

I.P.S.S.E.C.O.A

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA, COMMERCIALI E OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

"A. Olivetti" Monza

Anno scolastico 2019/2020

Classe 5[^]H Enogastronomia

Indirizzo "prodotti dolciari artigianali ed industriali"

Documento del consiglio di classe

Coordinatrice

prof.ssa Cristina Francesca Iavasile



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 CHIAVE E DI CITTADINANZA
4. RELAZIONE SULLA CLASSE
 - COMPOSIZIONE
 - DIDATTICA A DISTANZA
 - LIVELLO DI SOCIALIZZAZIONE E COLLABORAZIONE
 - ASPETTI DISCIPLINARI
 - PARTECIPAZIONE, INTERESSE ED IMPEGNO
5. CONSIGLIO DI CLASSE
6. OBIETTIVI TRASVERSALI E DEL CONSIGLIO DI CLASSE
7. MODALITA' DI LAVORO DEL C.d.C.
8. METODI E STRUMENTI DEL C.d.C.
9. VERIFICHE E STRUMENTI DI VALUTAZIONE
 - QUADRO SINTETICO STRUMENTI DI LAVORO
10. GRIGLIA E CRITERI DI MISURAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI
11. TABELLA PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO IN CONDOTTA E INTERVENTI DI RECUPERO
12. ATTIVITÀ PARA ED EXTRA SCOLASTICHE DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA
13. ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO
14. ELABORATO SCRITTO

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

Nasce alla fine dell'800 come scuola tecnica statale "A. Bellani", nel 1960 diventa i.p.c. "A. Olivetti".

Nell'anno scolastico 1996/97 all'istituto professionale è stato aggiunto l'indirizzo alberghiero.

Attualmente i corsi, serale e diurno, prevedono il solo settore alberghiero.

Le articolazioni sono:

- ✓ Tecnico dei servizi di cucina
- ✓ Operatore dei servizi di sala-bar
- ✓ Operatore dei servizi di segreteria e ricevimento

Nell'anno 1999/2000 è stato attivato l'ulteriore biennio per il diploma di:

- ✓ Tecnico della ristorazione

Dall'anno 1998-1999 l'istituto ha aperto 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, con profili e sbocchi lavorativi identici a quelli del corso diurno.

A partire dall'a.s. 2010-2011, con la riforma degli istituti professionali (c.d.m. 4.2.10) il percorso si articola in cinque anni, due bienni e in un quinto anno, permettendo il conseguimento del diploma di istruzione professionale.

A partire dall'a.s. 2018/2019, con il decreto 61 del 13 aprile 2017, il percorso si articola in un biennio e un triennio e permette il conseguimento del diploma di istruzione professionale nei seguenti indirizzi:

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

- ✓ Accoglienza turistica
- ✓ Enogastronomia (con l'opzione "prodotti dolciari artigianali e industriali")
- ✓ Servizi di sala e di vendita

Mission

La finalità educativa fondamentale della scuola è lo sviluppo dell'uomo e del cittadino, integrato nel contesto storico e nella società che deve fronteggiare le sfide del futuro, anche alla luce delle direttive europee sulle competenze di cittadinanza.

Pertanto, il nostro istituto, oltre a far acquisire agli studenti le adeguate conoscenze, competenze e capacità, privilegia un sistema formativo integrato nel cui ambito è promossa la crescita della persona nelle dimensioni socio-affettive, professionali, linguistiche e motorie.

A tale scopo l'insegnamento delle varie discipline del 1° biennio è strumentale per la formazione generale degli allievi (nell'anno scolastico in corso sono state introdotte le unità di apprendimento per le classi prime) ed ha anche una funzione di orientamento al fine di rendere più consapevole la scelta di indirizzo nel corso degli anni.

Nel secondo biennio e nell'ultimo monoennio viene approfondita la preparazione professionale e culturale dei ragazzi, tenuto conto che sono loro richieste competenze specifiche ad un livello sempre più alto ed una preparazione qualificata per l'inserimento nel settore turistico alberghiero ristorativo o per un ulteriore percorso di studi.

Il nostro istituto, mediante il PTOF, rende evidenti e riconoscibili i principi e i valori cui s'ispira l'amministrazione scolastica:

- ✓ Nella centralità e nel rispetto verso la persona, indipendentemente dalla sua condizione sociale, familiare o individuale;
- ✓ Nella solidarietà ed equità sociale;
- ✓ Nell'affermazione dei diritti di cittadinanza, anche europei;
- ✓ Nella massima inclusione;
- ✓ Nel rispetto della democrazia;
- ✓ Nello spirito di servizio;
- ✓ La libertà d'insegnamento dei docenti e il diritto all'apprendimento degli studenti sono garantiti da programmazioni didattico-educative che promuovono la formazione individuale, valorizzano le potenzialità evolutive di ciascun discente e contribuiscono ad uno sviluppo globale della sua personalità.

In tale quadro di riferimento la scuola va considerata come patrimonio di tutto il paese, poiché costituisce luogo privilegiato di crescita umana, sociale e culturale delle nuove generazioni e fattore di sviluppo complessivo e di benessere della collettività.

1. PROFILO E SBOCCHI PROFESSIONALI DI INDIRIZZO

L'identità degli istituti professionali riformati è connotata da una solida base culturale a carattere scientifico e tecnologico, acquisita attraverso l'integrazione di saperi e competenze dell'area d'istruzione generale e dell'area d'indirizzo/professionale. Tale integrazione consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessarie ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio enogastronomico e di accoglienza turistica, ovvero di essere in grado di "agire con autonomia e responsabilità nel sistema di relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro".

Obiettivo dell'area d'istruzione generale: fornire ai giovani – a partire dal rafforzamento degli assi culturali che caratterizzano l'obbligo d'istruzione – una preparazione adeguata, su cui innestare conoscenze teoriche ed applicative nonché abilità cognitive proprie dell'area d'indirizzo.

Obiettivo dell'area d'indirizzo (presente sin dal primo biennio): far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei settori produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi. Pur avendo una loro specificità, le due aree non sono nettamente separabili, perché, da un lato, la cultura generale (necessaria alla formazione delle persone e dei cittadini) include una forte attenzione ai temi del lavoro e delle tecnologie e, dall'altro, una moderna concezione della professionalità richiede competenze tecniche, comunicative e relazionali. Nel primo biennio l'area d'istruzione generale ha funzione orientativa, nel secondo biennio e quinto anno svolge una funzione formativa, più legata a contesti specialistici.

2. COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO

Il diplomato nell'indirizzo servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del made in Italy in relazione al territorio.

L'indirizzo presenta le articolazioni: "enogastronomia", che contiene anche l'opzione prodotti dolciari artigianali e industriali, "servizi di sala e di vendita" e "accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell'articolazione enogastronomia - opzione prodotti dolciari artigianali e industriali il diplomato è in grado di:

- Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno;
- Avere competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

A conclusione del percorso di studi, i diplomati nelle articolazioni devono conseguire i seguenti risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze:

“Enogastronomia”, opzione “produzioni dolciarie artigianali e industriali”

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

In generale, a conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell’indirizzo servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera conseguono i seguenti risultati di apprendimento:

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

Materie d'indirizzo

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 - tedesco)	3	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione	3	3	3
Di cui in compresenza (laboratorio biochimica)	-	1	1
Diritto e tecniche amministrative	0	2	2
Laboratorio servizi enogastronomici - pasticceria	9	3	3
Tecniche e organizzazione processi produttivi	2	3	4
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	-	3	2
Di cui in compresenza (laboratorio biochimica)	-	1	1

3. COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA

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

- **Comunicazione nella madrelingua**

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.

Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

- **Comunicazione nelle lingue straniere**

Padroneggiare la lingua inglese e un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro, al livello B2 di padronanza del quadro europeo di riferimento per le lingue (QCER).

- **Competenze matematiche**

Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.

Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.

- **Competenza digitale**

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

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

- **Imparare a imparare**

Partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale. Reperire, organizzare, utilizzare informazioni da fonti diverse per assolvere un determinato compito; organizzare il proprio apprendimento; acquisire abilità di studio.

- **Competenze sociali e civiche**

Agire in modo autonomo e responsabile, conoscendo e osservando regole e norme, con particolare riferimento alla Costituzione. Collaborare e partecipare comprendendo i diversi punti di vista delle persone.

- **Spirito di iniziativa e imprenditorialità**

Risolvere i problemi che si incontrano nella vita e nel lavoro e proporre soluzioni; valutare rischi e opportunità; scegliere tra opzioni diverse; prendere decisioni; agire con flessibilità; progettare e pianificare; conoscere l'ambiente in cui si opera anche in relazione alle proprie risorse.

