



Istituto Professionale di Stato dei Servizi per
l'Enogastronomia, Commerciali e Ospitalità Alberghiera

“A. OLIVETTI”



DOCUMENTO Classe V D Enogastronomia

A. S. 2019/2020

Coordinatore Prof. Carmine Iapozzuto

La forza e la perseveranza premiano i meritevoli.....

Prot.n 1377/c27

Del 29 maggio 2020

INDICE

PRIMA PARTE

- PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO
- IL CONTESTO TERRITORIALE

SECONDA PARTE

- 1.** PROFILO E SBOCCHI PROFESSIONALI DI INDIRIZZO
- 2.** COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO
- 3.** COMPETENZE DI CITTADINANZA
- 4.** I DOCENTI

TABELLA STABILITA' CONSIGLIO DI CLASSE

- 5.** PROFILO CLASSE
- 6.** PROGETTAZIONE E OBIETTIVI DEL CONSIGLIO DI CLASSE
OBIETTIVI TRASVERSALI DEL C.d.C.
- 7.** MODALITA' DI LAVORO DEL C.d.C.
- 8.** METODI E STRUMENTI DEL C.d.C.
- 9.** VERIFICHE E STRUMENTI DI VALUTAZIONE
- 10.** VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI
- 11.** ESPLICITAZIONE DEI LIVELLI DI SUFFICIENZA
- 12.** ATTIVITA' DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA
- 13.** ALTERNANZA SCUOLA – LAVORO
- 14.** CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI

QUARTA PARTE

- ALLEGATO A: Contenuti disciplinari effettivamente svolti
- ALLEGATO B: Esempi di documenti da proporre per avvio colloquio orale
- ALLEGATO C: Documenti riservati (PDP)

PRIMA PARTE

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

Cenni storici

In origine, già dalla **fine dell'800** il plesso ospitava una Scuola Tecnica che agli albori del secolo ventesimo risulta denominata: Scuola Tecnica Commerciale Statale " A. Bellani" . Prevedeva due anni di specializzazione dopo la scuola media inferiore, con due corsi:

- Contabilità d'azienda
- Dattilografia

Frequentando questi corsi si conseguiva una "qualifica" che portava all'inserimento nel mondo del lavoro nella carriera esecutivo- impiegatizia.

Il 01/10/60 la Scuola Tecnica Commerciale “Bellani” diventa Istituto Professionale per il Commercio I.P.C. “Adriano Olivetti “ con tre corsi di durata triennale:

- Contabile d'azienda
- Segretario d'azienda
- Operatore commerciale con l'estero

Il nuovo triennio era composto da un biennio comune e un terzo anno di specializzazione. Il titolo di studio conseguito, con un'impostazione pratica e professionalizzante, offriva agli studenti sia una buona cultura generale che una ottima preparazione tecnico-pratica.

Nell'anno scolastico 1975/76, in linea con le esigenze delle attività economiche del territorio, venne istituito un biennio aggiuntivo al triennio, che comprendeva i seguenti diplomi di maturità:

- Analisti contabili
- Segretari d'amministrazione

Il progetto ministeriale dell'anno 1985 modifica i corsi in atto per le qualifiche:

- Operatore della gestione aziendale
- Operatore dell'impresa turistica

per i diplomi di maturità:

- Tecnico della gestione aziendale
- Tecnico dei servizi turistici L'Istituto è diventato un I.P.S.C.T. .

Con l'istituzione del nuovo ordinamento (ex **progetto '92**) i vecchi corsi vengono sostituiti da un biennio comune e un terzo anno di specializzazione che prevede la **qualifica** di

- operatore dell'impresa turistica
- operatore della gestione aziendale

e da un biennio post-qualifica per il conseguimento del **diploma** di

- tecnico dei servizi turistici
- tecnico della gestione aziendale.

Cogliendo le sollecitazioni del mondo del lavoro, il nostro Istituto ha creato negli anni nuovi percorsi didattici e ha dato luogo a nuovi profili professionali. Accanto al tradizionale indirizzo commerciale è sorto quello turistico e poi l'alberghiero. Tale trivalenza permette di creare figure professionali flessibili e polivalenti tra le più richieste sul mercato, in dinamica evoluzione con il mondo del lavoro.

Nell'anno scolastico 1996/97 l'Istituto Professionale acquisisce il settore alberghiero con i corsi:

Operatore ai servizi di cucina

Operatore dei servizi di sala bar

Operatore dei servizi di segreteria e ricevimento

Nell'anno 1999/2000 è attivato l'ulteriore biennio per il **diploma** di: Tecnico della Ristorazione

Dall'anno 1998-1999 l'istituto ha attivato il corso serale che prevedeva sia la formazione delle figure degli operatori – tre anni – sia quelle dei tecnici – cinque anni – dei settori: aziendale, turistico, alberghiero.

I profili e gli sbocchi lavorativi sono gli stessi del corso diurno.

A partire dall'a.s. 2010-2011, con la Riforma degli Istituti professionali (C.d.M. 4.2.10) il percorso è diventato quinquennale, articolato in due bienni e un quinto anno permettendo il conseguimento del Diploma di istruzione Professionale negli indirizzi:

“Servizi per l'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera” nelle articolazioni:

- Enogastronomia con l'opzione “Prodotti dolciari artigianali e industriali”
- Servizi di sala e di vendita
- Accoglienza turistica

IL CONTESTO TERRITORIALE

I percorsi e le trasformazioni dell'Istituto sono paralleli a quelli che la società industrializzata del territorio di Monza e Brianza ha sviluppato a partire dal boom economico degli anni sessanta.

L'Istituto Olivetti è sito all'interno di un contesto territoriale, quello di Monza e della Brianza, che si presenta fortemente caratterizzato da alcuni elementi che lo rendono uno tra i più dinamici della Lombardia. Si trova al centro di un sistema che ha saputo sviluppare attività economiche di livello mondiale pur non perdendo una propria identità. E tale identità pone il territorio di Monza e della Brianza nelle condizioni, oggi, di trasformarsi in sistema amministrativo provinciale autonomo rispetto alla provincia di Milano, ma non per questo da essa slegato. Nell'epoca delle reti sarebbe impossibile pensare e pensarsi come delle isole. Proprio la possibilità di una gestione del territorio con organi di autogoverno propri pone sfide nuove per il futuro anche dell'istituzione scolastica. In questo contesto, ricco di relazioni e di possibilità di lavoro, si colloca l'istituto Olivetti, sia per storia, sia per potenziale.

L'Istituto è ora in grado di offrire la trivalenza dei settori rispondendo così in modo organico alle esigenze della miriade di imprese presenti sul territorio stesso.

Inoltre, è uno dei pochi in Italia ad avere istituito corsi serali alberghieri.

L'identificazione di nuove figure professionali, la preparazione dei rispettivi curricula e la formazione di personale qualificato necessitano di nuove forme di raccordo e di confronto sia con le Agenzie di Formazione che operano nel Settore dei Servizi della Ristorazione e del Turismo, sia con le Istituzioni. Si intende inoltre rafforzare l'impegno, già profuso nel territorio, nell'ambito dell'educazione degli adulti, al fine di adeguare conoscenze e competenze alle nuove richieste provenienti dal mondo del lavoro, tramite un'efficace comunicazione tra tutte le parti coinvolte nel processo formativo: studenti, famiglia, scuola, territorio, istituzioni.

Il bacino di utenza, formato da più di 600.000 abitanti, raggiungendo anche alcuni paesi delle provincie di Lecco e di Como.

SECONDA PARTE

Il documento è predisposto in modo coerente con le linee guida previste per gli Istituti professionali, gli obiettivi educativi e formativi del P.T.O.F d'Istituto.

Esso definisce gli obiettivi didattici trasversali/ le competenze, conoscenze ed abilità che tutti gli alunni hanno conseguito al termine dell'anno scolastico.

Descrive le modalità di lavoro trasversali che i docenti hanno deciso di seguire, con la precisazione delle prestazioni dei docenti definite in termini comportamentali, la descrizione dei comuni criteri di misurazione e di valutazione concordati all'interno del Consiglio di classe, la descrizione degli interventi didattici integrativi individuati per facilitare il perseguimento degli obiettivi (viaggi di istruzione, partecipazione ad eventi culturali promossi dalle agenzie del territorio, partecipazione ad eventi organizzati dall'Istituto..) Il consiglio della classe V D, nella seduta del maggio 2020 ha redatto, all'unanimità, il presente documento destinato alla Commissione d'Esame.

PROFILO E SBOCCHI PROFESSIONALI

I percorsi degli istituti professionali si caratterizzano per l'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessarie ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica. Nella progettazione dei percorsi assumono particolare importanza le metodologie che valorizzano, a fini orientativi e formativi, le esperienze di raccordo tra scuola e mondo del lavoro, quali visite aziendali, stage, tirocini, alternanza scuola lavoro. Tali attività permettono di sperimentare una pluralità di soluzioni didattiche per facilitare il collegamento con il territorio e personalizzare l'apprendimento mediante l'inserimento degli studenti in contesti operativi reali.

L'insieme delle proposte formative del Istituto "Olivetti" è riconducibile a quattro indirizzi, che fanno riferimento a filiere produttive di rilevanza regionale.

Le discipline dell'area di indirizzo nel secondo biennio si fondano su metodologie laboratoriali che favoriscono l'acquisizione di strumenti concettuali e di procedure funzionali a preparare ad una maggiore interazione con il mondo del lavoro e delle professioni. Rispondono inoltre alle esigenze di una formazione mirata a specifiche richieste del tessuto produttivo locale.

L'acquisizione delle competenze chiave di cittadinanza previste a conclusione dell'obbligo di istruzione consentono di arricchire la cultura di base dello studente e di accrescere il suo valore anche in termini di occupazione.

Indirizzo Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

Settore servizi - Indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Questo indirizzo offre una preparazione idonea a chi vuole svolgere attività esecutive nei diversi settori dell'industria alberghiera e del turismo occupandosi di accoglienza e ospitalità.

Profilo

In base a quanto espressamente indicato nel Regolamento recante norme concernenti il riordino degli Istituti professionali, il **"Tecnico dei 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.

È 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 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.

L'indirizzo si suddivide in articolazioni:

- **“Enogastronomia” e “Pasticceria”;**
- **“Servizi di sala e di vendita”;**
- **“Accoglienza turistica”.**

COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO

L'impegno dei docenti della classe è stato indirizzato alla promozione di più livelli di competenze: generale, di studio, di lavoro che si sviluppino in un contesto nel quale lo studente è coinvolto, personalmente o collettivamente, nell'affrontare situazioni, nel portare a termine compiti, nel realizzare prodotti, nel risolvere problemi, che implicano l'attivazione e il coordinamento operativo di quanto sa, sa fare, sa essere o sa collaborare con gli altri.

Inoltre, la progettazione delle attività formative dirette allo sviluppo di competenze ha tenuto conto della necessità che le conoscenze fondamentali da questa implicate siano state acquisite in maniera significativa, cioè comprese e padroneggiate in modo adeguato, che le abilità richieste siano state disponibili a un livello confacente di correttezza e di consapevolezza. L'individuazione chiara delle conoscenze e abilità fondamentali che le varie competenze implicano, il livello da raggiungere e il bilancio delle conoscenze, delle abilità già acquisite ed evidenziate da parte dello studente sono state oggetto delle programmazioni di materia.

MATERIE DELL'INDIRIZZO E QUADRO ORARIO

Enogastronomia - prodotti dolciari artigianali e industriali			
Materie area generale	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia, cittadinanza e costituzione	2	2	2
Inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1
Materie area d'indirizzo			
2^ Lingua straniera (francese - inglese)	3	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Di cui in compresenza (laboratorio analisi)	1	1	-
Diritto e tecniche amministrative	4	5	5
Laboratorio servizi enogastronomici/cucina	6	4	4
Laboratorio servizi di sala e vendita	-	2	2
Totale	32	32	32

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

Il C.d.C. tenendo presente la **Raccomandazione del Consiglio Europeo**, relative alle competenze chiave per l'apprendimento permanente ha sviluppato le conoscenze e le abilità e gli atteggiamenti come sviluppo di competenze.

