Gesualdo" pag.147.

(Pascoli)

Analisi dei testi poetici, da Myricae: "X Agosto" pag.304,

"L'assiuolo" pag.307,

"Temporale" pag.311,

"Il Lampo" pag.315.

Dal saggio "Il fanciullino": una poetica decadente pag.287.

(D'Annunzio)

Lettura, analisi: da Alcyone "La pioggia nel pineto" pag.261.

(F.T.Marineti) da Zang tumb tuuum "Bombardamento" pag.359.

(Svevo)

da La coscienza di Zeno "La profezia di un'apocalissi cosmica" pag.463.

(Pirandello)

da L'umorismo "Un'arte che scompone il reale" pag.484;

da Il fu Mattia Pascal "La costruzione della nuova identità e la sua crisi" pag.511 ;

da Uno, nessuno e centomila "Nessun nome" pag.531.

(Montale)

da Ossi di seppia: "Merigiare pallido e assorto" pag.743

e "Spesso il male di vivere ho incontrato" pag.745.

ARGOMENTI assegnati per ELABORATO discipline di indirizzo”

Come previsto dall’art. 17 (articolazione e modalità di svolgimento del colloquio d’esame) comma 1 lettera a. dell’O.M. n. 10 del 16 maggio 2020 assegnate a ciascun candidato su indicazione dei docenti delle discipline di indirizzo.

1) Intolleranze e allergie alimentari (differenze). Intolleranza al lattosio. Proponi un alimento per un cliente intollerante al lattosio (ingredienti e preparazione).

Le 14 categorie di allergeni.

2) Il diabete(tipo 1 e 2) : cause e sintomi. Indicazioni dietetiche. Proponi un alimento adeguato ad una prima colazione o merenda di un bambino diabetico. Processo di produzione dello zucchero.

3) Zuccheri e dolcificanti : proprietà e caratteri nutrizionali, in riferimento ad una delle Linee guida dell’INRAN per una sana alimentazione: “zuccheri,dolci,bevande zuccherate nei giusti limiti”(Illustra il significato). Gli organi di garanzia sulla sicurezza alimentare mondiale e il codex alimentarius.

4) Lievitazione degli impasti e cottura ...” la pizza” : piatto unico della dieta Mediterranea. Produzione e conservazione del lievito madre.

5) Il glutine e la “Celiachia” . Proponi un alimento per un cliente celiaco: quali sono le procedure da mettere in atto nella preparazione e somministrazione? Gli impasti di base realizzati con ricette gluten-free.

Itinerario d'apprendimento inerente Cittadinanza e Costituzione e tematiche relative ai percorsi interdisciplinari di cui rispettivamente alla lettera e / c dell'art. 17 (articolazione e modalità di svolgimento del colloquio d'esame) dell'O.M. n. 10 del 16 maggio 2020 e dell'art 9 comma 1 lettera a. (percorsi di svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione) e dell'art. 16 comma 3 (predisposizione materiali ad opera della sottocommissione)

Il Consiglio di Classe ha operato sviluppando percorsi nell'ambito di *Cittadinanza e Costituzione* in modo trasversale e sviluppando i nuclei concettuali in relazione al loro rapporto interdisciplinare e in alcuni casi è stata individuata la disciplina prevalente.

- **Fonti del Diritto Comunitario e Internazionale** (Diritto e Tecniche Amministrative)
- **Le malattie professionali, igiene degli alimenti, Reg.852/2004 HACCP, Food Allergies and Intolerances** (Scienza e Cultura dell'Alimentazione) (Diritto e Tecniche Amministrative) (inglese)
- **La sostenibilità** (Scienza e Cultura dell'Alimentazione) (prodotti dolciari)
- **DIRITTI INVIOLABILI E DOVERI INDEROGABILI ARTT 2 E 3 DELLA COST**
- **IL DIRITTO all'ISTRUZIONE di qualità per tutti ART 33 e 34 Cost Italiana**
- **TUTELA DEL PAESAGGIO E DEL PATRIMONIO STORICO ARTISTICO ART 9**
- **Il turismo eco-sostenibile**
- **Il marketing territoriale**
- **ART 41 L'INIZIATIVA ECONOMICA PRIVATA E LO SVILUPPO ECONOMICO**
- **Il benessere psico – fisico SECONDO L'OMS E IL DLGSV N. 81 DEL 2008**
- **art. 32 Cost italiana TUTELA DEI LAVORATORI**
- **La dieta mediterranea - The Mediterranean Diet** (Scienza e Cultura dell'Alimentazione e inglese)
- **La sostenibilità e la responsabilità delle condotte umane: Agenda 2030** (Diritto e Tecniche Amministrative)
- **GLOBALIZZAZIONE**
- **VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI E SICUREZZA ALIMENTARE**

9. Firma dei componenti del Consiglio di Classe

Il coordinatore del CdC
Prof.ssa Anna Tommasi

DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. Avv. PAOLO APRILE