- **Consapevolezza ed espressione culturale**

Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Comprendere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.

4. RELAZIONE SULLA CLASSE

COMPOSIZIONE

La classe 5^H è composta da 22 alunni totali, 18 femmine e 4 maschi.

Le lingue straniere studiate sono due: **INGLESE e FRANCESE** oppure

INGLESE e TEDESCO.

Diciassette alunni studiano come seconda lingua straniera Francese, mentre i restanti cinque Tedesco.

Tutti gli studenti provengono dalla classe ex 4H, ad eccezione di tre alunni provenienti da altro istituto che hanno dimostrato adeguati prerequisiti e comportamenti scolari.

La classe 5H proviene dalla ex classe 3H Prodotti dolciari.

Nel complesso gli alunni presentano un percorso scolastico regolare. Nel triennio si sono verificati avvicendamenti nella composizione del c.d.c. che hanno reso discontinuo il processo formativo in alcune discipline. Nel complesso l'andamento della classe è sempre stato positivo, solo per un esiguo gruppo di studenti il rendimento non è stato sempre costante. Un altro gruppo di alunni, al contrario, si è distinto nel corso del triennio per impegno e partecipazione costruttivi.

DIDATTICA A DISTANZA

L'interruzione delle attività scolastiche al 21 di febbraio dell'anno in corso, causa pandemia, ha ovviamente influito sullo sviluppo dell'attività didattica, sull'ampiezza di alcuni programmi, sul conseguimento di alcuni obiettivi. Il c.d.c. si è attivato per organizzare tempestivamente strategie di didattica a distanza affidate all'iniziativa individuale, finché la scuola, ad Aprile, non ha pianificato le lezioni con la piattaforma webex garantendo almeno il 50% delle ore e nella nostra classe nello specifico, totali 19 ore settimanali. Il c.d.c. inoltre ha provveduto, ove necessario, a rimodulare e aggiornare le programmazioni in base all'esigenze contingenti all'emergenza sanitaria covid-19, in ottemperanza alle disposizioni ministeriali in materia.

Il C.d.C. ha approntato, secondo i criteri previsti dalla normativa vigente e concordati, una ulteriore e diversificata programmazione che tiene conto di tutte le misure dispensative e degli strumenti compensativi che sono sempre stati utilizzati ove necessario e richiesto.

Nel corso degli ultimi tre anni scolastici hanno conservato la continuità didattica solo gli insegnanti di: Alimentazione, Scienze motorie, Religione, Francese, Tedesco.

LIVELLO DI SOCIALIZZAZIONE E COLLABORAZIONE

Gli allievi della classe hanno realizzato un buon livello di socializzazione e hanno generalmente collaborato supportandosi a vicenda nelle varie situazioni, anche se all'interno di sottoinsiemi aggregativi.

Alcune situazioni di difficoltà di alcuni sono state occasione di confronto e di crescita per tutti, apportando spunti di riflessione per l'acquisizione di comportamenti socialmente positivi.

ASPETTI DISCIPLINARI

Nel corso dell'anno gli allievi della classe hanno mantenuto generalmente un comportamento corretto e rispettoso delle persone, delle regole e dell'ambiente.

Eccezionalmente si sono presi provvedimenti disciplinari che hanno sortito effetti benefici determinanti, tanto da non avere comportamenti recidivi.

PARTECIPAZIONE, INTERESSE ED IMPEGNO

La classe generalmente ha seguito con attenzione e partecipazione attiva le lezioni, lo studio domestico è stato proficuo per una buona parte del gruppo classe, limitato per la restante.

L'interesse per il settore professionale è stato adeguato, in alcuni casi soddisfacente.

L'attività didattica finalizzata a suscitare negli alunni la consapevolezza delle proprie responsabilità, all'acquisizione di un metodo di studio ragionato e proficuo e alla maturazione graduale di un'autonomia di giudizio, ha generalmente raggiunto gli obiettivi prefissati in tutte le discipline.

Gli alunni che alla fine del primo quadrimestre rivelavano difficoltà o carenze, in una o più discipline, sono stati guidati in percorsi di recupero in itinere e/o durante lo stop didattico. Il livello medio di competenze acquisite può ritenersi quasi discreto. Si può ritenere che dall'inizio del terzo anno ad oggi la classe ha compiuto un sensibile percorso di crescita sul piano comportamentale e socio-affettivo.

Il livello di profitto a cui sono pervenuti i singoli allievi è differenziato e rapportato ai loro prerequisiti, alle loro capacità di rielaborazione ed individuazione dei collegamenti interdisciplinari, all'autonomia di lavoro e alla partecipazione al dialogo educativo.

La classe si rivela piuttosto eterogenea per preparazione di base, attitudini personali, impegno e obiettivi didattici conseguiti; pertanto è possibile individuare diverse fasce di livello.

Un esiguo numero di allievi ha mostrato una partecipazione attiva, una frequenza regolare e un impegno costante, raggiungendo nel complesso buoni od ottimi risultati in tutte le discipline.

Un gruppo di allievi dotati di una sufficiente preparazione di base, di un accettabile metodo di studio e di discrete capacità espositive, ha conseguito risultati quasi discreti nella maggior parte delle discipline. Il loro impegno si è manifestato anche con la frequenza regolare alle lezioni con la partecipazione al dialogo educativo, con la puntualità e la precisione nel portare a termine con cura le attività indicate.

Solo un ristretto numero di alunni, non supportati da solidi prerequisiti nè da impegno costante, ha raggiunto risultati disomogenei nelle varie discipline.

5. CONSIGLIO DI CLASSE

Cognome e nome	Materia	Continuità didattica dal quarto anno di corso
Pantusa Giuseppina	Lingua e letteratura italiana	si
Pantusa Giuseppina	Storia	si
Cotugno Laura	Francese	si
Arosio Debora	Inglese	no
Larghi Loredana	Tedesco	si
Vesentini Elisabetta	Matematica	no
Schifano Alessia	Diritto e tecniche amministrative Delle strutture ricettive	no
Fenda Enrica	Scienza e cultura dell'alimentazione	si
Saporito Giuseppe	Laboratorio di servizi di pasticceria	no
Raffo Mario	Laboratorio biochimica microbiologia	no
Guida Rosamaria	Analisi e controlli chimici dei prod. alim	no
Mariani Paola	Religione	si
Perrone Anna	Scienze motorie	si
Domanico Giovanni	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	si

6. OBIETTIVI TRASVERSALI E DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Competenze chiave e di cittadinanza

Competenze	Esiti formativi (Abilità)	Discipline coinvolte	Conoscenze	Tempi (Periodo)
Progettare	- Elabora progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio - Utilizza le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici - Valuta i vincoli e le possibilità esistenti - Definisce le strategie di azione - Verifica i risultati raggiunti	Laboratorio pasticceria	Ingredienti	Intero anno scolastico
		Alimentazione	Caratteristiche nutrizionali	
		Tecniche Amministrative delle Imprese Ricettive	Food cost	
		Analisi e controlli chimici	Sicurezza alimentare	

Programmazione interdisciplinare

Discipline	Argomenti	Periodo
Italiano / Storia	Resistenza e Neorealismo	II quadrimestre
Tedesco	Borchert: Das Brot/Nacht schlafendue Ratten doch	I quadrimestre
Religione	Dolore e speranza	Annuale
Alimentazione/Storia	Dieta mediterranea e II G.M.	II quadrimestre
Economia / Pasticceria	Food cost ed approvvigionamento	Quadrimestrale

6. PROGETTAZIONE E OBIETTIVI DEL CdC

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

Insegnare agli alunni a schematizzare quanto viene fatto in classe individuando gli aspetti più importanti; guidare a tale 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, soprattutto dal mese di Marzo, per attuare la didattica a distanza.

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.

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 le seguenti modalità evidenziate in tabella:

[illegible]

Quadro sintetico strumenti di lavoro

Strumenti	Materie													
	Religione	Italiano	Storia	Francese	MotorieScienze	Matematica	Alimentazione	.Amn.teceDiritto	pasticceria.Enog.Lab	Inglese	Chimica	microbiologia eBiochimicaLab	P.P.O.T	Tedesco
Libri di testo		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Fotocopie				X			X	X	X	X				X
Computer e dispositivi digitali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Audio-registratore				X						X				X
Aula multimediale														
Palestra					X									
Uscita didattico sportiva					X									

Numero di verifiche e tempi di correzione:

Almeno 2 verifiche scritte, con un tempo massimo di correzione di quindici giorni, e 2 valutazioni orali per quadrimestre

10. GRIGLIA E CRITERI DI MISURAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Gli standard minimi richiesti all'alunno sono da ritenersi: la conoscenza dei contenuti e delle procedure disciplinari e la capacità di esporli in forma chiara.