Nel documento le competenze sono definite come una combinazione di conoscenze, abilità e atteggiamenti.

Le competenze chiave sono importanti per la realizzazione e lo sviluppo personali, l'occupabilità, l'inclusione sociale, uno stile di vita sostenibile, una vita positiva nell'ambito sociale. Esse possono essere applicate in contesti differenti e in combinazioni diverse; si sovrappongono e sono interconnesse.

Si elencano di seguito le competenze chiave, declinate nelle competenze integrate e di cittadinanza previste dal PTOF di Istituto.

1. Imparare ad imparare
2. Progettare
3. Comunicare
4. Collaborare e partecipare
5. Agire in modo autonomo e responsabile
6. Risolvere problemi
7. Individuare e collegamenti e relazioni
8. Acquisire e interpretare l'informazione.

Competenze chiave e di cittadinanza oggetto delle attività multidisciplinari

Competenza di cittadinanza	Esiti formativi	Discipline coinvolte	Conoscenze	Periodo a.s.
Risolvere problemi	Affronta situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi. Individua le fonti e le risorse adeguate. Raccoglie e valuta i dati. Propone soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.	Economia Sala cucina Scienze dell'Alimentazione Lingue straniere	Simulazione e realizzazione di un evento. Elaborando proposte professionali anche in lingua straniera.	Intero anno scolastico
Creare collegamenti e relazioni	Individua e comprende relazioni e collegamenti tra eventi storici e culturali.	Italiano-Storia Lingue straniere Sala e Religione	Riflessioni critiche e personali su eventi della storia e della cultura italiana ed europea.	Intero anno scolastico

Attività e progetti attinenti a “ Cittadinanza e Costituzione”

Nell’ottica del progetto di **Cittadinanza e Costituzione**, il C.d.C. ha inteso sviluppare anche **Competenze sociali e civiche. Esse hanno** l’obiettivo di formare gli studenti facendogli affrontare con serenità e consapevolezza l’impegno dell’**Esame di Stato**. In base alle nuove indicazioni ministeriali le programmazioni delle singole materie hanno lavorato sullo sviluppo delle competenze basandosi su progetti interdisciplinari.

Le competenze di cittadinanza e costituzione sono verificate sulla base del progetto “Alla ricerca della memoria “di cui fanno parte.

Lo spreco alimentare La doggy bag in Francia: le gourmet bag

Liberté, Égalité, Fraternité au temps du Covid -19: i valori della democrazia al tempo del Covid-19

Religioni e norme alimentari Nel nostro paese la libertà di culto é un diritto garantito dalla Costituzione (Art.19)

"Tutti hanno diritto di professare liberamente la propria fede religiosa in qualsiasi forma, individuale o associata, di farne propaganda e di esercitarne in privato o in pubblico il culto, purché non si tratti di riti contrari al buon costume".

L'educazione alimentare va rivolta a tutti gli abitanti del nostro Paese, a partire dai bambini, di tutte le nazionalità di provenienza. Tutti i bambini hanno diritto a crescere in salute, ricordando che (Art. 32) "la Repubblica tutela la salute come fondamentale diritto dell'individuo e interesse della collettività" L'asma dei pasticceri e dei panettieri

La salute é un diritto di tutti, e il lavoratore malato é tutelato per legge (Art.38)

"I lavoratori hanno diritto che siano preveduti ed assicurati mezzi adeguati alle loro esigenze di vita in caso di infortunio, malattia, invalidità e vecchiaia, disoccupazione involontaria"

Lettura e discussioni su alcune tematiche di interesse sociale quali:

La libertà di culto; art.19 - La tutela della salute; art.32

La partecipazione attiva alla vita politica del Paese; art. 3

Si è svolta la visita alla Fondazione della memoria;

Assistito alla visione di documentari sulla deportazione nel Giorno della Memoria

assistito alla visione del film “il traditore”.

studiato l’importanza dell’ONU

La nascita della Costituzione italiana e i principi che vi stanno alla sua base

Declinazione delle competenze

Obiettivi	Sviluppare comportamenti di cittadinanza attiva ispirati ai valori della responsabilità, legalità e solidarietà facendosi testimoni di eventi passati e cittadini consapevoli del futuro.
Tempi	Anno scolastico
Spazi	Classe
Metodi	Lezione frontale, discussione, dibattito, confronto, visita.
Partecipanti	Tutta la classe

Coinvolgimento degli studenti nel riciclo dei rifiuti a scuola per sensibilizzarli al rispetto dell’ambiente e l’ottimizzazione delle risorse

I DOCENTI

Disciplina	Docente	Continuità didattica nel biennio post-qualifica
Italiano	Prof. Giuseppina Pantusa	no
Storia	Prof. Giuseppina Pantusa	no
Inglese	Prof.ssa Clemente Antonietta	sì
Francese	Prof.ssa Cotugno Laura	sì
Matematica	Prof.ssa Fino Valentina	sì
Diritto e tecniche amm. Strut. Ric.	Prof.ssa Mazzotta Fernando	sì
Lab. Servizi enogastronomici - sala	Prof. Guarda Marco	no
Lab. Servizi enogastronomici - cucina	Prof. Iapozzuto Carmine	sì
Scienze degli alimenti	Prof.ssa Fenda Enrica	sì
Scienze motorie	Prof.ssa Panzeri Chiara	sì
Religione	Prof. Garbagnati Alberto	sì
Matematica supplente	Prof. Sirtori Alessandro	no
Sostegno	Prof.ssa Bellini Stefania	no

STABILITA' DEI DOCENTI

Disciplina	Docente	Continuità didattica nel biennio post-qualifica
Italiano	Prof. Giuseppina Pantusa	no
Storia	Prof. Giuseppina Pantusa	no
Inglese	Prof.ssa Clemente Antonietta	sì
Francese	Prof.ssa Cotugno Laura	sì
Matematica	Prof.ssa Fino Valentina	sì
Diritto e tecniche amm. Strut. Ric.	Prof.ssa Mazzotta Fernando	sì
Lab. Servizi enogastronomici - sala	Prof. Guarda Marco	no
Lab. Servizi enogastronomici - cucina	Prof. Iapozzuto Carmine	sì
Scienze degli alimenti	Prof.ssa Fenda Enrica	sì
Scienze motorie	Prof.ssa Panzeri Chiara	sì
Religione	Prof. Garbagnati Alberto	sì
Matematica supplente	Prof. Sirtori Alessandro	no
Sostegno	Prof.ssa Bellini Stefania	no

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V D è composta da 17 alunni, 14 ragazzi e 3 ragazze, 9 provenienti dalla classe IV D 1 dal serale e 7 dal CFP. In cui l'istituto ai sensi del D Lgs 61/2017 e in ottemperanza all'accordoUSR e Regione Lombardia del Dicembre /2018, agli accertamenti di competenze da parte della commissione nominata dal collegio dei docenti gli studenti sono stati inseriti nella classe quinta. Questi accertamenti di competenze coprono l'intero quadriennio precedente in ottica di una acquisizione di competenze per assi e non in senso disciplinare

Sono presenti alunni (DSA) che, nel corso degli anni, ha seguito le programmazioni della classe nelle diverse discipline avvalendosi di una Programmazione Didattica Personalizzata (PDP) con tecniche, mezzi e strumenti compensativi, come previsto dalla L. 170 del 2010. La classe ha evidenziato all'inizio dell'anno livelli di partenza diversi a seconda degli alunni, specie in quelli provenienti dai CFP. Nella maggior parte della classe l'apprendimento delle discipline è stato quasi sempre sufficiente, anche se diversificato da studente a studente in base ad interesse personale, motivazione e frequenza. Alcuni studenti hanno raggiunto e mantenuto buoni e in alcuni casi ottimi risultati in tutte le materie, seguendo con interesse il lavoro in classe e affrontando seriamente lo studio a casa. Per degli alunni permangono, invece, incertezze e carenze nello studio, sia nell'espressione scritta che in quella orale, dovute principalmente a lacune pregresse non colmate e a uno studio domestico scarso che, ad oggi, potrebbero compromettere il superamento dell'esame di stato;

Tutti gli allievi, nel corso degli anni, hanno partecipato, con mille sfumature, ai progetti, alle attività, alle proposte educativo-formative dell'Istituto, con spirito di appartenenza, voglia di fare e di vivere nuove esperienze d'arricchimento personale mostrando buone attitudini e acquisendo ottime competenze professionali. Alcuni alunni hanno infatti dimostrato passione per la gastronomia lavorando ed effettuando stage presso chef di elevatissimo livello (stellati) e, riportando la loro esperienza, hanno stimolato l'intera classe. Si segnala anche che una alunna ha partecipato con ottimi (vittoria) risultati finali ad una gara enogastronomica di livello nazionale e internazionale.

In sintesi, la classe, pur composta da studenti con interesse e motivazioni differenti, ha evidenziato, nel corso dell'anno, un atteggiamento di sostanziale collaborazione con i docenti ed un comportamento improntato alla correttezza e al rispetto reciproco.

La frequenza degli studenti è stata costante per la maggioranza: meno assidua e opportunistica per un piccolo gruppo. Nella seconda parte dell'anno scolastico la classe ha svolto una didattica a distanza mediante lezioni on line in seguito all'emergenza sanitaria (covid 19), garantendo il 50% minimo del monte ore agli studenti. La maggior parte degli studenti ha dimostrato puntualità e partecipazione ad eccezione di pochi casi che sono risultati poco presenti. Lo svolgimento della programmazione è stato abbastanza regolare

Arrivati alla meta, si augura ad ogni ragazzo che l'esame di Stato venga vissuto come un momento di crescita, di soddisfazione, in cui ognuno possa avere la possibilità e l'opportunità di dare il meglio di sé e possa essere in grado di esprimere le proprie conoscenze e ciò che ha amato maggiormente. Nella consapevolezza che la conoscenza sia il più prezioso dei poteri, si augura ad ogni ragazzo che, dopo il cammino scolastico, possa essere protagonista del romanzo della sua vita.

6. PROGETTAZIONE E OBIETTIVI DEL C.d.C.

In riferimento, agli obiettivi proposti all'inizio dell'anno si può osservare che l'alunno possiede in uscita le seguenti conoscenze e competenze. Le conoscenze diventano strumenti per esprimersi in modo efficace ed appropriato, per poter utilizzare un linguaggio specifico nella produzione orale e scritta, per utilizzare consapevolmente le tecniche e procedure di calcoli, per esprimersi, in semplici situazioni comunicative nelle lingue straniere. Discipline coinvolte per il loro raggiungimento: hanno concorso anche se con contributi diversi sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo tutte le discipline e le attività di alternanza scuola-lavoro. Alla fine del ciclo di studi, gli alunni, a livelli differenti e ciascuno secondo le proprie capacità, il proprio impegno e le personali attitudini, dimostrano:

OBIETTIVI TRASVERSALI DEL C.d.C.