Il possesso delle conoscenze disciplinari sarà valutato mediante un voto espresso in decimi secondo la tabella, approvata dal Collegio Docenti, che qui di seguito viene riportata:

V O T O	DESCRITTORI		
	CONOSCENZE (teoriche e pratiche)	ABILITÀ (cognitive e pratiche)	COMPETENZE
1	Nessuna	Non dimostrate	Non è in grado di gestire nessun tipo di situazione
2	Praticamente assenti	Non dimostrate	Non è in grado di applicare le scarsissime conoscenze al compito ed alle situazioni anche semplici
3	Frammentarie e gravemente lacunose	Non utilizza le conoscenze minime nemmeno in situazioni note. Non è in grado di effettuare analisi e sintesi Si esprime in modo totalmente scorretto e improprio.	Non è in grado applicare o applica con notevoli difficoltà le poche conoscenze anche in contesti noti
4	Parziali e lacunose.	Effettua analisi e sintesi solo parziali. Organizza le conoscenze minime solo se guidato, ma con errori. Si esprime in modo scorretto	Applica in modo disordinato e confuso e gestisce con difficoltà le conoscenze apprese anche in contesti noti.
5	Limitate e superficiali	Organizza le conoscenze con qualche imprecisione. Compie analisi e sintesi limitate ed ha un approccio superficiale al ruolo richiesto. Si esprime in modo impreciso.	Esegue compiti semplici Applica le conoscenze solo se guidato e le gestisce con una certa difficoltà in contesti nuovi
6	Sostanzialmente sufficienti	Organizza le conoscenze senza commettere errori sostanziali. Si esprime in modo semplice ma corretto, anche nella terminologia tecnico-settoriale. Sa individuare elementi e relazioni con sufficiente correttezza.	Applica in modo corretto le informazioni e le gestisce in modo adeguato in contesti noti e in modo accettabile in contesti nuovi
7	Complete e, se guidato, sa approfondire gli aspetti basilari	Organizza le conoscenze autonomamente pur con qualche imperfezione. Si esprime in modo corretto e appropriato. Compie analisi coerenti. Interpreta adeguatamente il ruolo richiesto.	Applica e rielabora in modo corretto le informazioni e gestisce le situazioni nuove in modo adeguato.
8	Complete con qualche approfondimento autonomo	Organizza autonomamente le conoscenze. Si esprime in modo corretto e con proprietà linguistica. Compie analisi corrette e complete;	Applica e rielabora in modo corretto e completo le conoscenze.

		coglie implicazioni e individua relazioni. Interpreta adeguatamente il ruolo richiesto	Gestisce le situazioni nuove in modo autonomo.
9	Complete, organiche, articolate e con approfondimenti autonomi	Organizza le conoscenze in modo corretto e autonomo. Si esprime in modo fluido e utilizza i linguaggi specifici. Compie analisi approfondite e individua con precisione correlazioni Interpreta adeguatamente il ruolo richiesto	Applica e rielabora le conoscenze in modo completo, approfondito ed articolato. Gestisce le situazioni nuove, anche di una certa complessità, in modo autonomo.
10	Organiche, articolate, approfondite ed ampliate in modo personale	Organizza le conoscenze in modo corretto ed autonomo. Si esprime in modo fluido, utilizzando un lessico ricco ed appropriato. Compie analisi approfondite, anche su problematiche complesse e trova da solo soluzioni migliorative ed originali da applicare anche in ambito lavorativo. Interpreta adeguatamente il ruolo richiesto	Applica e rielabora in modo approfondito, articolato e personale le conoscenze. Gestisce le situazioni nuove, anche di una certa complessità, con la massima responsabilità ed autonomia.

11. TABELLA PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO IN CONDOTTA E INTERVENTI DI RECUPERO

VOTO	INDICATORI	DESCRITTORI
10	Comportamento	MOLTO CORRETTO L'alunno/a è sempre corretto nei comportamenti con i docenti, con i compagni, con il personale della scuola. Partecipa alla vita della classe e accoglie attivamente le proposte degli insegnanti e della scuola. Rispetta gli altri ed i loro diritti, nel riconoscimento delle differenze individuali
	Atteggiamento	IRREPENSIBILE Molto disciplinato negli atteggiamenti tenuti a scuola.
	Note disciplinari	NESSUNA Non ha a suo carico provvedimenti disciplinari.
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	APPROPRIATO Utilizza in maniera responsabile il materiale e le strutture della scuola.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	REGOLARE Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari. Giustifica con tempestività
	Rispetto delle Consegne	PUNTUALE E COSTANTE Assolve alle consegne in maniera puntuale e costante.
9	Comportamento	ORDINARIAMENTE CORRETTO L'alunno/a è generalmente corretto nei comportamenti con i docenti, con i compagni, con il personale della scuola. Rispetta gli altri ed i loro diritti.
	Atteggiamento	Disciplinato negli atteggiamenti tenuti a scuola.
	Note disciplinari	NESSUNA Non ha a suo carico provvedimenti disciplinari.
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	APPROPRIATO Utilizza in maniera responsabile il materiale e le strutture della scuola.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	REGOLARE Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari. Giustifica con tempestività
	Rispetto delle Consegne	REGOLARE Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari.
8	Comportamento	CORRETTO Il comportamento dell'alunno nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola è sostanzialmente corretto

		e/o talvolta, tuttavia, si rende responsabile di qualche ritardo non giustificato.
	Atteggiamento	ADEGUATO Non sempre irreprensibile, se richiamato si adopera per recuperare l'atteggiamento giusto.
	Note disciplinari	SPORADICHE ammonizioni verbali
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	RARAMENTE INAPPROPRIATO Non sempre utilizza in maniera diligente il materiale e/o le strutture della scuola. Non sempre porta tutto il materiale richiesto.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	TALVOLTA IRREGOLARE Frequenta con assiduità le lezioni, talvolta non sempre rispetta gli orari.
	Rispetto delle Consegne	NON SEMPRE PUNTUALE E COSTANTE Talvolta non rispetta le consegne.
7	Comportamento	POCO CORRETTO L'alunno/a ha talvolta comportamenti poco corretti nei confronti dei docenti, dei compagni, e del personale della scuola.
	Atteggiamento	REPENSIBILE L'alunno viene spesso richiamato dagli insegnanti. Segue in modo passivo e marginale all'attività scolastica
	Note disciplinari	FREQUENTI Ammonizioni verbali e scritte
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	INADEGUATO Utilizza in maniera poco diligente il materiale e le strutture della scuola. Spesso non porta il materiale richiesto.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	IRRREGOLARE La frequenza è connotata da un elevato numero di assenze e/o ritardi. Giustificazioni spesso consegnate in ritardo. Si rende responsabile di assenze e/o ritardi strategici
	Rispetto delle Consegne	CARENTE Non assolve alle consegne in maniera puntuale e costante.
6	Comportamento	NON CORRETTO Il comportamento dell'alunno nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola è spesso connotato da azioni svenienti. Si rende spesso responsabile di assenze e/o ritardi non giustificati.
	Atteggiamento	BIASIMEVOLE L'alunno viene ripetutamente ripreso per l'arroganza con cui si atpeggia nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola. Se richiamato non si corregge.
	Note disciplinari	RIPETUTE E NON GRAVI ammonizioni scritte e/o sospensioni dall'attività didattica, a cui non segue alcun ravvedimento

	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	NEGLIGENTE Utilizza in maniera trascurata il materiale e le strutture della scuola. Ordinariamente non porta il materiale necessario per le lezioni.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	DISCONTINUA Frequenta in maniera discontinua le lezioni e spesso non rispetta gli orari. Si rende responsabile di assenze e ritardi strategici
	Rispetto delle Consegne	MOLTO CARENTE Solo saltuariamente rispetta le consegne
5	Comportamento	DECISAMENTE SCORRETTO Il comportamento dell'alunno è improntato sul mancato rispetto dei docenti, degli alunni e del personale della scuola e/o si rende responsabile di continue assenze non giustificate.
	Atteggiamento	RIPROVEVOLE L'alunno viene sistematicamente ripreso per la spavalderia con cui si atteggia nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola. La sua partecipazione al dialogo educativo è pressoché nulla.
	Note disciplinari	RIPETUTE E GRAVI ammonizioni verbali e/o scritte e/o allontanamento dalla attività didattica per violazioni gravi.
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	IRRESPONSABILE Utilizza in maniera assolutamente irresponsabile il materiale e le strutture della scuola e si rende pericoloso per sé e per gli altri.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	DISCONTINUA E IRREGOLARE Frequenta in maniera discontinua le lezioni e molto spesso si rende responsabile del mancato rispetto degli orari.
	Rispetto delle Consegne	INESISTENTE Non rispetta le consegne.

Interventi di sostegno e recupero

Interventi di sostegno e recupero per gli allievi con difficoltà di apprendimento non certificate fanno parte di un'azione prioritaria del nostro istituto e hanno come finalità:

- Il superamento delle difficoltà di apprendimento degli alunni
- L'innalzamento del livello medio del profitto nelle singole classi

Le attività di recupero sono progettate e realizzate dai consigli di classe, individuando gli allievi a rischio, definendone il livello di rendimento scolastico e la natura delle difficoltà di apprendimento e scegliendo il tipo di intervento più adatto.

Durante l'anno sono previsti due tipi di intervento di recupero:

- Interventi di recupero in itinere (recupero curricolare)

Si tratta di interventi individualizzati, didattici ed educativi, di recupero effettuati durante l'attività curricolare.

Essi si svolgono in modo continuativo per tutto l'anno e si differenziano essenzialmente nelle seguenti tipologie:

- Coinvolgimento: per gli allievi con rendimento inferiore alle proprie potenzialità e/o per gli studenti con esiti negativi dovuti a semplice difetto di applicazione e non a difficoltà di comprensione e di metodo.
- Rimotivazione e recupero interdisciplinare: per gli allievi con esiti negativi dovuti sia a fattori motivazionali e di orientamento sia a carenze di metodo o di prerequisiti.
- Potenziamento e rafforzamento: per gli allievi con esiti negativi dovuti a lievi difficoltà di comprensione, di metodo e/o motivazionali.
- Recupero disciplinare: per gli allievi con esiti negativi dovuti a conoscenze e competenze pregresse molto lacunose e deficitarie.

12. ATTIVITÀ PARA ED EXTRA SCOLASTICHE DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

La classe ha partecipato alle seguenti attività:

- Visione del film sull'Olocausto
- Bosco della Memoria di Monza in occasione della Giornata della Memoria
- Visita al carcere di Bollate: organizzata all'interno delle ore di Religione, in collaborazione con il Progetto d'Istituto di Educazione alla Legalità. La visita aveva come obiettivo l'acquisizione delle competenze della materia e delle competenze di cittadinanza e costituzione trasversali, approvate dal Cdc
- Incontro seminario con il pastry chef dell'anno 2019, Fabrizio Barbato, titolare de "L'Ile Douce" di Milano, con l'obiettivo di acquisire nozioni sull'ideazione e produzione dei prodotti dolciari
- Lezione di scienze motorie sulla pista di pattinaggio
- Incontro in videoconferenza con il giornalista A. Magnani de "Il Sole 24ore":
"Essere cittadini e professionisti in Europa"
- Corsa campestre COSMOSS

13. 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 Collegio 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.

14. ELABORATO SCRITTO

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, comma1, 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 5H. 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 5H 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 dolce o di un prodotto da forno
- 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

Dirigente scolastico prof. Renata Antonietta Cumino

Coordinatore di classe prof.ssa Cristina Francesca

Iavasile Data di approvazione: 30/ 05 / 2020

PROGRAMMAZIONI DI MATERIA E DI COSTITUZIONE E CITTADINANZA.

PIANO DI LAVORO INDIVIDUALE

A. S.	2019/2020
CLASSE	5 [^] H P.D.
MATERIA	TECNICA DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI
PROF.	Giovanni Pasquale Maurizio DOMANICO

. SITUAZIONE IN INGRESSO

N. ALUNNI 22

1.1 Test o griglie di osservazione utilizzate per la rilevazione della situazione di partenza

- ☐ Test prodotti dalla scuola
- ☐ Test presi da libri o riviste
- ☐ Prove scritte con esercizi o domande
- ☐ Brevi interrogazioni
- ☒ Domande dal posto senza valutazione

1.2 Livelli rilevati

Informazioni desunte dai risultati dello scrutinio finale dell'anno precedente o dall'esito dei test d'ingresso (indicare dati percentuali).

	Anno precedente	test d'ingresso
Livello alto (voti 8 –9–10)	26%	
Livello medio (voti 6 – 7)	63%	
Livello basso (voti 5-4)	11%	

Livello molto basso (voti al di sotto del 4)		
--	--	--

1.3 Attività di recupero e sostegno sulle carenze evidenziate in ingresso

L'attività è stata attuata:

X ritornando sugli stessi argomenti per tutta la classe

2. OBIETTIVI FORMATIVI TRASVERSALI

- Uso di un linguaggio specifico appropriato
- Leggere, comprendere un testo specifico
- Leggere e comprendere un grafico e/o una tabella
- Individuare collegamenti tra ambiti fisici e ambiti pratici
- Lavorare in equipe
- Relazionare su un'attività svolta

3. OBIETTIVI DELLA DISCIPLINA

Obiettivi (indicando in particolare gli obiettivi minimi)

- agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi

4. OBIETTIVI SPECIFICI E CONTENUTI

PERIODO/TEMPI Scansione temporale	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Settembre – ottobre UDA 1 Le macchine del settore dolciario	- I reparti della pasticceria - Le indicazioni igienico sanitarie dei locali - Le attrezzature generali utilizzate nell'ambito dolciario - Le attrezzature per la preparazione dei prodotti dolciari	- Illustrare, utilizzando gli opportuni schemi e disegni, le caratteristiche tecniche e operative delle principali macchine per la produzione artigianale di prodotti dolciari e da forno. - Individuare e descrivere gli elementi della trasmissione del motodi macchine del settore - Individuare e descrivere i principali componenti di circuiti pneumatici ed elettrici delle macchine del settore	- Condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
Ottobre-novembre UDA 2 I trasportatori industriali	- Tipologie di trasportatori industriali - Elementi costitutivi dei trasportatori industriali	- Conoscere le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno	- Condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno

		- Individuare e descrivere i principali componenti dei circuiti delle macchine del settore	- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
Novembre-dicembre UDA 3 <i>Le macchine per il cioccolato e i prodotti lievitati da forno</i>	- Attrezzature per la cottura - Attrezzature per raffreddare, mantecare e conservare - Attrezzature per il cioccolato - Tipologie, struttura e caratteristiche di funzionamento delle macchine per l'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno	- Individuare e descrivere i principali componenti di circuiti elettropneumatici di macchine del settore - Condurre e controllare macchine e impianti del settore - Illustrare, utilizzando schemi e disegni, le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno	- Riconoscere macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno - Effettuare scelte tecniche di settore - Analizzare il valore, i rischi e i limiti delle varie soluzioni tecniche
Gennaio - Marzo UDA 4/5 <i>Elettropneumatica e sistemi automatici</i> <i>A partire dal mese di marzo si è adottato per la disciplina lezione on line causa Covid-19</i>	- Principali componenti dell'elettropneumatica - Algebra degli schemi a blocchi - Le logiche di comando - Il PLC. - Tipologie di processi produttivi e metodi per l'ottimizzazione delle risorse tecniche e umane - Metodologia di definizione di un layout in funzione del ciclo di produzione. Le tecniche reticolari: PERT; CPM	- Individuare e descrivere i principali componenti di circuiti elettropneumatici di macchine del settore - Individuare e rappresentare mediante a blocchi gli elementi del sistema di controllo di macchine e impianti del settore - Funzionamento dei circuiti elettropneumatici - Principi di logica di comando ed elementi di un sistema di controllo automatico	- Gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno - Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
Aprile/Maggio UDA 5/6 <i>La gestione dei processi produttivi</i> <i>Metodologia</i> <i>"ISTRUZIONE A DISTANZA"</i>	- Metodologia di definizione di un layout in funzione del ciclo di produzione - Il controllo di qualità per incrementare il valore. - aggiunto al prodotto finito	- Applicare metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche e umane - Definire piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare e al loro layout	- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

	- Influenza delle tecniche del controllo qualità nel plan layout aziendale - La sicurezza ambientale - Norme di settore relative alla sicurezza sul luogo di lavoro redazione DVR		- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e ai servizi
	-	- Applicare i metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche e umane - Definire piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare e al loro layout - Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute - Riconoscere, valutare e prevenire situazioni di rischio	- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno - Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

5. METODOLOGIA DI INSEGNAMENTO

Tipo di attività modalità di lavoro

X	Lezione frontale, e, a partire dal mese di marzo, causa Covid 19 Lezioni da remoto (Video lezioni)	X	Lezione seguita da esercizi
X	Lavoro individuale	x	Alternanza di domande, risposte brevi, brevi spiegazioni
X	Lavoro di gruppo	X	Insegnamento per problemi
X	Discussione		Progetti
X	Verifiche		Ricerche