Obiettivi formativo-educativi	Capacità di orientarsi per una scelta futura (professione e studio) Capacità di programmare il proprio impegno nel tempo medio lungo rispettando scadenze e modalità di esecuzione. Consolidamento dell'etica professionale
Obiettivi specifici	Collegamento di argomenti della stessa disciplina o di discipline diverse, cogliendone le relazioni fondamentali Educazione alla flessibilità Sviluppo della capacità di rapportarsi al territorio. Saper utilizzare i linguaggi tecnici, propri delle discipline professionalizzanti
Obiettivi cognitivi	Sviluppo dell'abilità tecnico-operative professionali Sviluppo delle capacità di espressione e comunicazione nelle diverse situazioni Capacità di approfondire e organizzare in modo personale e autonomo i contenuti proposti. Sapersi esprimere in modo sostanzialmente corretto in forma scritta e verbale anche nella lingua straniera

OBIETTIVI COGNITIVI PER AREE DISCIPLINARI:

Area linguistico-storico letteraria	Saper analizzare e comprendere la specificità dei testi Saper individuare i punti chiave e operare collegamenti Saper contestualizzare testi letterari e professionali Stabilire nessi di carattere logico-temporale fra i fenomeni Sostenere una conversazione con argomentazioni pertinenti Utilizzare un lessico adeguato alla comunicazione e all'argomento affrontato Riassumere e riferire con vocaboli appropriati un brano letto Produrre testi scritti sostanzialmente corretti, pertinenti e logici, in forma più semplice e ridotta anche in lingua straniera
Area tecnologica d'indirizzo	Conoscere il mercato della ristorazione e i suoi principali segmenti Riconoscere e interpretare gli stili alimentari e i consumi locali, nazionali e internazionali Utilizzare le conoscenze di igiene professionale per applicarle alle condizioni dei locali di lavoro Conoscere e utilizzare impianti tecnologici, attrezzature e dotazioni di servizio Conoscere e applicare tecniche di lavorazione cottura e presentazione degli alimenti Conoscere la merceologia, le tecniche di conservazione degli alimenti e i fondamenti della moderna dietetica Conoscere le norme antinfortunistiche e di sicurezza relative al lavoro nei vari reparti Riconoscere i principali istituti giuridici che riguardano l'azienda ristorativi Utilizzare strumenti per conoscere, interpretare e controllare il mercato e l'organizzazione dell'azienda alberghiero-ristorativa.

STRATEGIE PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Stimolare l'interesse e l'attenzione degli studenti cercando insieme soluzioni e interpretazioni di problemi che si presentano di volta in volta.

Insegnare agli alunni a schematizzare quanto viene fatto in classe individuando gli aspetti più importanti; guidare a tal scopo nei collegamenti e nelle elaborazioni suggerendo metodi di indagine. Accertamento dei prerequisiti prima di ogni nuova fase di lavoro. Correzione collegiale motivata degli elaborati per una migliore consapevolezza delle proprie capacità.

7. MODALITÀ DI LAVORO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Gli insegnanti hanno promosso e favorito atteggiamenti di attenzione e partecipazione al dialogo educativo per consentire lo svolgimento sereno e produttivo del lavoro. Gli obiettivi sono stati conseguiti utilizzando lezioni frontali, lezioni dialogate, discussioni di problemi, lezioni pratiche, lavori di gruppo utilizzo di supporti audiovisivi e multimediali

Sono state effettuate dai docenti del C.d.C. verifiche orali e scritte, formative e sommative, per favorire un apprendimento graduale dei contenuti delle varie discipline.

Sono state svolte due simulazioni di prima e seconda prova utilizzando i materiali inviati dal ministero.

Per quanto riguarda la Seconda prova di indirizzo i docenti coinvolti, Alimentazione e Sala, hanno predisposto ed elaborato la seconda parte della prova, così come da indicazioni (vedi allegato).

8. METODI E STRUMENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Gli insegnanti hanno promosso e favorito atteggiamenti di attenzione e partecipazione al dialogo educativo per consentire lo svolgimento sereno e produttivo del lavoro.

Gli obiettivi sono stati conseguiti utilizzando:

- lezioni frontali
- lezioni dialogate
- discussioni di problemi
- lezioni pratiche
- lavori di gruppo
- utilizzo di supporti audiovisivi e multimediali.

Modalità	Materie										
	Religione	Italiano	Storia	Francese	Scienze Motorie	Matematica	Alimentazione	Diritto e tec. Amm.	Lab. cucina	Inglese	Sala e vendita
Lezione frontale	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Lezione interattiva	x	x	x			x	x	x	x	x	x
Lavoro di gruppo/individuale					x	x					x
Discussione guidata	x	x	x	x		x		x	x	x	x
Simulazione		x					x				X

9. VERIFICHE E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Gli strumenti per la verifica formativa, tesa ad osservare in itinere il processo di apprendimenti degli studenti, si è avvalsa di:

- osservazione del lavoro svolto in classe
- valorizzazione del contributo di ciascuno alle lezioni
- analisi dei compiti svolti a casa
- eventuali test su singole abilità specifiche

Per la rilevazione degli esiti e la valutazione periodica ci si è serviti di interrogazioni brevi, interrogazioni lunghe, prove pratiche, questionari, relazioni, esercizi. Sono state effettuate dai docenti del CdC verifiche orali e scritte, formative e sommative, per favorire un apprendimento graduale dei contenuti delle varie discipline.

Per quanto riguarda gli indicatori per la verifica dei risultati e i criteri di valutazione si è fatto riferimento al documento approvato dal Collegio docenti.

Nella valutazione finale il Consiglio d. c. ha tenuto conto:

- del livello di partenza
- del processo evolutivo e dei ritmi personali di apprendimento
- del grado di autonomia e della partecipazione dimostrata
- dell'impegno costante nello studio e nell'esecuzione dei compiti
- dell'interesse dimostrato

Tipologia di verifiche	Materie										
	Religione	Italiano	Storia	Francese	Scienze Motorie	Matematica	Alimentazione	Diritto e tec. Amm.	Lab. cucina	Inglese	Sala e vendita
Interrogazione breve	X	X	X	X		X		X	X	X	X
Interrogazione lunga		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Relazione – Tema		X					X	X			X
Test a risposta multipla		X	X								X
Compito semistrutturato				X			X	X	X	X	
Esercizi – Problemi						X		X			
Domande Aperte		X	X								
Analisi testo		X					X				X
Prova pratica					X						

QUADRO SINTETICO STRUMENTI DI LAVORO

Strumenti	Materie										
	Religione	Italiano	Storia	Francese	Scienze Motorie	Matematica	Alimentazione	Diritto e tec. Amm.	Lab. Enog.cucina	Inglese	Lab. Sala e vendita
Libri di testo		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Fotocopie		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Computer	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Audio-registratore	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Aula multimediale											
Palestra					X						

10. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Criteri di valutazione

Livello della partecipazione:

capacità dello studente di relazionarsi con la vita della classe e di contribuire al dialogo educativo

Indicatori:

- attenzione;
- puntualità;
- precisione nel mantenere gli impegni;
- richieste e proposte costruttive;
- disponibilità alla collaborazione con docenti e compagni

Livello dell'impegno: linea di tendenza prevalente nel comportamento dello studente rispetto ai requisiti del suo ruolo

- adesione e partecipazione alle attività complementari ed integrative;
- adempimento dei doveri di studio

Metodo di studio: Capacità dello studente di organizzare il proprio lavoro

- organizzazione dell'apprendimento di una disciplina;
- organizzazione dello studio

Profitto: Valutazione degli obiettivi cognitivi raggiunti

- conoscenza;
- comprensione;
- applicazione;
- analisi;
- sintesi;
- uso del linguaggio

11. ESPLICITAZIONE DEI LIVELLI DI SUFFICIENZA

Profitto

conoscenza: completa ma non approfondita

comprensione comprende il significato e le relazioni semplici ed essenziali che spiegano concetti fatti etc.

applicazione: utilizza correttamente gli elementi basilari in situazioni non molto diverse da quelle note

analisi: è in grado di scomporre un contenuto un concetto, nei suoi costituenti fondamentali e individua le relazioni più semplici tra singoli elementi

sintesi: riconduce ad una unità organica gli elementi più semplici e fondamentali di un contenuto

autonomia di giudizio: se guidato valuta in modo oggettivo situazioni anche complesse

uso del linguaggio: semplice non sempre appropriato, ma senza gravi errori che compromettano la comprensione del pensiero.

METODOLOGIA E CRITERI DI VALUTAZIONE

Nel rispetto degli obiettivi e delle strategie concordate nel Consiglio di Classe ogni docente ha adottato le modalità di lavoro che ha ritenuto più idonee al conseguimento degli obiettivi specifici della propria disciplina di insegnamento.

Si è accertato che gli alunni fossero in possesso delle informazioni indispensabili per poter affrontare i nuovi argomenti di studio; si è proceduto ad una selezione attenta delle conoscenze avanzando secondo criteri di gradualità e coerenza; si sono favorite applicazioni di quanto appreso in modo che il sapere si traducesse anche in saper fare.

I docenti hanno applicato metodologie e strategie didattico-educative finalizzate alla valorizzazione delle attitudini degli studenti, cercando di adattare la didattica ai diversi stili cognitivi, di stimolare l'interesse per la ricerca e la responsabile partecipazione degli allievi al dialogo educativo e al lavoro di gruppo.

INTERVENTI DI RECUPERO E SOSTEGNO

Ciascun docente è intervenuto con immediate strategie di recupero sulle aree di carenza individuate attraverso una verifica frequente e puntuale dei livelli di apprendimento, coinvolgendo opportunamente l'intera classe.

L'azione di recupero ha curato lo sviluppo e la maturazione di un efficace metodo di studio, il consolidamento, e per quanto possibile il potenziamento delle abilità di base.

12. ATTIVITA' DI ARRICCHIMENTO DELL' OFFERTA FORMATIVA

La classe ha partecipato alle seguenti uscite didattiche:

Visita fiera enogastronomica Milano

Cinema

13. ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO (PCTO)

FINALITÀ GENERALI

Il progetto Alternanza Scuola-lavoro dell'Ipssec "Olivetti" di Monza è inserito nel contesto di scuola che opera all'insegna dell'autonomia, le cui finalità sono quelle di orientare e sostenere l'ingresso consapevole degli allievi in realtà lavorative, mediante l'acquisizione di competenze di base, tecnico - professionali e trasversali.

Proporre percorsi di alternanza scuola-lavoro significa fornire una modalità di insegnamento e di apprendimento che miri alla formazione e allo sviluppo tecnico - operativo e professionale dell'allievo, offrendo l'opportunità di ampliare conoscenze ed esperienze, per rispondere meglio alle esigenze economiche e sociali del territorio, favorendo il tal modo il raccordo tra mondo della scuola e mondo del lavoro.

Se la scuola è il luogo privilegiato della conoscenza, l'impresa è il luogo in cui ognuno assolve compiti specifici facendo uso di tutte le proprie risorse per raggiungere risultati concreti.

Se è vero che l'alternanza scuola-lavoro è un percorso nel quale si raccordano soggetti diversi, il successo di questa esperienza si verifica quando tutte le "parti in gioco" riescono a collaborare e a condividere gli obiettivi finali: la scuola mediante la verifica del percorso riesce a testare l'apprendimento, lo studente impara una nuova metodologia didattica che gli permette di migliorare l'atteggiamento e le relazioni con i coetanei, con gli insegnanti e con i genitori e l'azienda esterna che ha compiuto un investimento produttivo, ne beneficia sotto l'aspetto economico e strutturale ed organizzativo .

L'Ipssec "Olivetti" propone ai propri alunni la strategia della "didattica laboratoriale", strumento in grado di innalzare le capacità innovative della scuola e l'efficacia dell'istruzione, mediante una più frequente interattività degli studenti durante le lezioni, senza tralasciare che tale metodo didattico operativo favorisce la formazione di competenze tecniche e professionali negli allievi. La "didattica laboratoriale" individua qualsiasi attività che permetta di raggiungere un risultato di apprendimento definito e concreto, mediante una serie di procedure e di segmenti operativi progettati e verificabili dai docenti consiglio di classe dell'istituto e dalla Dirigenza.

La "didattica laboratoriale" prevede oltre a momenti di insegnamento che si svolgono in classe o in un laboratorio attrezzato di strumenti, materiali e sussidi multimediali, anche di interventi operativi organizzati in sintonia con strutture aziendali o enti del territorio con azioni finalizzate alla progettazione, all'organizzazione, alla realizzazione e alla valutazione delle performance in esercitazioni complesse (servizi banqueting e di accoglienza turistica).