6. MEZZI E SPAZI

	Sempre	Spesso	Qualche volta	Mai
Libri di testo	X			
Altri libri			X	
Fotocopie			X	
Registratore				X

Video registratore			X	
Laboratori				X
Aule speciali				X
Visite guidate			X	
Incontri con esperti				X
Software				X

7. VERIFICHE E VALUTAZIONE

7.1 Strumenti per la verifica (crocettare le voci che interessano)

Formativa		Sommativa
	Interrogazione approfondita – Verifiche scritte di valutazione andamento della classe	X
X	Interrogazione breve	
	Tema o problema	X
X	Prova strutturata	
	Prova semistrutturata	X
	Questionario	
	Relazione	
X	Esercizi	X

7.2 Numero di verifiche sommative orali e/o scritte previste per ogni periodo

	n. verifiche orali	n. verifiche scritte
I Quadrimestre	2	2
II Quadrimestre	//	3

7.3 Tabella di valutazione

La tabella di valutazione adottata è quella deliberata dal Collegio dei docenti

8. ATTIVITA' EXTRASCOLASTICHE

Non è stato possibile effettuare uscite didattiche sul territorio

9. ATTIVITA' DI RECUPERO

L'attività verrà attuata:

- x ritornando sugli stessi argomenti per tutta la classe
- x assegnando esercizi individualizzati a scuola o per casa

Monza,

L'insegnante

Prof. Giovanni P. M. DOMANICO

S.S.EC. "Adriano Olivetti" - Monza

A.S. 2018/2019

DISCIPLINA: *TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI*

DOCENTE: Prof. Giovanni Pasquale Maurizio DOMANICO

Classe: 5H

Ore di lezione: *n. 4 ore settimanali*

Ore di lezione effettuate e da effettuare dal sottoscritto: *78 fino al 07/05/2019 + 18 fino al 08/06/2019*

Totale ore al 08/06/2019: *h = 96.*

EFFETTIVE ORE DI LEZIONE:

Ore di lezione effettuate dal 1° Docente fino al suo trasferimento: **h = 20**

TOTALE MONTE ORE AL 08/06/2019 nel corso dell'a.s. alla CLASSE V^H: **116 h**

LIBRO DI TESTO: TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI Vol.1/2

AUTORI: Cataldo V. Biffaro – Rosalba Labile – Raffaella Labile

CASA EDITRICE: HOEPLI

A.S. 2019/2020

DISCIPLINA: *TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI*

DOCENTE: Prof. Giovanni Pasquale Maurizio DOMANICO

Classe: 5H

Ore di lezione: n. 4 ore settimanali

Ore di lezione effettuate e da effettuare dal sottoscritto: 78 fino al 07/05/2019 + 18 fino al 08/06/2019

Totale ore al 08/06/2019: h = 96.

EFFETTIVE ORE DI LEZIONE:

Ore di lezione effettuate dal 1° Docente fino al suo trasferimento: h = 20

TOTALE MONTE ORE AL 08/06/2019 nel corso dell'a.s. alla CLASSE V^H: 116 h

LIBRO DI TESTO: TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI Vol.1/2

AUTORI: Cataldo V. Biffaro – Rosalba Labile – Raffaella Labile

CASA EDITRICE: HOEPLI

RELAZIONE FINALE

La classe è composta da 22 alunni. Lo scrivente ha preso servizio in data 02/10/2019 quale supplente su cattedra vacante. Nel corso delle prime lezioni sono state verificate le competenze degli alunni maturate ed a seguito dei risultati ottenuti, sono stati ripresi e approfonditi argomenti in precedenza trattati effettuando un collegamento didattico con il programma effettuato dalla classe nell'anno precedente. Tutto ciò, a parere del sottoscritto, al fine di avere una omogeneizzazione della classe nella disciplina in previsione del lavoro da svolgere riguardante il programma da svolgere nell'a.s. 2019/20 e relativo al 5° anno. La scelta ha avuto come obiettivo quello di colmare tutte quelle lacune che alcuni alunni si trascinarono a partire dall'inizio dell'ultimo

triennio. Sono stati ripresi tematiche quali meccanica in tutte le sue declinazioni, termodinamica con particolare riferimento ai gas e dunque alla pneumatica. Sulla scorta dei concetti richiamati gli alunni hanno dimostrato di essere pronti ad affrontare il percorso della disciplina relativo alla naturale programmazione didattica e hanno dimostrato, nel complesso, regolare apprendimento legato alle strette tempistiche imposte, a partire dall'ultimo bimestre dagli effetti del Covid 19, allo svolgimento del programma, che sono state rispettate.

Ciò posto si sottolinea che non solo la tecnica di approccio adottata ha permesso alla classe un livello di partenza adeguato non solo, ha permesso alla maggioranza degli alunni di affrontare serenamente l'allegato programma sufficientemente motivati.

Alla luce di quanto detto la classe, nel complesso, si presenta con un adeguato bagaglio culturale con riferimento alla preparazione della disciplina. Ciò è stato possibile constatarlo attraverso verifiche scritte, orali e da remoto che hanno fatto emergere le competenze testé menzionate. Resta inteso che fermo restando che tutti gli alunni hanno raggiunto la sufficienza, preme sottolineare che alcuni di essi si sono distinti raggiungendo gli obiettivi riportando ottimi risultati.

Tanto si doveva.

Prof. Giovanni P. M. Domanico

COSTITUZIONE E CITTADINANZA

Era il 1708 quando il dott. Bernardino Ramazzini nella sua Opera Omnia, "De morbis artificum diatriba", pubblicò il primo studio nella storia della medicina sulle malattie professionali, considerato le fondamenta di quello che oggi viene definita medicina del lavoro.

In sostanza il principio informativo della sua opera è: prevenire è meglio che curare. Il suo metodo se vogliamo è tutt'ora valido. Descrive dettagliatamente le diverse fasi dei cicli lavorativi individuando i possibili centri di rischio e le misure preventive da adottare.

I principi del suo insegnamento, sono stati introdotti con la Legge 833/1978 tutta improntata sui principi della prevenzione e poi con i D lgs 277/1991 e 626/1994 si è passati alla previsione e metodo della valutazione del rischio.

Il cambiamento sostanziale, avvenuto con il D lgs 626/94, è rappresentato dal passaggio dalla prevenzione passiva, imposta dagli Organi di vigilanza, alla prevenzione attiva, programmata dallo stesso datore di lavoro, fondamentale passaggio per la tutela della salute dei lavoratori in quanto dalla presunzione del rischio (D lgs 303/1956) si passa alla valutazione del rischio (D lgs 277/91, 626/94, 25/02. La legislazione nel campo sia dell'igiene ambientale che negli altri campi rispetta come ci si può aspettare, l'evoluzione nel tempo della materia affermando un modello di natura squisitamente preventivo, partecipativo, polidisciplinare e interdisciplinare, smussato ed affinato nel tempo in Norme di Legge concentrando l'attenzione sempre più crescente di Istituzioni Statali e Organismi sovranazionali, alla tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori.

Per quanto detto si può evidenziare la sequenza relativa alle:

NORME GENERALI FONDAMENTALI

- ✚ Art. 32 Costituzione – " La Repubblica tutela la salute come fondamentale diritto dell'individuo e interesse della comunità";
- ✚ Art. 2087 c.c. "L'imprenditore è tenuto ad adottare nell'esercizio dell'Impresa le misure che, secondo la particolarità del lavoro, l'esperienza e la tecnica sono necessarie a tutelare l'integrità fisica e la personalità morale dei prestatori di lavoro".
- ✚ Art. 437 c.p. "chiunque omette di collocare impianti, apparecchi o segnali destinati a prevenire disastri o infortuni sul lavoro, ovvero la rimozione o il danneggiamento";
- ✚ Art. 590 c.p. "chiunque cagiona ad altri per colpa una lesione personale".

ALCUNE NORME SPECIFICHE

- ✚ DPR 547/1955 "Norme per la prevenzione degli infortuni sul lavoro";
- ✚ DPR 303/1956 "Norme generali per l'igiene del lavoro".

Il controllo del rispetto di queste Norme in ambito di lavoro è stato dapprima affidato, a partire dagli anni cinquanta, ad Organismi statali con strutture Provinciali, come ENPI e Ispettorato del Lavoro. Successivamente, dopo la Legge della riforma Sanitaria 833/1978, la delega è passata ai servizi di prevenzione igiene e sicurezza nell'ambiente di lavoro.

I principi introdotti dalla riforma sanitaria sostanzialmente sono stati:

- Educazione sanitaria;

- Prevenzione delle malattie e infortuni in ambito di vita e di lavoro legati al concetto di prevenzione primaria – secondaria – terziaria;
- Innovazione ai servizi di vigilanza;
- Competenze e interventi interdisciplinari;
- Controllo di nuovi insediamenti produttivi;
- Attività di vigilanza programmata.

Quanto sopra resta inalterato fino al referendum 18/04/1993 in quanto si è passati alla separazione delle competenze sanitarie da quelli ambientali con la creazione di:

- Dipartimenti di prevenzione a livello di U S L;
- Agenzie Regionali per la prevenzione e la protezione ambientale.

A queste normative si associano le **NORMATIVE COMUNITARIE** per giungere oggi in tema di prevenzione e protezione al

D LGS 81/2008

Le finalità sono indirizzate al riassetto e alla riforma delle norme vigenti in materia di salute e sicurezza delle lavoratrici e di lavoratori nei luoghi di lavoro mediante il riordino ed il coordinamento delle medesime in un unico testo normativo.

Dopo le varie Norme che sono state emesse e, qui non interamente riportate, appartenente alla legislazione in materia di sicurezza nel suo complesso, ci si augura che ognuno, secondo le rispettive competenze e a qualsiasi livello, operi con scienza e coscienza per perseguire come obiettivo, in un Paese civile, la riduzione se non l'annullamento degli infortuni sui luoghi di lavoro.

È necessario anzi, assolutamente indispensabile, vigilare, individuare e progettare di volta in volta le difese dal rischio, intrinseco o estrinseco, e fare proprie tutte quelle situazioni eventualmente non normate integrando la legislazione laddove risultano eventualmente carenze per scongiurare incidenti e peggio ancora la perdita di vite umane che non ha prezzo.

Necessita un forte senso di responsabilità attiva, pilastro portante della LEGALITA'.

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE PASTICCERIA

Al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e

professionale sono:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li

caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;

- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e

sull'innovazione dei processi di servizio;

- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile

personalizzato;

- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al

fine di erogare un servizio di qualità;

- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;

- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute

sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;

- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del

processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità. Programma svolto

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali

dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera;

- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e

tracciabilità dei prodotti;

- Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e

gastronomico;

- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno;
 - Condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno;
 - Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti;
-
- Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.
 - Caratteristiche della pasticceria regionale, nazionale ed internazionale.
 - Metodo di calcolo dei costi di produzione del settore pasticceria.
 - Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti.
 - Programmazione e organizzazione della produzione.
 - Ricette delle tradizioni locali e loro innovazioni.
 - Organizzazione del personale di settore.
 - Tecniche di banquetting.
 - Tipologia delle intolleranze alimentari.
 - Le diverse tipologie di diete
 - Sistema HACCP. Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro. Abilità:
- Riconoscere le componenti culturali della gastronomia anche in relazione al territorio.
 - Calcolare i costi di produzione specifici del settore.
 - Scegliere le materie prime in base alle qualità organolettiche e al loro valore nutrizionale e bilanciarle in
 - funzione del prodotto finito.
 - Utilizzare tecniche di approvvigionamento per ottimizzare il rapporto qualità-prezzo delle materie prime.
 - Pianificare l'organizzazione e la gestione di un laboratorio di pasticceria.
 - Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti dolciari.
 - Apportare alla ricetta originale di un prodotto variazioni personali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della pasticceria.
 - Fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali relative al prodotto finito.
 - Realizzare prodotti con materie prime tipiche del territorio.

- Organizzare il servizio banqueting attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.
- Realizzare prodotti funzionali alle esigenze della clientela con problemi e intolleranze alimentari.
- Operare nel rispetto del piano di HACCP.
- Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.

TRAGUARDI PER LO SVILUPPO DELLE COMPETENZE	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	CONTENUTI / CONOSCENZE
1) Sviluppare il senso dell'identità personale, essere consapevole delle proprie esigenze e dei propri sentimenti, saperli controllare ed esprimere in modo adeguato.	a) Mettere in atto comportamenti di autonomia, autocontrollo e fiducia in sé.	· Cura del proprio materiale e rispetto di quello altrui.
	b) Conoscere e attuare le norme fondamentali dell'igiene personale.	· Regole dello star bene in classe, in mensa e nelle differenti situazioni.
	c) Conoscere e seguire una dieta bilanciata.	· Norme igieniche per una buona salute.
		· La piramide alimentare, gli errori e gli squilibri alimentari.
2) Sviluppare atteggiamenti responsabili e consapevoli di valori condivisi: collaborazione,	a) Comprendere lo scopo e la necessità di norme per vivere nella sicurezza e in modo responsabile.	· Comportamenti adeguati in caso di incendio e terremoto.
solidarietà, cura dell'ambiente.	b) Saper adeguare il proprio comportamento e il proprio linguaggio ad ambienti, persone e situazioni diverse.	· Le convenzioni sociali.
	c) Conoscere e rispettare le regole dei vari ambienti in cui si vive.	· Il valore e la condivisione della regola.
	d) Percepire l'importanza della tutela del paesaggio e del patrimonio storico e artistico del proprio ambiente di vita e della nazione.	· La tutela dell'ambiente: i beni ambientali, culturali e paesaggistici.
	e) Conoscere e comprendere il concetto d'identità, pace, sviluppo umano, cooperazione, sussidiarietà.	· Attività che favoriscano lo sviluppo della cooperazione, della pace, della sussidiarietà.
		· Comportamenti che limitino gli sprechi e migliorino la
		qualità di vita e dell'ambiente.
3) Sviluppare l'esercizio attivo della cittadinanza.	a) Saper attuare forme di collaborazione e svolgere piccoli incarichi assegnati all'interno del gruppo classe.	· Gli incarichi nel gruppo - classe.
	b) Intervenire nelle conversazioni manifestando il proprio punto di vista e rispettando le opinioni altrui.	· Le regole della conversazione.

	c) Conoscere gli Enti Locali e i servizi offerti dal territorio.	· Comune, Provincia e Regione.
	d) Conoscere l'ordinamento dello Stato	· I servizi offerti dal territorio: scuola, biblioteca, ambulatori, associazioni di volontariato...
	e) Conoscere i principi fondamentali della Costituzione.	· Il governo democratico, il Parlamento e gli Organi Costituzionali.
	f) Conoscere i simboli dell'identità nazionale, locale, territoriale, europea.	· La Costituzione.
	g) Acquisire il concetto di cittadinanza in rapporto alla nostra nazione, all'Europa, al mondo.	· Bandiera, inno e feste nazionali; simboli degli enti locali e territoriali.
	h) Conoscere alcuni articoli della Dichiarazione Universale dei diritti dell'Uomo.	· Lettura e commento dei principali articoli della
		Dichiarazione Universale.
4) Essere consapevoli delle differenze e saperne avere rispetto.	a) Riconoscere ed accettare l'altro nella sua identità e diversità.	· Conoscenza e incontro con culture ed esperienze diverse attraverso la realizzazione di attività di gruppo (giochi, canti, danze...).
	b) Conoscere le differenze di genere.	· Educazione all'affettività.
		· Conoscenza e rispetto delle pari opportunità.

ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

A.S. 2019/2020

CLASSE **5 H** articolazione **prodotti dolciari**

Docenti: Rosamaria Guida

Mario Raffo

Testo: "Chimica per la pasticceria" C. Pescatore, Ed.: Simone

BREVE PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 22 alunni, che hanno frequentato con regolarità sia durante il periodo in sede sia durante la didattica a distanza.

La mia attività con la classe è cominciata quest'anno in quanto lo scorso anno avevano un docente diverso.

Nelle lezioni iniziali si è reso necessario capire, attraverso un'indagine conoscitiva, la diversa situazione di partenza di ogni studente.

Il gruppo classe, rispettoso delle regole e disponibile all'ascolto, ha instaurato con la docente un rapporto sereno e collaborativo.

Il programma svolto è stato integrato con la trattazione di concetti base e fondamentali di chimica generale, trattazione resasi necessaria per recuperare alcune carenze.

La situazione di emergenza ha determinato purtroppo un rallentamento nella programmazione prevista e qualche difficoltà nel condurre in modo ottimale le attività di valutazione.

Bisogna sottolineare comunque che la maggior parte degli studenti ha mostrato un buon interesse, una partecipazione attiva e uno studio sistematico che, nonostante le difficoltà oggettive, ha consentito loro il raggiungimento di risultati discreti.

L'Istituto Olivetti non possiede un laboratorio scientifico per cui l'attività pratica, anche in presenza dell'insegnante tecnico pratico, si è limitata a alla proiezione di video di argomento tecnico-pratico.