L'Istituto, così come previsto dalla Legge 13 luglio 2015, n. 107, ha organizzato attività di alternanza scuola lavoro dando la possibilità agli studenti di integrare parti delle competenze con la formazione in esterno in aziende di settore presenti sul territorio. La scuola ha previsto altri momenti /attività di alternanza tra cui: interventi con esperti del settore, visite aziendali, servizi di catering/accoglienza all'interno o all'esterno dell'istituto, impresa formativa simulata e corso per la sicurezza (modulo base).

Per tutti gli alunni sono state organizzate attività per il raggiungimento minimo di ore in attività di alternanza scuola lavoro da svolgersi nel triennio (attività lavorativa presso aziende di ristorazione, partecipazioni ad eventi e concorsi, incontri con esperti di settore, attività nell'Azienda Simulata, Docente tutor stage: IapozzutoCarmine

Di seguito saranno allegate le certificazioni di competenze dei PCTO

14. ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Per l'attribuzione del credito il Consiglio fa riferimento alla normativa vigente ed ai criteri indicati dal P.T.O.F., eventualmente modificati dal Coll. dei Docenti nel corso dell'anno scolastico.

Esso è la somma dei punteggi ricavati dalle valutazioni finali che l'allievo consegue nell'arco degli ultimi tre anni di corso.

Il Consiglio di classe, nell'attribuirlo, tiene in debito conto:

- della media dei voti del secondo quadrimestre che esprime il livello raggiunto delle conoscenze, competenze e abilità;
- dell'assiduità e dell'interesse all'attività didattica;
- dell'impegno e della motivazione allo studio;
- frequenza scolastica;
- attività agonistica sportiva certificata;
- frequenza IRC
- attività e corsi extracurricolari

ELABORATO PREVISTO DALL'ORDINANZA MINISTERIALE SUGLI ESAMI DI STATO DEL 16 Maggio 2020

L'Ordinanza del 16 Maggio 2020 concernente gli Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2019/2020 ha previsto all'art. 17 comma 1 l'invio ai candidati di un elaborato che sarà oggetto di discussione durante la prova orale dell'Esame di Stato. La tipologia dell'elaborato è coerente con le discipline di indirizzo individuate come oggetto della seconda prova scritta ai sensi dell'art. 1, comma 1, lettere a) e b) del Decreto materie. Le discipline oggetto dell'elaborato sono dunque:

- **Scienza e cultura dell'alimentazione**
- **Laboratorio dei servizi di enogastronomia**

L'elaborato viene inviato ai candidati a nome e per conto del Consiglio di Classe della 5D. L'argomento dell'elaborato è infatti assegnato dal Consiglio di Classe su indicazione dei docenti delle discipline di indirizzo.

L'elaborato predisposto per la classe 5D consta di un unico testo per tutti i candidati relativo allo svolgimento di un caso studio che permette ad ogni candidato di sviluppare l'elaborato in modo fortemente e totalmente personalizzato, valutando quali aspetti analizzare in funzione delle proprie scelte fatte nella gestione del caso studio.

Gli argomenti generali che verranno trattati in modo personalizzato da ogni alunno sono i seguenti

- Proposta e predisposizione di un primo piatto e di un secondo piatto
- Analisi del profilo nutrizionale della preparazione
- Messa in relazione degli ingredienti impiegati con le diverse patologie alimentari
- Proposte di eventuali interventi correttivi in base alle diverse tipologie di clienti
- Individuazione di possibili contaminazioni
- Trattazione della sicurezza alimentare e dei marchi di qualità

**Laboratorio di Servizi Enogastronomici
Articolazione sala e vendita**

**PROGRAMMA SVOLTO
CLASSE 5 D A.S.19/20
Prof. Marco Guarda**

SITUAZIONE DELLA CLASSE

La 5D è composta da 17 studenti. Nel corso dell'anno scolastico, la classe ha seguito le lezioni dimostrando un discreto grado di interesse e motivazione allo studio. La partecipazione è stata per la maggior parte degli alunni assidua; in altri casi sono stati necessari interventi sollecitativi per spingere alcuni discenti a seguire attivamente e spontaneamente il dialogo educativo: ciò ha impedito loro di raggiungere dei discreti livelli di preparazione.

Per quegli alunni che non hanno mostrato sollecitudine, tale atteggiamento può trovare giustificazione a volte nella noncuranza tipica delle nuove generazioni.

Ciò nonostante, la discreta disponibilità dimostrata dai ragazzi, ha permesso di svolgere il programma non tralasciando gli aspetti significativi e fondamentali degli argomenti proposti e contemplati nella programmazione iniziale.

L'impegno è stato complessivamente discreto, in alcuni casi supportato da vivo coinvolgimento. Il giudizio globale è discreto ma, come di solito avviene, alcuni componenti la classe si sono distinti per capacità e interesse, mentre, in altri permangono alcune lacune. Dal punto di vista disciplinare la classe ha tenuto un comportamento idoneo.

I metodi d'insegnamento hanno previsto principalmente lezioni frontali; lezioni -stimolo per attuare una ricerca personale e critica tra i vari argomenti; ricerca guidata; recupero in itinere e rinforzo di concetti apparsi particolarmente problematici. I mezzi di insegnamento hanno previsto principalmente l'uso di fotocopie, questionari e modulistica di settore, libro di testo. Dal mese di marzo 2020 si è utilizzata come mezzo di insegnamento (causa situazione sanitaria dovuta al Covid-19) l'aula virtuale e le video lezioni con la piattaforma Webex Cisco.

OBIETTIVI DISCIPLINARI EFFETTIVAMENTE RAGGIUNTI

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" Articolazione "Enogastronomia" sarà in grado di utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi, valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, usare il patrimonio lessicale della lingua italiana, usare le reti e gli strumenti informatici, conoscere alcuni software di settore, conoscere il lessico di settore anche in lingua straniera.

I risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenze raggiunte sono qui di seguito elencate:

- competenze specifiche nel campo dell'approvvigionamento di generi alimentari
- competenze che gli permettono di operare un controllo sulla qualità, quantità e costi della produzione dei pasti
- competenze per organizzare la distribuzione del cibo
- competenze per allestire i buffet e i banchetti
- competenze necessarie all'organizzazione delle relazioni con altri gruppi di lavoro
- predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio

I risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di conoscenze raggiunte sono qui di seguito elencate

- principi di alimentazione ed accostamenti gastronomici
- software di settore
- classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità
- tecniche di catering e banqueting
- criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro
- lessico e fraseologia di settore

I risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di abilità raggiunte sono qui di seguito elencate

- possedere e saper utilizzare un'adeguata cultura enogastronomica
- leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche del mercato enogastronomico e sapere adeguare la produzione.
- controllare e utilizzare gli alimenti con adeguata padronanza, sotto il profilo tecnologico e gastronomico.
- sovrintendere all'organizzazione ristorativa e attuare tecniche di gestione relative alle merci.
- sovrintendere all'organizzazione dell'area di vendita.
- comunicare e relazionarsi con il cliente, utilizzando appropriate tecniche di vendita all'organizzazione di catering e banqueting essendo in grado di inserirsi autonomamente nei servizi ristorativi programmati
- riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande
- progettare servizi funzionali

CONTENUTI DELLA DISCIPLINA

La vite: terreno e clima ideale per la sua coltivazione

Fasi di produzione del vino

La fermentazione alcolica e malolattica

Tipologie di vinificazione: in bianco, in rosso, in rosato e con macerazione carbonica

Maturazione e affinamento del vino

L'imbottigliamento

I vini speciali: passiti, muffati e di ghiaccio

La Legislazione vitivinicola: quadro normativo e la tutela dell'origine geografica

I vini DOP e I.G.P.

L'etichetta del vino

Lo spumante: fasi di produzione Metodo Classico

La degustazione del vino: esame visivo, olfattivo e gusto-gustativo

Abbinamento cibo-vino: concordanza, contrasto e tradizione.

La gestione delle risorse umane: cosa è un servizio, le imprese di servizi, il prosumer e lo staff management

La selezione del personale, la politica del personale e come pianificare le risorse umane

Il CCNL e i contratti atipici

Il contratto di lavoro subordinato

Il catering e il banqueting

Il contratto di catering e quello di banqueting

La figura del banqueting manager

Come si organizza un banchetto

Il servizio a buffet: caratteristiche, tipologie e come si organizza

HACCP: I principi base, la legislazione sugli alimenti in Italia, i metodi di conservazione

Relazione classe V D

Lingua e Letteratura Italiana/Storia

• OBIETTIVI EDUCATIVO - DIDATTICI TRASVERSALI

Stabilita l'acquisizione delle competenze di cittadinanza al termine del biennio dell'obbligo, sono individuati i seguenti obiettivi comuni che l'alunno deve consolidare nel corso del triennio.

Costruzione di una positiva interazione con gli altri e con la realtà sociale e naturale

- Conoscere e condividere le regole della convivenza civile e dell'Istituto.
- Assumere un comportamento responsabile e corretto nei confronti di tutte le componenti scolastiche.
- Assumere un atteggiamento di disponibilità e rispetto nei confronti delle persone e delle cose, anche all'esterno della scuola.
- Sviluppare la capacità di partecipazione attiva e collaborativa.
- Considerare l'impegno individuale un valore e una premessa dell'apprendimento, oltre che un contributo al lavoro di gruppo.

Costruzione del sé

- Utilizzare e potenziare un metodo di studio proficuo ed efficace, imparando ad organizzare autonomamente il proprio lavoro.
- Documentare il proprio lavoro con puntualità, completezza, pertinenza e correttezza.
- Individuare le proprie attitudini e sapersi orientare nelle scelte future.
- Conoscere, comprendere ed applicare i fondamenti disciplinari.
- Esprimersi in maniera corretta, chiara, articolata e fluida, operando opportune scelte lessicali, anche con l'uso dei linguaggi specifici.
- Operare autonomamente nell'applicazione, nella correlazione dei dati e degli argomenti di una stessa disciplina e di discipline diverse, nonché nella risoluzione dei problemi.
- Acquisire capacità ed autonomia d'analisi, sintesi, organizzazione di contenuti ed elaborazione personale.
- Sviluppare e potenziare il proprio senso critico.

Lingua e Letteratura Italiana

• CONTENUTI DISCIPLINARI MINIMI

Classe Quinta
- Esprimersi in modo accettabilmente chiaro e completo
- Conoscere e riassumere gli elementi essenziali dei moduli trattati (relativi a autore e/o opera e/o storia letteraria e/o genere letterario e/o tema)
- Comprendere un testo letterario noto, riconoscendone la struttura e alcuni elementi caratterizzanti; individuare il genere letterario; collocare un autore/un'opera nel contesto storico-culturale; fare collegamenti; operare sintesi coerenti relative a un numero sufficiente di informazioni.
- Comporre pertinenti alla richiesta e agli scopi; sufficientemente corretti sotto il profilo grammaticale; logicamente sequenziali, di registro adeguato
- Costruire testi espositivi (risposte, analisi, relazioni, questionari,) attinenti ad argomenti di studio, utilizzando le conoscenze essenziali acquisite e valendosi dei testi

• METODOLOGIE			
X	Lezione frontale <i>(presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche)</i>	X	Cooperative learning <i>(lavoro collettivo guidato o autonomo)</i>
X	Lezione interattiva <i>(discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive)</i>	X	Problem solving <i>(definizione collettiva)</i>
X	Lezione multimediale <i>(utilizzo della LIM, di PPT, di audio video)</i>	X	Attività di laboratorio <i>(esperienza individuale o di gruppo)</i>
	Lezione / applicazione		Esercitazioni pratiche
X	Lettura e analisi diretta dei testi	X	Altro _____

• MEZZI, STRUMENTI, SPAZI					
X	Libri di testo		Registratore	X	Cineforum
X	Altri libri		Lettore DVD		Mostre
X	Dispense, schemi	X	Computer		Visite guidate
X	Dettatura di appunti	X	Laboratorio di _____		Stage
X	Videoproiettore/LIM	X	Biblioteca		Altro _____