OBIETTIVI DIDATTICI RAGGIUNTI

Con le attività proposte si è cercato di stimolare negli alunni la capacità di rielaborare in modo critico quanto appreso in termini di conoscenze riguardanti le caratteristiche chimico fisiche delle materie prime e le metodiche di analisi.

Nella trattazione delle metodiche analitiche si è privilegiato l'aspetto qualitativo rispetto alla rielaborazione dei dati e all'esecuzione delle tecniche analitiche che presuppongono prerequisiti teorici e pratici propri di un tecnico chimico che non è il profilo in uscita per questo indirizzo di studi.

Permangono alcune difficoltà nel descrivere i principi teorici che sono alla base dell'analisi chimica degli alimenti.

Per alcuni studenti l'apprendimento è stato prevalentemente mnemonico con difficoltà nell'esposizione e nell'utilizzo del lessico specifico.

Il profitto della classe risulta, nel complesso, discreto, anche se le capacità espressive e di rielaborazione risultano parziali.

METODI E STRUMENTI

Lezioni in sede

Le lezioni sono state condotte cercando di favorire una didattica attiva:

- Lezioni frontali con momenti di confronto tramite domande- stimolo e discussione;
- Lezioni in PowerPoint
- Proiezione di video che hanno fornito spunti per rafforzare quanto appreso durante le lezioni teoriche.

- Il libro di testo
- Materiale fornito dalla docente e tratto da fonti varie: testi di chimica degli alimenti e di analisi chimica, schematizzazione degli argomenti studiati e utilizzo di grafici e tabelle, ricerca in rete.

Didattica a distanza

Durante il periodo di Didattica a Distanza sono state adottate inizialmente la piattaforma Edmodo in seguito le videolezioni su piattaforma Webex e le Aule Virtuali del registro elettronico.

Si è condiviso il materiale didattico online in forma di presentazioni, video e schede.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

Le tipologie di verifiche sono state: sommative, scritte e orali, interrogazioni brevi.

Le valutazioni hanno seguito i criteri deliberati dal C.d.D e riportati nel POF d'Istituto, in particolare la valutazione periodica e finale ha accertato il livello e l'organicità dell'assimilazione della materia, la qualità dell'esposizione, la capacità di operare collegamenti e rielaborare in modo critico i contenuti.

Si è tenuto conto anche della partecipazione attiva e dell'interesse dimostrato nell'attività didattica.

Per quanto riguarda gli studenti DSA sono state seguite le indicazioni del PDP e in particolare:

- verifiche orali programmate;
- verifiche scritte con maggior tempo a disposizione oppure più brevi;
- possibilità di utilizzo di mappe concettuali.

Durante il periodo di didattica a distanza sono stati somministrati dei test online sia in modalità asincrona che modalità sincrona.

Per gli studenti con bisogni educativi speciali sono state adottate le misure previste dai rispettivi piani.

CONTENUTI

Breve introduzione all'analisi chimica

- Analisi qualitativa e quantitativa
- Analisi classica e strumentale
- Le fasi di un'analisi chimica
- Introduzione alle metodiche di campionamento

Richiami di chimica organica

Ripasso di alcuni argomenti svolti lo scorso anno scolastico: I principali gruppi funzionali organici: alcoli, aldeidi, chetoni, acidi carbossilici, esteri, ammine

I lipidi

I lipidi saponificabili e insaponificabili

Gli acidi grassi, esempi di acidi grassi saturi e di acidi grassi insaturi

I trigliceridi, formula chimica generale, le cere, i glicolipidi, i terpeni, le vitamine liposolubili.

Schema della reazione di saponificazione di un trigliceride

Le funzioni dei lipidi nelle produzioni da forno.

L'irrancidimento: idrolitico o lipolitico, chetonico e ossidativo

I grassi: il burro, lo strutto e la margarina

L'olio d'oliva, composizione; oli vergini ed oli raffinati
Analisi sui grassi alimentari: determinazione dell'acidità di un olio, determinazione del numero di perossidi, valutazione della rancidità, determinazione del numero di iodio, determinazione del numero di saponificazione

I glucidi

Struttura molecolare dei glucidi

Monosaccaridi, disaccaridi, polisaccaridi, descrizione e funzioni dei principali Il glucosio e il fruttosio, struttura molecolare

Proprietà di mono e disaccaridi: attività ottica e proprietà riducente Le funzioni dei glucidi nelle produzioni da forno

Il destrosio, il levulosio e lo zucchero invertito

Metodi chimici e fisici di analisi dei glucidi.

Le proteine

Le funzioni delle proteine

Introduzione. Amminoacidi. Alcune funzioni delle proteine.

Peptidi, legame peptidico, polipeptidi

Struttura delle proteine: primaria, secondaria, terziaria, quaternaria Gli enzimi, caratteristiche, il sito attivo.*

I fattori che influenzano la velocità delle reazioni enzimatiche

Il latte, composizione chimica. Le proteine nel latte, caseine e sieroproteine. Determinazione analitiche sul latte*

L'acqua*

Caratteristiche chimico-fisiche dell'acqua

Proprietà solventi dell'acqua

L'acqua nell'arte bianca

Il residuo fisso, il pH, determinazione dell'alcalinità dell'acqua

La durezza dell'acqua e le conseguenze negli impasti

Gli ioni dell'azoto, i cloruri e i metalli pesanti

*questo modulo deve essere ancora trattato

PROF.SSA **SCHIFANO ALESSIA**

DISCIPLINA: **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE**

ANNO SCOLASTICO: **2019/2020**

CLASSE: **5H** INDIRIZZO: **IPPD**

PROGRAMMA SVOLTO

Modulo A I finanziamenti delle imprese turistico-ristorative

- 1) Il fabbisogno finanziario e i finanziamenti aziendali
- 2) Il capitale proprio e il capitale di debito
- 3) La banca e le sue funzioni
- 4) I finanziamenti bancari

Modulo B La contabilità e il bilancio delle imprese turistico-ristorative

- 1) La comunicazione aziendale: il sistema informativo aziendale
- 2) Le scritture contabili dell'impresa turistico-ristorativa
- 3) La contabilità generale
- 4) Le scritture elementari, sezionali e complesse
- 5) Le scritture di assestamento (ratei, risconti, TFR e ammortamento)
- 6) Il bilancio di esercizio
- 7) L'analisi di bilancio
- 8) Gli indici di redditività e gli indici patrimoniali

Programma svolto in DAD

Modulo C L'analisi dei costi delle imprese turistico-ristorative

- 1) La classificazione dei costi
- 2) I metodi di calcolo dei costi
- 3) Il diagramma di redditività
- 4) Il food and beverage cost
- 5) La fissazione del prezzo di vendita

Modulo D I contratti delle imprese turistico-ristorative

- 1) I Principali contratti:
 - Il contratto di vendita
 - Il contratto di somministrazione
 - Il contratto di trasporto
- 2) I contratti specifici del settore turistico-ristorativo:
 - Il franchising
 - Il contratto d'albergo
 - Il contratto di ristorazione, di catering e di banqueting

Modulo E I contratti di lavoro e le norme sulla sicurezza del lavoro

- 1) Il mercato del lavoro
- 2) Il reclutamento del personale
- 3) Il contratto di lavoro (lavoro subordinato ed autonomo)
- 4) La retribuzione dei lavoratori dipendenti
- 5) Il foglio paga dei lavoratori dipendenti
- 6) Le norme in tema di sicurezza sul lavoro

TESTO ADOTTATO

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE. a.s. 2019/2020

CLASSE: 5^H

DOCENTE: Laura Cotugno

LIBRO di TESTO: A. De Carlo, Le Français de la pâtisserie, Hoepli editore

RELAZIONE FINALE

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

In generale, gli studenti hanno dimostrato impegno e attenzione, partecipando con serietà alle lezioni, applicandosi nello studio e svolgendo i compiti assegnati. Anche durante la didattica a distanza la classe ha partecipato con assiduità e interesse alle video lezioni.

Per quanto riguarda il profitto, emergono alcuni elementi che presentano una discreta preparazione e hanno raggiunto competenze e abilità soddisfacenti; altri studenti hanno conseguito risultati sufficienti, mentre per alcuni alunni permangono alcune lacune e incertezze, soprattutto nell'esposizione orale.

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 della donna incinta

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 de la femme enceinte

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

Monza, 15 maggio 2020

La docente
Laura Cotugno

PROGRAMMA di SCIENZE MOTORIE

CLASSE 5^a H a.s. 2019- 2020

Parte pratica

Esercizi di potenziamento generale eseguiti individualmente, a coppie, in piccoli gruppi, sotto forma di circuit-training.

Circuiti allenanti con varie finalità e gradi di difficoltà, esercizi-sintesi di gesti coordinativi, di destrezza e di agilità, di abilità con i piccoli attrezzi riuniti nella formazione di percorsi da valutare a tempo.

Esercizi di mobilità articolare: allungamento dei principali gruppi muscolari attraverso lo stretching.

Esercizi di destrezza e coordinazione generale.

Attività di avviamento motorio.

Sport di squadra: pallavolo, calcetto, pallacanestro, unihoc, badminton. Studio dei fondamentali individuali e di squadra, i regolamenti, l'arbitraggio.

Avviamento all'arrampicata sportiva

Attività in ambiente naturale presso il parco di Monza. Orienteering.

Atletica: test di reattività con prove di velocità in palestra sui 22 mt x 3, prove di salto in lungo da fermo, salto in alto

Parte teorica

Allenamento – riscaldamento

Gli sport e le attività in ambiente naturale

Sport e disabilità

Il controllo della postura. Esercizi di rilassamento della colonna

Difendere la nostra salute: le dipendenze, il doping, i disturbi alimentari, la sessualità

sicura La sicurezza e il primo soccorso

Competenze chiave e di cittadinanza: dinamiche fisiche del lavoro di gruppo

Conoscenze

- Sanno riconoscere e classificare le capacità condizionali e coordinative
- 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
- Abilità

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 e coordinative
- 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

Prof.ssa Perrone Anna Maria

I. P. S. S. E. C. A. Olivetti – Via Lecco 12 Monza

Anno Scolastico 2019 – 2020

Classe V H Prodotti Dolciari

Tedesco: Programma

Technologie

Die Mediengeneration
Computer und Fernsehen

Buch oder PC?

Lesen sie gern?
Das Blog

Hamburg

Das Tor zur Welt

Umwelt und Natur

Warum Inseln im Meer verschwinden
Unsere Ressourcen sind nicht unendlich
Umweltlexikon

Umweltschutz

So handeln die Bürger

Literarische Texte

W. Borchert: Nachts schlafen die Ratten doch! - Das Brot - Dann gibt es nur eins

Das Dessert

Die Sachertorte
Italienische Kuchen

Deutsche Geschichte

Deutschland zwischen 1918 und 1980

Die Europäische Union

Deutschland in der EU

Warme Getränke

Kaffe , Kakao, Tee

Italienische, österreichische und deutsche Lokale

Die Bar in Italien
Das Wiener Kaffeehaus
Die Kneipe

Die Konditorei

Die Konditorei – Der Konditor

DISCIPLINA: SCIENZA dell'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: Prof. FENDA ENRICA

CLASSE: 5H^{Pd}

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

Sono docente della classe da tre anni.

La maggior parte degli 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 possiede discrete o buone conoscenze, è in grado di rielaborare i contenuti della disciplina in modo personale, di attuare relazioni e correlazioni e possiede buone capacità di analisi e sintesi.

Un esiguo numero di alunni evidenzia conoscenze solo quasi sufficienti a causa di un impegno non costante, un interesse superficiale e uno studio nozionistico, per questo motivo presenta difficoltà ad attuare correlazioni tra i vari argomenti trattati

Sono stati inserite, al quinto anno di corso, tre alunne provenienti da corsi CFP. Queste studentesse hanno evidenziato, da subito, un grande impegno, una partecipazione attiva e uno studio costante e approfondito, sono riuscite a colmare ampiamente le poche lacune pregresse e a raggiungere risultati decisamente buoni

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 5H^{Pd}

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 microrganismi • 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 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 Indicazione dietetiche in particolari condizioni patologiche • Malattie metaboliche Obesità - Diabete • Malattie cardiovascolari • 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

CITTADINANZA e COSTITUZIONE

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"

Programma di matematica svolto in 5H

prof.ssa Elisabetta Vesentini

anno scolastico 2019-2020

- Ripasso dello studio di funzioni (campo di esistenza, intersezioni con gli assi, segno, limiti agli estremi del C.E., derivata prima e derivata seconda).
- Studio completo di funzioni polinomiali e fratte.
- Ripasso delle derivate e relativo calcolo.
- Proprietà delle potenze.
- Equazioni esponenziali.
- I logaritmi: definizione, proprietà.
- Studio delle equazioni logaritmiche fondamentali.
- Studio del dominio della funzione logaritmica del tipo $y=\log x$ e $y=\log f(x)$.
- Integrale indefinito: definizione e proprietà.
- Integrali di funzioni elementari.
- Integrali risolti per scomposizione e semplificazione.
- Integrali di funzioni composte.
- Integrali di funzioni con esponente $n=-1$.
- Integrali risolti tramite sostituzione.
- Integrale definito: definizione e proprietà.
- Calcolo dell'area tra una funzione e l'asse delle ascisse.
- Calcolo dell'area tra due funzioni.
- Nozioni fondamentali di probabilità: insiemistica e enunciati dei teoremi fondamentali.

I.P.S.S.EC. "A.Olivetti"
Anno scolastico 2019-2020
Classe 5 H Prodotti Dolciari
Docente Arosio Debora

Libro di testo: Cook Book Club di Olga Cibelli e Daniela d'Avino ed CLITT

Ore di lezione effettuate al 15 maggio 75 di cui in presenza 51 (al 21 febbraio)

DaD: sincrona 16

asincrona 9

Ore da svolgere fino 8 giugno DaD sincrona: 6

asincrona 3

per un totale di 85 su 99

Programma effettivamente svolto di Lingua Inglese

Ogni argomento è stato affrontato lavorando sullo sviluppo ed il potenziamento delle 4 abilità linguistiche.

Sono stati altresì ripassati alcuni elementi grammaticali.

La classe ha deciso inoltre di acquistare il libro "Training for successful invals ed. Pearson" su cui, a cadenza settimanale, si sono svolte listening e reading comprehension in preparazione alla prova INVALSI.

Mod 4

Unit 1:

Enogastronomy & Food Quality Certification

Cross Cultural Diversity pag 255

Dine Italian Style pag 258

The Organic choice pag 260

From Arcigola to slow food revolution pag 264

From Global to local pag 26

Unit 2:

Italian Enogastronomy Tour

North Centre- Amazing Lombardy pag 266

Glamorous Emilia Romagna pag 271

Luscious Tuscany pag 274

Mod. 1

Unit 4:

Job Search

Staffing pag 86

Job opportunities pag 88

I tempi del passato pag 94

The Application letter pag 97

Europass Curriculum Vitae pag 103

The bread and confectionery industry (schede)

Cooking History (schede)

Diets (schede)

Food intolerances and allergies

Organic food and genetically modified organisms (schede)

British Institutions (schede)

European Institutions (schede)

Orwell :

Life

Animal Farm (characters compared to the ones of the Russian Revolution)

Boxer is taken to the knacker (passage analysis)

L'insegnante

Debora Arosio

Relazione classe V H

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 (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche)	X	Cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo)
X	Lezione interattiva (discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive)	X	Problem solving (definizione collettiva)
X	Lezione multimediale (utilizzo della LIM, di PPT, di audio video)	X	Attività di laboratorio (esperienza individuale o di gruppo)
	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 risposta 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

Attività inerente a Cittadinanza e Costituzione

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.

PROGRAMMA DI RELIGIONE

CLASSE VH

PROF.SSA MARIANI PAOLA

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

- **Relativismo e nichilismo**
- **La modernità e le domanda di senso.**
- **L'uomo come essere irriducibile**
- **Pretesa materialista**
- **Il potere dei senza potere: Vaclav Havel (cap. L'ortolano)**
- **La societa liquida di Zygmunt Bauman**
- **La Chiesa: presenza di Dio nella storia**
- **Isolamento e solitudine (Edward Hopper)**
- **Giustizia e Misericordia (all'intero di questo modulo gli allievi hanno partecipato alla visita alla Casa di Reclusione di Bollate e hanno prodotto un articolo sul tema, per il giornalino scolastico online "Civico 12".) Il modulo rientra nelle competenze del Cdc per Cittadinanza e Costituzione**
- **Testimonianze di reduci dai Lager nazisti (filmato: Volevo solo vivere)**
- **Modulo interdisciplinare con Tedesco e Italiano: "Dolore, Guerra e Speranza": analisi dei racconti "Il pane" e i "I topi dormono solo di notte" di W. Borchert e del racconto "I topi" di Dino Buzzati.**

I moduli "Giustizia e Misericordia" e "testimonianze dei reduci dai lager nazisti", così come il modulo interdisciplinare su "Dolore, Guerra e Speranza" rientrano nelle competenze di Cittadinanza e Costituzione, condivise dal Cdc..