-
- TIPOLOGIA DI VERIFICHE

TIPOLOGIA				1°periodo	2°periodo	NUMERO
X	Analisi del testo		Test strutturato	min 2	min 2	Interrogazioni
X	Analisi e produzione di un testo argomentativo		Risoluzione di problemi		min 1 (solo V)	Simulazioni colloqui
X	Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo		Prova grafica / pratica	min 2	min 2	Prove scritte
X	Tema – relazione	X	Interrogazione			Test (di varia tipologia)
X	Test a riposta aperta	X	Simulazione colloquio			Prove di laboratorio
X	Test semistrutturato	X	Altro: Simulazione 1° prova	min 1		Altro: simulaz. 1° prova (solo V)

Programma svolto

Cataldi-Angioloni-Panichi, *“La letteratura al presente”*, Palumbo editore (voll. 3A-3B)

- Positivismo
 - Naturalismo
 - Verismo
 - G. Verga: la vita e le opere [“Nedda”, “Rosso Malpelo”(da *“Vita dei campi”*); brani da *“I Malavoglia”*]
 - Bozzetto Fantasticheria
 - Il Decadentismo
- Cenni I poeti maledetti : C. Baudelaire “L’albatro” (da *“I fiori del male”*), “ la corona nel fango”
- G. Pascoli: la vita e le opere [brani da *“Il fanciullino”*; “Lavandare”, “X agosto”, “Novembre” (da *“Myricae”*); “Il gelsomino notturno” (da *“I canti di Castelvecchio”*); Temporale, il Tuono(da *Myricae*)
 - G. D’Annunzio: la vita e le opere :brano da *“Il piacere”*.
 - Le avanguardie (cenni)
 - Il futurismo. T. Marinetti: *“Manifesto del Futurismo”*
 - Il romanzo di primo Novecento (cenni)
 - L. Pirandello: la vita e le opere :“La vecchietta imbellettata” (da *“L’umorismo”*); brani da *“Il fu Mattia Pascal”*; cenni su *“Uno, nessuno e centomila”*; “Il treno ha fischiato” (da *“Novelle per un anno”*); lettura di un romanzo a scelta tra: Il fu Mattia Pascal e Uno nessuno centomila
 - I. Svevo: la vita e le opere : cenni struttura " Una vita" ,cenni struttura *“Senilità”*;
 - La Coscienza di Zeno: struttura, lettura del romanzo:
 - G. Ungaretti: la vita e le opere: “San Martino del Carso”, “Soldati”, (da *“L’allegria”*); “La madre” (da *“Sentimento del tempo”*)

Storia

• CONTENUTI DISCIPLINARI MINIMI

Classe Quinta
- Esporre in forma chiara e coerente fatti, situazioni e problemi relativi agli argomenti studiati; mettere in relazione le conoscenze dei fatti storici con i contesti sociali, politici, ambientali; individuare la funzione di alcuni eventi nella ricostruzione dei fatti (cause – effetti).
- Tematizzare un fatto storico, riconoscendo soggetti, fatti, luoghi e periodi; utilizzare organizzatori temporali e spaziali (cronologie, diagrammi), mappe concettuali
- Saper spiegare e confrontare i concetti caratterizzanti gli argomenti svolti con uso del lessico specifico.
- Saper collegare i contenuti attraverso forme di ragionamento e/o di organizzazione (sintesi).
- Conoscere i problemi e la vita amministrativa del nostro paese in relazione al passato

• METODOLOGIE			
X	Lezione frontale <i>(presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche)</i>	X	Cooperative learning <i>(lavoro collettivo guidato o autonomo)</i>
X	Lezione interattiva <i>(discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive)</i>	X	Problem solving <i>(definizione collettiva)</i>
X	Lezione multimediale <i>(utilizzo della LIM, di PPT, di audio video)</i>		Attività di laboratorio <i>(esperienza individuale o di gruppo)</i>
	Lezione / applicazione		Esercitazioni pratiche
X	Lettura e analisi diretta dei testi		Altro _____

• MEZZI, STRUMENTI, SPAZI					
X	Libri di testo		Registratore	X	Cineforum
X	Altri libri		Lettore DVD		Mostre
X	Dispense, schemi	X	Computer	X	Visite guidate
X	Dettatura di appunti		Laboratorio di _____		Stage
X	Videoproiettore/LIM	X	Biblioteca		Altro _____

• TIPOLOGIA DI VERIFICHE						
TIPOLOGIA				1°periodo	2°periodo	NUMERO
X	Test semistrutturato	X	Interrogazione	Min 2	Min 2	Interrogazioni
X	Prove scritte a risposta aperta	X	Simulazione colloquio	Min 2	Min 2	Prove scritte

Programma svolto

G. De vecchi, G. Giovannetti, *Storia in corso*, Pearson, vol. 3

- Le grandi potenze all'inizio del '900
 - L'Italia e l'età giolittiana
- La Prima guerra mondiale
 - Da un conflitto locale alla guerra mondiale
 - Le ragioni profonde della guerra
 - Una guerra di logoramento
 - L'Italia in guerra
 - La svolta del 1917 e la fine della guerra
 - Il dopoguerra e i trattati di pace
 - Cenni: La rivoluzione russa
 - Cenni: La Russia all'inizio del secolo
- Il fascismo
 - Crisi e malcontento sociale
 - Il biennio rosso
 - Il fascismo: nascita e presa del potere
 - I primi anni del governo fascista
 - La dittatura totalitaria
 - La politica economica ed estera
- La crisi del '29 e il *New Deal* (cenni)
- Il regime nazista
 - La Repubblica di Weimar
 - Il nazismo e la salita al potere di Hitler
 - La dittatura nazista
 - La politica economica ed estera di Hitler
- La Seconda guerra mondiale
 - Verso la Seconda guerra mondiale
 - La guerra in Europa e in Oriente
 - I nuovi fronti
 - L'Europa dei lager e della *shoah*
 - La svolta della guerra
 - '8 settembre: l'Italia allo sbando
- La guerra fredda
 - Un bilancio della guerra
 - Dalla pace alla guerra fredda
 - Il blocco occidentale
 - Il blocco orientale e la sua espansione
 - Avvio del "disgelo" e nuovi focolai di crisi
 - L'Europa Unita
- L'Italia repubblicana
 - La nascita della Repubblica italiana

PROGRAMMA SVOLTO

Materia: Lingua Inglese

Docente: Antonietta Clemente

Libro di testo adottato:

Olga Cibelli- Daniela D'Avino

"Cook Book Club" CLITT

OBIETTIVI SPECIFICI E CONTENUTI

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Modulo 1 Applying for a job The application letter pag.97-98 Ready-to-use-expressions for application letter writing pag.99-100 How to write Europass C.V.. pag. 103-104 The kitchen brigade pag.73-74-75 Report dell'esperienza dei PCTO (Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento) facendo riferimento alle seguenti voci: description of the workplace and of the experience, what you have learnt, how the experience influenced you and your perception of future; compare and contrast different types of internships. Modulo 2 Hygiene & safety in catering H.A.C.C.P. pag.30-32 The pyramid showing the benefits of the HACCP system pag.33 Safety check-list pag. 34 The origin of HACCP pag. 40 H.A.C.C.P. system: seven steps (fotocopie) The flow chart of the steps to set up an HACCP system (fotocopia) Food contamination: (fotocopia) Bacteria, viruses & food poisoning (fotocopia) Safe food storage and handling	Scrivere il proprio C.V Saper rispondere ad un annuncio di lavoro Saper parlare delle proprie competenze, abilità ed esperienze Saper scrivere una lettera formale Utilizzare il lessico specifico e funzionale alla stesura di un report sull'esperienza dei PCTO Relazionare sui confronti e contrasti delle diverse esperienze formative Comprendere e dare informazioni sulle norme di igiene e sicurezza in cucina Comprendere e dare informazioni sulla contaminazione e sulle intossicazioni alimentari	Comunicare in inglese per svolgere una attività gestionale nel settore della ristorazione Esporre una esperienza dei PCTO distinguendo i compiti e le mansioni del profilo professionale di appartenenza Identificare le comparazioni e i contrasti di una esperienza formativa utilizzando i linkers idonei Saper parlare delle regole riguardanti la sicurezza e della prevenzione delle più comuni intossicazioni alimentari.

Handling food safely Good storage and food classification Modulo 3 Food preservation systems Food preservation: a step towards sustainability(fotocopia) Ancient & natural preservation methods(fotocopia) Modern preservation methods (fotocopia) Modulo 4 Nutrition Nutrition and nutrients pag.313-314-315-316-317 Healthy eating should be on the menu in every catering establishment pag.318 Lifelong nutrition pag. 323 The food pyramid,and food groups; the Mediterranean diet and its advantages(fotocopia) Special diets for food intolerances and allergies (fotocopia) Italy extends coronavirus measures worldwide and coronavirus pandemic (From BBC)	Comprendere le diverse modalità dello stoccaggio delle derrate alimentari Dare informazioni sui diversi metodi di conservazione degli alimenti (vantaggi e svantaggi e procedimenti) Descrivere i principi nutritivi e saperli utilizzare per una corretta alimentazione. Dare informazioni sui problemi legati ad una scorretta alimentazione Descrivere le caratteristiche di diete speciali per evitare intolleranze ed allergie alimentari Utilizzare il lessico e le espressioni linguistiche relative alla pandemia dovuta al coronavirus	Esporre le diverse modalità di stoccaggio a seconda della diversa tipologia di alimenti Saper confrontare e scegliere i vari metodi di conservazione per le diverse tipologie di alimenti Conoscere gli alimenti adatti ad una alimentazione sana ed equilibrata. Conoscere i principi fondamentali di diverse tipologie di diete, intolleranze ed allergie per salvaguardare la salute cliente. Relazionare sul topic della pandemia da coronavirus in forma sia orale che scritta
--	--	---

L'insegnante

Prof. Antonietta Clemente

CLASSE: 5[^]D

DOCENTE: Laura Cotugno

LIBRO di TESTO: S. Appignanesi, A. Giorgi, F. Marini, Les Toqués de la gastronomie, Capelli editore

RELAZIONE FINALE

Dal punto di vista relazionale il gruppo degli alunni di francese si è dimostrato corretto nei confronti dell'insegnante e partecipe al dialogo educativo. Durante tutto il corso dell'anno, infatti, la classe si è presentata cordiale e vivace.

Un gruppo di studenti ha dimostrato impegno e attenzione, partecipando con serietà alle lezioni, applicandosi nello studio e svolgendo i compiti assegnati.

Diversi alunni, per contro, hanno manifestato un impegno discontinuo: lo studio e l'applicazione non sono stati sempre assidui ed efficaci.

Per quanto riguarda il profitto, emergono alcuni elementi che presentano una buona preparazione e hanno raggiunto competenze e abilità soddisfacenti; vi sono alcuni alunni che hanno conseguito risultati sufficienti, ma inferiori alle proprie capacità, mentre per alcuni alunni permangono lacune e incertezze, nell'esposizione orale e nello scritto.

Per quanto riguarda la didattica a distanza quasi la totalità della classe ha potuto seguire le lezioni con assiduità e costanza.

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi:

Competenze

Acquisire il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.

Interagire in brevi conversazioni su ambiti settoriali

Produrre testi orali e scritti brevi, semplici e coerenti, utilizzando correttamente il linguaggio settoriale

Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e francesi

Padroneggiare il francese per scopi comunicativi e usare correttamente il linguaggio settoriale

Abilità

Presentare i diversi modi di conservare gli alimenti

Descrivere il legame fra cibo e religione

Descrivere i rischi e pericoli per la sicurezza alimentare.

Identificare le infezioni e intossicazioni alimentari

Sapere cosa fare per evitare il rischio di contaminazione alimentare.

Saper descrivere le regole di igiene da seguire in laboratorio

Descrivere i tratti essenziali dell'agricoltura biologica

Parlare dei nuovi prodotti sul mercato : gli OGM e i prodotti light

Presentare i principi fondamentali della piramide alimentare

Descrivere i benefici della dieta mediterranea

Descrivere la dieta dello sportivo

Descrive la dieta dell'adolescente

Presentare le allergie alimentari più diffuse

Presentare i tratti essenziali della dieta vegetariana e vegana

Saper parlare della storia della cucina francese

Individuare i propri punti di forza per una proposta di lavoro

Scrivere il proprio CV

Saper parlare di un argomento di attualità

Conoscenze

Les méthodes de conservation

Les règles d'hygiène en cuisine et les contaminations
Les aliments bons pour la santé
Les intolérances
Les troubles alimentaires
Les régimes alimentaires
Les mens religieux
L'agriculture biologique et le locavorisme
Les OGM et les produits allégés
Le CV et la lettre de motivation
La cuisine française au fil des siècles
Le CV et la lettre de motivation
La devise de la Constitution Française au temps du Coronavirus

Metodologia

Lezione frontale, lezione interattiva, attività in piccoli gruppi, video lezioni.

Materiali didattici e strumenti

I contenuti sono stati affrontati attraverso l'uso dei materiali didattici forniti dal testo adottato, da fotocopie fornite dall'insegnante. Si sono utilizzati, inoltre, LIM e video.

Tipologia delle prove e valutazione

Si sono effettuate verifiche scritte ed orali, formative e sommative.

Per le verifiche orali sono state valutate la conoscenza dei contenuti, l'efficacia comunicativa, la scioltezza espressiva, la correttezza formale, la pronuncia.

Le verifiche scritte hanno consentito di valutare gli allievi in modo continuativo su diversi argomenti. Si sono utilizzate domande aperte e a scelta multipla, esercizi di completamento, di inserimento e di analisi testuale.

Nella valutazione si è tenuto conto del livello di competenza raggiunto, ma anche della progressione nell'apprendimento e della partecipazione alle lezioni.

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO 1: La conservation des aliments

L'altération des aliments

Pourquoi conserver?

Les premières méthodes de conservation alimentaire: la déshydratation, le salage, la fumaison

XVIIIème et XIXème siècles: les techniques de conservation par la chaleur (appertisation, pasteurisation, UHT)

XXème siècle: les techniques de conservation par le froid (réfrigération, congélation, surgélation)

MODULO 2 : La sécurité et l'alimentation

Les règles d'hygiène en cuisine

Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires: salmonellose, staphylococcus aureus, botulisme, anisakis

Les risques et les mesures préventives contre la contamination

MODULO 3: La santé dans l'assiette

Les macronutriments: protéines, glucides, lipides

Les protéines : les briques de l'organisme

Les glucides: pourquoi sont-ils indispensables?

Les lipides: importante source d'énergie et de vitamines

Les micronutriments: vitamines et sels minéraux

MODULO 4: Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es

La pyramide alimentaire

Principes et groupes d'aliments

Le régime méditerranéen, qu'est-ce que c'est?
Les cinq couleurs des fruits et des légumes
Les bienfaits du régime méditerranéen
Les régimes alternatifs: végétarien, végétalien
Les aliments biologiques et le phénomène du locavorisme
Les OGM et les produits light
Les menus religieux
Les allergies et les intolérances alimentaires
Le régime alimentaire pour coeliaque
Les troubles du comportement alimentaire (TCA)
L'alimentation du sportif
L'alimentation de l'adolescent

MODULO 4 : Civilisation et éducation à la citoyenneté

Les émissions de cuisine en France
Le gaspillage alimentaire: causes et solutions
Le gourmet bag
Liberté , Égalité, Fraternité au temps du COVID-19
Le gouvernement français

MODULO 5 : Histoire de l'art culinaire

La cuisine dans l'antiquité
La cuisine chez les Grecs
La cuisine chez les Romains
La cuisine au Moyen âge
La cuisine pendant la Renaissance
La gastronomie entre 1600 et 1800
Le XIXème siècle
La Nouvelle Cuisine
Innovation et nouvelles tendances

MODULO 6 : De l'école au monde du travail

Curriculum vitae et lettre de demande d'emploi
La lettre de motivation

- Mezzi/strumenti utilizzati: lezione pratica presso la palestra dell'Istituto o presso il NEI guidata o parzialmente guidata con il contributo degli alunni, lezione frontale in aula, lezione frontale in videolezione. Utilizzo del libro di testo in dotazione integrando le informazioni con altri libri di testo in mio possesso, con fotocopie, con immagini e link scaricati da internet e condivisi via whats app, nelle aule virtuali o nell'agenda del registro elettronico.

- Libro in dotazione: "Competenze motorie" Corso di Scienze Motorie e Sportive per la scuola secondaria di secondo grado. Edizione G.D'Anna di Zocca, Gulisano, Manetti, Marella, Sbragi. Da sottolineare che un esiguo numero di alunni è in possesso di tale testo, a quattro alunni ho potuto prestare qualche copia di mia proprietà, ad altri ho prestato diversi testi simili ma non uguali, ma comunque sia la maggior parte di loro ha lavorato solo col materiale che io dividevo tramite i mezzi e gli strumenti sopra indicati.

- CONOSCENZE:

- ☐ Sanno riconoscere e classificare le capacità condizionali
- ☐ Hanno compreso i concetti relativi alle differenti possibilità di lavoro corporeo sulla base dei diversi tipi di sforzo e utilizzazione dell'energia disponibile: lavoro aerobico e anaerobico
- ☐ Hanno approfondito le conoscenze relativamente all'importanza e all'organizzazione del "riscaldamento"
- ☐ Hanno compreso alcune differenti metodologie di allenamento sportivo: lavoro continuativo ed intervallato, lavoro a stazioni e a circuito

- ABILITA':

lo studente è in grado di:

- ☐ Comprendere le informazioni relative a regolamenti, tecniche e situazioni sportive degli sport affrontati
- ☐ Utilizzare consapevolmente le proprie capacità condizionali
- ☐ Organizzare le informazioni per la produzione di sequenze o progetti motori
- ☐ Utilizzare il lessico specifico della disciplina in modo pertinente
- ☐ Collegare e riconoscere le interazioni tra movimento, funzioni dei vari apparati del corpo umano, meccanismi fisiologici, salute

- COMPETENZE:

lo studente è in grado di;

- ☐ Applicare i principi fondamentali di tecniche e gesti sportivi
- ☐ Interpretare correttamente le regole basilari che permettono lo svolgimento delle attività sportive individuali e di squadra affrontate
- ☐ Organizzare torneo a squadre in gironi e classifica finale

- Prestare soccorso in caso di emergenza
- Assumere stili di vita e comportamenti attivi, conferendo il giusto valore all'attività fisica e sportiva, per salvaguardare l'equilibrio psico-fisico e migliorare la propria qualità della vita
- Adottare regole igienico-sanitarie e norme di comportamento per la tutela della salute e la prevenzione degli infortuni.

- PRIMO QUADRIMESTRE:

- Parte pratica:

- test motori d'ingresso; agility ladder, navetta, test coordinativi(coordinazione oculo-manuale, oculo-podalica e simmetrica ed asimmetrica).
- lavoro sulla resistenza propedeutico al test di Cooper e ai mille metri.
- lavoro sulla forza in circuit training: GAG
- giochi popolari: palla due fuochi, dodgeball, palla quattro basi, usati spesso come riscaldamento nella parte iniziale della lezione.
- Giochi sportivi di squadra;pallavolo: ripasso del regolamento di gioco, ripasso dei fondamentali individuali esaminati nel corso del quinquennio(battuta, bagher, palleggio, schiacciata, pallonetto e muro), tornei di due contro due e tre contro tre, anche autogestiti sia nell'organizzazione del tabellone che per quanto riguarda l'arbitraggio.
- Giochi sportivi di squadra;pallacanestro ripasso dei fondamentali individuali e di squadra e dei principali falli ed infrazioni, svolti negli anni precedenti. La tattica di gioco finalizzata al tre contro tre.

- Parte teorica

Accenni di anatomia;

la cellula è l'elemento costitutivo più piccolo dell'organismo.

Più cellule formano un tessuto: epiteliale, muscolare e nervoso.

Più tessuti formano un organo.

Più organi formano gli apparati e i sistemi:

sistema scheletrico, muscolare,nervoso

Più apparati-sistemi formano l'organismo che è l'insieme di tutti i sistemi e gli apparati.

1. IL SISTEMA SCHELETRICO:

Febbraio

- pag 63 lo scheletro; assile ed appendicolare,le funzioni
- pag.64 la struttura delle ossa,diafisi ed epifisi,il midollo rosso ed il midollo giallo
- pag. 65 la classificazione delle ossa: ossa piatte, lunghe e corte
- nomi delle principali ossa del corpo umano
- da appunti dell'insegnante: le articolazioni: definizione e articolazione mobile, semimobile e fissa
- pag. 70-71 la colonna vertebrale, funzioni, curve fisiologiche, numero delle vertebre, il midollo spinale(cenni)
- Da appunti dell'insegnante; le patologie della colonna vertebrale legate a cattive posture. I paramorfismi, i dismorfismi, l'iperlordosi e l'ipercifosi.
- Da appunti dell'insegnante; traumi: lussazione(incompleta completa), distorsione(primo,secondo e terzo grado) e fratture ossee(composta, scomposta, complessa ed esposta), sintomi e trattamento.

- SECONDO QUADRIMESTRE:

Parte pratica:

Gennaio-Febbraio

- uscita didattica-sportiva di pattinaggio sul ghiaccio
- atletica leggera: salto in alto con la tecnica dello sforbiciato e dal Fosbury.

Parte teoria:

Febbraio

2. SISTEMA MUSCOLARE:

- pag 78 la funzione dei muscoli, l'origine e l'inserzione
- da appunti dell'insegnante;
- proprietà del muscolo,
- come si classifica un muscolo. In base a : forma(fusiformi, pennati, semipennati) , numero dei ventri(bi-tri-quadricipiti) , numero delle articolazioni(mono-poliarticolari) , al lavoro che svolgono(agonisti, antagonisti, estensori, elevatori, pronatori, abduttori e adduttori) ed in base al tipo di fibra (muscolo volontario, involontario e miocardico, tessuto scheletrico, liscio e cardiaco, la cellula muscolare, muscolo-fascio muscolare-fibra muscolare- miofibrilla-sarcomero- actina e miosina, muscoli agonisti-antagonisti,
- lavoro concentrico-eccentrico, lavoro dei principali muscoli del corpo umano.
- Da appunti dell'insegnante; traumi: crampo, contrattura, stiramento e strappo(primo-secondo-terzo grado), cause e trattamento.

3. SISTEMA CARDIOCIRCOLATORIO:

Febbraio-Marzo

Oltre al libro in dotazione per questa parte si è integrato anche con il libro:"Educare al movimento slim" di DeA scuola Marietti scuola, Fiorini, Coretti, Lovecchio, Bocchi.

- Pag. 89 il sangue,
- pag. 91 la struttura del cuore
- Da appunti dell'insegnante; funzioni dell'apparato cardiocircolatorio,
- la frequenza cardiaca; come si calcola anche in base all'età
- la piccola e la grande circolazione,
- i vasi sanguigni; descrizione e differenze di vene ed arterie, come si misura la pressione, la minima, la massima e patologie ad essa legate, cenni di primo soccorso

4. LA TRAUMATOLOGIA SPORTIVA:

Marzo

Da appunti dell'insegnante e dal libro:

- Pag. 525 dinamica del trauma
- lesioni ai tessuti molli; crampo, stiramento e strappo
- traumi alle ossa-articolazioni: lussazione, distorsione e fratture
- pag. 527 trauma cranico pag.528trauma spinale
- pag. 528- 529trauma alla spalla
- pag. 529 patologie toracico-addominali
- pag. 530 la lombalgia
- da immagini prese in internet; esercizi per lo scarico della schiena
- da immagini prese in internet; esercizi e movimenti per mantenere una corretta postura

5. L'ERGONOMIA:

Marzo

da appunti dell'insegnante:

- che cos'è l'ergonomia
- a quali settori si applica
- di cosa si occupa
- immagini prese da internet di posture scorrette e corrette sui luoghi di lavoro.

6. TEXT NECK:

Marzo

da appunti dell'insegnante

- definizione,
- cause, conseguenze,
- la corretta postura in merito
- esercizi per correggersi e/o prevenire le posture scorrette durante l'utilizzo di mezzi tecnologici

7. LA SALUTE:

Marzo-Aprile

dal libro e da appunti dell'insegnante:

- pag. 484 definizione OMS, lo stile di vita
- la salute dinamica
- pag. 486-487 salute e prevenzione, l'importanza dell'attività motoria, mantenere uno stile di vita attivo, le regole contro la sedentarietà,
- pag. 488 come scegliere il tipo di attività fisica

8. L'ALLENAMENTO:

Marzo-Aprile

- Pag. 152-153-154 che cos'è l'allenamento:
- azione ed effetti sull'organismo
- l'omeostasi
- l'eterostasi
- il recupero e la supercompensazione
- il carico allenante: interno ed esterno
- pag. 155-156 le fasi di una seduta di allenamento: il riscaldamento, la parte centrale ed il defaticamento.
- pag. 153-154 come ci si allena; la scelta del carico allenante, considerare gli obiettivi, procedere per gradi, variare gli esercizi, pianificare l'ordine degli esercizi.

9. L'ALLENAMENTO DELLE CAPACITA' MOTORIE CONDIZIONALI:

Aprile

- Da appunti dell'insegnante; definizione di forza, resistenza e velocità
- pag. 163 allenare la forza: gli sforzi massimali, gli sforzi ripetuti, gli sforzi dinamici ed a carico naturale. Esercitazione pratica su un circuit training sulla forza.
- Pag. 172 allenare la resistenza: il metodo continuo a ritmo costante, il metodo continuo a ritmo variato, il metodo continuo a ritmo progressivamente accelerato, il metodo intervallato da pause.
- Pag. 177 Allenare la velocità: gli esercizi per allenare la velocità

10. GLI SPORT:

Aprile

- classificazione in base alle caratteristiche condizionali e coordinative e tecnico-tattiche:
 - sport di squadra-individuali
 - ciclici-aciclici
 - di situazione
 - di forze e/o velocità e/o di resistenza
 - di precisione
 - di opposizione individuale
 - di carattere qualitativo

Maggio

- approfondimento di uno sport a scelta; caratteristiche in base alla precedente classificazione, regolamento di gioco, campo di gioco, applicazioni pratiche.

11. NOZIONI DI PRIMO SOCCORSO:

Aprile-Maggio

Solo da appunti dell'insegnante:

- arresto cardiocircolatorio: cause principali, importanza della rapidità ed efficacia d'azione
- R.C.P. rianimazione cardiopolmonare
- catena della sopravvivenza:
 - chiamata al 118 e valutazione della sicurezza della scena. GAS (guardo, ascolto e sento)
 - massaggio cardiaco CTE; come svolgerlo. Cosa dice la legge in merito a questo periodo storico di COVID-19 per quanto riguarda la respirazione bocca a bocca.
 - PLS
 - DAE
 - ambulanza
 - ospedale

Maggio

- COVID-19 come seguire stili di vita corretti:
Dal link: [//www.salute.gov.it/portale/nuovocoronavirus/dettaglioContenutiNuovoCoronavirus](https://www.salute.gov.it/portale/nuovocoronavirus/dettaglioContenutiNuovoCoronavirus)
 - attività fisica per bambini; le indicazioni dell'OMS sul movimento nei bambini
 - attività fisica per adulti: attività fisica da svolgere in casa

dalle linee-guida per l'esercizio fisico e lo sport/ufficio per lo sport Presidenza del Consiglio dei Ministri, con il supporto di sport e salute S.P.A. d'intesa con il Coni e il Cip, sentite le FSN, le DSA e gli EPS: lo sport riparte in sicurezza: “ OGNUNO PROTEGGE TUTTI”. Elaborate

La docente
Chiara Panzeri

Autori : T.De Rosa

37

Gli aspetti gestionali nel settore cucina	Conoscenza delle tecniche e dei canali di approvvigionamento	Conoscere i principali prodotti alimentari, realizzare l'approvvigionamento e gestire le scorte Adeguare la produzione in relazione alla domanda dei mercati
Il settore food nelle varie forme di ristorazione La tutela alimentare	Prodotti enogastronomici, classificazione degli alimenti in base al valore nutrizionale, alle conservazioni e all'utilizzo Tutele dei marchi di qualità, prodotti bio e ogm Tracciabilità etichettatura, frodi alimentari, norme ISO	Applicare le norme vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità Conoscere le normative a tutela dei marchi e l'etichetta relativa Conoscere tutte le norme vigenti a tutela di un prodotto
Il sistema HACCP	I principi dell'HACCP Il manuale di autocontrollo e i diagrammi di flusso	Applicare il sistema haccp con la finalità di garantire i principi dell'igiene dell'ambiente, delle attrezzature, dei prodotti, delle persone e delle lavorazioni Conoscere i principi di controllo e prevenzione per evitare possibili contaminazioni dei prodotti alimentare
La sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro	Conoscenza della legge 81/80 e le disposizioni relative al settore	Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute Integrare le competenze professionali con le normative in merito alla sicurezza
Tecniche di catering e banqueting	Le principali forme di catering e le differenze che le caratterizzano Modalità e organizzazione del servizio di banqueting	Conoscere le diverse forme di servizio più adatte alle diverse circostanze, realizzare menù e progetti adeguati alle richieste della clientela

Classe Quinta "D" DISCIPLINA MATEMATICA

DOCENTE: Sirtori Alessandro

LIBRO DI TESTO UTILIZZATO: "La matematica a colori "di Leonardo Sasso

Commento sulla Stato della Classe:

La classe si presenta nel complesso con un livello di apprendimento generalmente buono, anche se alcuni soggetti presentano delle lacune pregresse che dovranno essere colmate entro la fine dell'anno scolastico.

Contenuti della Disciplina affrontati:

Modulo 1: FUNZIONE LOGARITMICA

1. Definizione di logaritmo.
2. Metodi per la risoluzione di equazioni logaritmiche elementari.
3. Calcolo della Derivata Prima della Funzione Logaritmica.

Modulo 2: INTEGRALI INDEFINITI

1. Definizione di Funzione Primitiva
2. Definizione di Integrale Indefinito
3. Proprietà degli Integrali Indefiniti
4. Integrazioni Immediate
5. Integrazioni riconducibili alle integrazioni immediate
6. Integrazioni per sostituzione

Modulo 3: INTEGRALI DEFINITI

1. Definizione di Integrale Definito
2. Proprietà Degli Integrali Definiti
3. Teorema Fondamentale del Calcolo Integrale ed applicazione
4. Calcolo di Aree

Modulo 4: EVENTI E PROBABILITA'

1. Fondamenti della teoria degli insiemi.
2. Il concetto di evento.
3. Operazioni tra Eventi.
4. Definizione classica di Probabilità.
5. Probabilità Subordinata: eventi dipendenti e indipendenti.

Modulo 5: TEOREMI SULLA PROBABILITA'

1. Teorema della Probabilità Composta

Data 11/05/2020

PROGRAMMAZIONE
Anno Scolastico 2019/20
Prof. Mazzotta Fernando
Classe 5 D Enogastronomia

TESTO: S. Rascioni- F. Ferriello, *Gestire le imprese ricettive*, Tramontana

1. ESPOSIZIONE DEI CONTENUTI AFFRONTATI E DEGLI OBIETTIVI IN TERMINI DI CONOSCENZE, ABILITÀ E COMPETENZE

Scansione temporale dei contenuti affrontati nei due quadrimestri totale 110 ore di lezione(5 settimanali:

MODULO	CONOSCENZE/UNITA' DIDATTICHE	ABILITA'	COMPETENZE
MODULO A Il mercato turistico	U.D.1 – il mercato turistico internazionale ➤ Quali sono i caratteri del turismo? ➤ Quali fattori influenzano il turismo internazionale? U.D.2 – gli organismi e le fonti normative internazionali ➤ Quali sono gli organismi internazionali? ➤ Quali sono gli organi dell'UE? ➤ Quali sono le fonti normative internazionali e comunitarie? U.D.3 – il mercato turistico nazionale ➤ Quali sono gli strumenti di analisi del mercato turistico interno? (ad esclusione della bilancia turistica) U.D.4 – gli organismi e le fonti normative interne ➤ Quali sono gli organismi interni (cenni)? ➤ Quali sono le fonti normative interne?	Identificare le caratteristiche del mercato turistico. Rappresentare e interpretare i dati del mercato turistico. Individuare le normative internazionali, comunitarie e nazionali di riferimento.	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività professionali. Adeguare le attività professionali alle caratteristiche e alle esigenze della clientela. Verifiche scritte e orali
MODULO B Il marketing	U.D.1 – il marketing: aspetti generali ➤ Che cos'è il marketing? ➤ Qual è la differenza tra marketing strategico e marketing operativo? ➤ Che cos'è il marketing turistico? U.D.2 – il marketing strategico ➤ Quali sono le fasi del marketing strategico? ➤ Quali sono le fonti informative? ➤ Come si effettua l'analisi interna? ➤ Come si effettua l'analisi della concorrenza? ➤ Come si effettua l'analisi della domanda? ➤ Che cos'è la segmentazione? ➤ Che cos'è il target? ➤ Che cos'è il posizionamento? ➤ Come si determinano gli obiettivi strategici? U.D.3 – il marketing operativo ➤ Quali sono le caratteristiche del prodotto? ➤ Come si può utilizzare la leva del prezzo? ➤ Quali sono i canali di distribuzione? ➤ Che cos'è la comunicazione? U.D.4 – il web marketing ➤ Che cos'è il web marketing? ➤ Quali sono gli strumenti di web marketing? U.D.5 – il marketing plan ➤ Che cos'è il marketing plan? ➤ Come è composto il marketing plan di una piccola impresa?	Distinguere le caratteristiche del mercato turistico. Individuare le dinamiche di domanda e offerta turistica.	Adeguare e organizzare la gestione aziendale in relazione alle caratteristiche del mercato. Utilizzare le tecniche di marketing per interpretare gli sviluppi del mercato turistico. Verifiche scritte e orali
MODULO C Pianificazione,	U.D.1 – la pianificazione e la programmazione	Individuare fasi e procedure per la	Utilizzare gli strumenti gestionali per la

programmazione e controllo di gestione	➤ Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica? ➤ Da quali fattori dipende la strategia d'impresa? ➤ Che cosa sono la vision e la mission dell'impresa? ➤ Qual è il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale? ➤ Che cos'è il vantaggio competitivo? ➤ Quali sono le funzioni del controllo di gestione U.D.2 – il budget ➤ Che cos'è il budget? ➤ Qual è la differenza tra bilancio d'esercizio e budget? ➤ Come si articola il budget? ➤ Come viene redatto il budget degli investimenti? ➤ Come viene redatto il budget economico di un ristorante? U.D.3 – il business plan (Cenni) ➤ Che cos'è il business plan? (Cenni) ➤ Qual è il contenuto del business plan? (Cenni)	redazione di un business plan. Redigere la contabilità di settore.	realizzazione dei servizi turistici. Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa. Scegliere le strategie appropriate per la risoluzione di problemi gestionali. Verifiche scritte e orali
MODULO D La normativa del settore turistico-ristorativo	U.D.1 – le norme sulla costituzione dell'impresa ➤ Quali forme giuridiche possono assumere le imprese turistico-ristorative? (cenni) U.D.4 – i contratti delle imprese ristorative e ricettive ➤ Quali sono gli elementi di un contratto? ➤ Sotto l'aspetto giuridico che cosa s'intende per responsabilità? ➤ Quali sono i contratti del settore ristorativo? ➤ Quali sono le caratteristiche del contratto di ristorazione? ➤ Che cos'è il codice del consumo? (cenni) ➤ Quali sono le caratteristiche del contratto di catering? ➤ Quali sono le caratteristiche del contratto di banqueting? ➤ Quali sono le caratteristiche del contratto d'albergo? (cenni)	Utilizzare un linguaggio giuridico adeguato alle diverse situazioni gestionali. Individuare norme corrette e procedure opportune nelle operazioni di gestione. Predisporre la contrattualistica di viaggio e trasporto.	Svolgere la propria attività in modo coordinato e integrato con le altre figure professionali aziendali. Applicare la normativa nei contesti di riferimento. Documentare e interpretare adeguatamente la documentazione relativa all'attività svolta. Verifiche scritte e orali
MODULO E Le abitudini alimentari e l'economia del territorio	U.D.1 – le abitudini alimentari ➤ Quali fattori incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari? ➤ Quali sono le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia? ➤ Quali sono le attuali tendenze in campo alimentare U.D.2 – i marchi di qualità alimentare ➤ Che cos'è un marchio? ➤ Quali sono i marchi di qualità alimentare? ➤ Che cosa sono i prodotti a km 0?	Riconoscere gli elementi economici e territoriali che influenzano le abitudini alimentari. Individuare norme e procedure relative alla provenienza, alla produzione e alla conservazione dei prodotti alimentari.	Operare nel sistema produttivo valorizzando le tradizioni locali. Valutare strategicamente gli sviluppi e le dinamiche delle filiere enogastronomiche. Verifiche scritte e orali

Programma svolto nell'anno 2019/2020 classe 5d

totale ore in presenza al 18 + 4 in video presenza al 06/05/2020 con partecipazione totale (a parte Zuliani che non sempre presente)

testo utilizzato:

A cura di

BOCCHINI SERGIO

NUOVO RELIGIONE E RELIGIONI + CD ROM BIBBIA GERUSALEMME

Isbn 9788810612521

Materia RELIGIONE..

5d_religione_	religione o materia ...	19/02/2020	Garbagnati	Lezione : la gioia cristiana accoglienza parola divine: kaire kekaritomene
5d_religione_	religione o materia ...	12/02/2020	Garbagnati	Lezione : la sessualità nella bibbia: il cantico dei cantici
5d_religione_	religione o materia ...	05/02/2020	Garbagnati	Lezione : la sessualità nel cristianesimo e nella bibbia
5d_religione_	religione o materia ...	29/01/2020	Garbagnati	Lezione : giornata della memoria ed il genocidio degli armeni inizio secolo
5d_religione_	religione o materia ...	22/01/2020	Garbagnati	Lezione : il celibato dei presbiteri della chiesa cattolica
5d_religione_	religione o materia ...	15/01/2020	Garbagnati	Lezione : il rapporto con dio: la fede
5d_religione_	religione o materia ...	08/01/2020	Garbagnati	Lezione : la figura dell'anticristo nella bibbia (Daniele, S. Paolo, S. Giovanni) e nella storia
5d_religione_	religione o materia ...	18/12/2019	Garbagnati	Lezione : il nazireato, (la vicenda di Sansone) ed il rastafarianesimo
5d_religione_	religione o materia ...	11/12/2019	Garbagnati	Lezione : l'importanza di Abramo nelle religioni monoteiste
5d_religione_	religione o materia ...	04/12/2019	Garbagnati	Lezione : il decalogo in esodo 20 il primo comandamento
5d_religione_	religione o materia ...	27/11/2019	Garbagnati	Lezione : il decalogo in esodo 20 non nominare il nome di dio invano
5d_religione_	religione o materia ...	20/11/2019	LEONETTI ANDREA	Lezione : Film parte 2 :non sposate le mie figlie.
5d_religione_	religione o materia ...	06/11/2019	LEONETTI ANDREA	Lezione : Conoscere se stessi.
5d_religione_	religione o materia ...	30/10/2019	LEONETTI ANDREA	Lezione : Il senso religioso.
5d engastronomia triennio	religione o materia ...	23/10/2019	LEONETTI ANDREA	Lezione : Conoscenza classe.
5d engastronomia triennio	religione o materia ...	30/09/2019	Garbagnati	Lezione : il sesto comandamento

5d_religione_	religione o materia ...	19/02/2020	Garbagnati	Lezione : la gioia cristiana accoglienza parola divine: kaire kekaritomene
5d engastronomia triennio	religione o materia ...	23/09/2019	Garbagnati	Lezione : lo spazio che ci unisce (commento al film)
5d engastronomia triennio	religione o materia ...	20/09/2019	Garbagnati	Lezione : il decalogo in esodo 20

n°4 video lezioni:
ottavo comandamento (ed il concetto di verità)
la purezza del cuore e la sofferenza

DISCIPLINA: SCIENZA dell'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: Prof. FENDA ENRICA

LIBRO di TESTO: A. Machado - Scienza e Cultura dell'Alimentazione – Poseidonia Scuola

Sono docente della classe da tre anni. I livelli di partenza, al terzo anno di corso, da parte degli alunni erano decisamente modesti e molti presentavano valutazioni insufficienti.

Un gruppo di allievi ha effettuato un grande lavoro seguendo con particolare attenzione ed interesse le lezioni, dimostrando disponibilità ad intensificare gli sforzi, assiduità nell'applicazione, interesse nel migliorare il proprio risultato, puntualità e correttezza nell'esecuzione del lavoro domestico.

Questo gruppo di allievi mi ha dato grandi soddisfazioni per i notevoli miglioramenti conseguiti.

Ora ha discrete od ottime conoscenze, è in grado di rielaborare i contenuti della disciplina in modo personale, di attuare relazioni e correlazioni e possiede buone, taluni ottime, capacità di analisi e sintesi.

Un esiguo numero di alunni presenta conoscenze solo sufficienti a causa di un impegno non costante, un interesse superficiale e uno studio nozionistico.

Un piccolo numero di alunni nonostante le ripetute sollecitazioni, ha dimostrato poca disponibilità ad intensificare gli sforzi per migliorare le proprie non-conoscenze e ciò, ovviamente, ha inciso negativamente sulla loro valutazione che permane insufficiente.

Sono stati inseriti, al quinto anno di corso, numerosi alunni provenienti dai corsi CFP. Molti di questi allievi presentavano una conoscenza della materia, all'inizio dell'anno scolastico, molto deficitaria, lacunosa e decisamente insufficiente. Grazie a un grande impegno, alla partecipazione attiva in classe e a uno studio costante, la maggior parte degli allievi è riuscita a recuperare le lacune pregresse e a raggiungere risultati sufficienti o discreti, in un caso buoni.

Da rilevare che, alcuni alunni, pur possedendo discrete o buone conoscenze, evidenziano una certa difficoltà nella elaborazione orale, fatto che non sempre si presenta nell'elaborazione scritta.

OBIETTIVI GENERALI: i contenuti della disciplina si prefiggono di ampliare e approfondire le conoscenze acquisite nel precedente corso di studi, passando da una impostazione educativo-alimentare del primo biennio e da quella prevalentemente merceologica del terzo anno a una analisi sistematica dei processi alimentari, nutrizionali e igienici legati alla ristorazione durante il quarto e quinto anno di corso

OBIETTIVI DISCIPLINARI REALIZZATI

- Conoscere il valore e la funzione dei principi nutritivi
- Conoscere le indicazioni sulla quantità di energia ed i nutrienti che dovrebbero essere assunti generalmente dalla popolazione italiana (LARN)
- Conoscere le linee guida per una sana alimentazione in modo da poter analizzare criticamente le diete proposte dai mass-media, dalla pubblicità ecc.
- Conoscere le principali cause di contaminazione chimica degli alimenti e comprendere le ripercussioni sulla salute dei consumatori.
- Conoscere delle principali contaminazioni biologiche, tossinfezioni alimentari e parassitosi intestinali; comprendere la loro relazione con la scarsa qualità igienica degli alimenti o di un servizio ristorativo
- Saper spiegare l'incidenza delle varie tecniche conservative sul valore nutrizionale e commerciale degli alimenti.
- Conoscere i concetti base atti a prevenire le più comuni malattie nutrizionali.
- Conoscere le indicazioni dietetiche per le situazioni patologiche più rilevanti.

METODOLOGIA DIDATTICA

Lezione frontale; lezione interattiva; revisione in aula delle verifiche scritte; discussioni guidate.

VERIFICHE

Verifiche orali brevi e approfondite; questionari con risposte aperte.

Recupero effettuato alla fine di ogni modulo. Recupero in itinere.

Stop didattico Corso di recupero effettuato

MEZZI e STRUMENTI Libro di testo, fotocopie di altri testi e consultazione di siti internet.

SCIENZA e CULTURA dell' ALIMENTAZIONE**5D - CUCINA**

CONOSCENZE	ABILITÀ	CONTENUTI
Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari Conoscere che cosa sono i “nuovi alimenti”	Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. Riconoscere la specificità nutrizionale dei nuovi prodotti alimentari e degli alimenti dietetici dalla lettura della loro etichetta Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico	I nuovi prodotti alimentari e gli alimenti dietetici • Alimenti fortificati • Alimenti alleggeriti • Integratori alimentari • Alimenti funzionali • Novel foods • Alimenti geneticamente modificati • Alimenti integrali • Alimenti biologici
Contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche degli alimenti Ambienti favorevoli per lo sviluppo e la crescita dei microorganismi Conoscere le principali infezioni, tossinfezioni e parassitosi alimentari Classificazione sistematica e valutazione dei fattori rischio di tossinfezioni	Saper mettere in relazione l'agente contaminante, chimico, fisico o biologico, con la relativa malattia Valutare i punti di forza e di debolezza che favoriscono lo sviluppo di microorganismi patogeni Definire il significato di tossicità acuta e cronica Individuare la relazione tra tossinfezioni alimentari e scarsa qualità igienica degli alimenti o di un servizio ristorativo	IGIENE DEGLI ALIMENTI Contaminazione chimica e fisica degli alimenti Contaminazioni biologiche degli alimenti • Agenti biologici delle principali malattie trasmesse dagli alimenti: virus, batteri, funghi microscopici, prioni e parassiti • Fattori che influenzano lo sviluppo dei microorganismi • Modalità di contaminazione • Prioni e BSE • Virus a trasmissione alimentare • Infezioni e tossinfezioni alimentari • Tossinfezione da muffe e micotossine • Parassiti e parassitosi alimentare

Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.	Consuetudini alimentari nelle grandi religioni. Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico	Religioni e consuetudini alimentari
CONOSCENZE	ABILITÀ	CONTENUTI
Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche Alimentazione nello sport Malattie correlate all'alimentazione: obesità – diabete – aterosclerosi – ipertensione – stitichezza – sindrome del colon irritabile – disturbi del comportamento alimentare – alimentazione e cancro Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione. Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie	Individuare i nutrienti fondamentali di cui necessitano le persone nelle diverse condizioni fisiologiche Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela. Elencare i punti di forza e di debolezza delle varie tipologie dietetiche Saper mettere in relazione le carenze e gli eccessi alimentari con determinate patologie Saper mettere in relazione il ruolo dell'alimentazione nelle malattie tumorali Individuare gli alimenti che si possono consumare in alcune intolleranze alimentari Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela. Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico	DIETOLOGIA Principi base per una corretta alimentazione Dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche Alimentazione in gravidanza, della nutrice, nella prima e seconda infanzia, nello svezzamento, nell'adolescenza, nell'età adulta e nella terza età Diete e stili alimentari Dieta mediterranea Dieta vegetariana Dieta e sport Indicazione dietetiche in particolari condizioni patologiche • Malattie metaboliche Obesità - Diabete • Malattie cardiovascolari • Malattie dell'apparato digerente Gastrite – Stipsi - Diarrea - Sindrome del colon irritabile • Malattie epatiche • Disturbi del comportamento alimentare Anoressia - Binge eating disorder - Bulimia • Alimentazione e cancro - IARC • Reazioni avverse al cibo: Allergie e Intolleranze alimentari Intolleranze enzimatiche e farmacologiche – Intolleranza al lattosio – Celiachia – Favismo - Fenilchetonuria

