



**MINISTERO DELLA PUBBLICA ISTRUZIONE**

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "MICHELE DE NORA"**



Via Lago Passarello, 3 – 70022 Altamura (Ba) Tel.  
e Fax 080 - 3115518  
[www.iissdenora.it](http://www.iissdenora.it)[bais004007@istruzione.it](mailto:bais004007@istruzione.it)[iissdenora@pec.it](mailto:iissdenora@pec.it)



**ALLEGATI AL  
DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**ANNO SCOLASTICO 2016/2017**

**Classe: V A/P**

**INDIRIZZO: "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"  
ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"  
OPZIONE "PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI"**

Coordinatrice Classe V /P

Prof.ssa **Rita Lucia Indrio**

Dirigente Scolastico

Prof. Ing. **Giuseppe Achille**

## **ALLEGATI AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

*Allegato n°1 \_\_\_\_\_ GRIGLIA DI VALUTAZIONE –1^ PROVA SCRITTA*

*Allegato n°2 \_\_\_\_\_ GRIGLIA DI VALUTAZIONE – 2^ PROVA SCRITTA*

*Allegato n°3 \_\_\_\_\_ GRIGLIA DI VALUTAZIONE – 3^ PROVA SCRITTA*

*Allegato n°4 \_\_\_\_\_ GRIGLIA DI VALUTAZIONE – COLLOQUIO*

*Allegato n°5 \_\_\_\_\_ SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA (12/04/2016)*

*Allegato n°6A \_\_\_\_\_ 1^ SIMULAZIONE TERZA PROVA SCRITTA (23/03/2016)*

*Allegato n°6B \_\_\_\_\_ 2^ SIMULAZIONE TERZA PROVA SCRITTA (11/05/2016)*

*Allegato n°7 \_\_\_\_\_ RELAZIONI E PROGRAMMI SVOLTI NELLE SINGOLE MATERIE*

*Allegato n°8 \_\_\_\_\_ PROGETTO E RELAZIONE FINALE ALTERNANZA SCUOLA LAVORO*

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE 1^ PROVA SCRITTA

INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI						
		Nulla	Molto Basso	Basso	Medio Basso	Medio	Medio Alto	Alto
<b>Adeguatezza</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aderenza alla consegna</li> <li>- Pertinenza all'argomento proposto</li> <li>- Efficacia complessiva del testo</li> </ul> <p><b>Tipologie A e B1-B2-B3-B4:</b> aderenza alle convenzioni della tipologia scelta (tipo testuale, scopo, destinatario, destinazione editoriale, ecc.)</p>	0	0,5	1	1,5	2	2,5	3
<b>Caratteristiche del contenuto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ampiezza della trattazione, padronanza dell'argomento, rielaborazione critica dei contenuti, in funzione anche delle diverse tipologie e dei materiali forniti.</li> </ul> <p><b>Tipologia A:</b> comprensione ed interpretazione del testo proposto</p> <p><b>Tipologia B1-B2-B3-B4:</b> comprensione dei materiali forniti e loro utilizzo coerente ed efficace; capacità di argomentazione</p> <p><b>Tipologia C e D:</b> coerente esposizione delle conoscenze in proprio possesso; capacità di contestualizzare e di eventuale argomentazione.</p> <p><b>Per tutte le tipologie:</b> significatività e originalità degli elementi informativi, delle idee e delle interpretazioni.</p>	0	0,5	1	1,5	2	2,5	3
<b>Organizzazione del testo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Articolazione chiara e ordinata del testo</li> <li>- Equilibrio fra le parti</li> <li>- Coerenza (assenza di contraddizioni e ripetizioni)</li> <li>- Continuità tra frasi, paragrafi e sezioni.</li> </ul>	0	0,5	1	1,5	2	2,5	3
<b>Lessico e stile</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Proprietà e ricchezza lessicale</li> <li>- Uso di un registro adeguato alla tipologia testuale, al destinatario, ecc.</li> </ul>	0	0,5	1	1,5	2	2,5	3
<b>Correttezza ortografica e morfosintattica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Correttezza ortografica</li> <li>- Coesione testuale (uso corretto dei connettivi testuali, ecc.)</li> <li>- Correttezza morfosintattica</li> <li>- Punteggiatura</li> </ul>	0	0,5	1	1,5	2	2,5	3

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE 2^ PROVA SCRITTA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE - 2^ PROVA SCRITTA ESAME DI STATO – A.S. 2015-16  
CLASSE V Sez. A P Enogastronomia Articolazione pasticceria

CANDIDATO/A \_\_\_\_\_

Indicatori	Descrittori	Punti	Prima parte 60%	Q1 20%	Q2 20%	Q3 20%	Q4 20%
Conoscenza dei contenuti	Completi ed argomentati in modo critico (lo studente dimostra ottima padronanza dell'argomento e/o capacità critiche personali)	<b>9</b>	5,4	1,8	1,8	1,8	1,8
	Pertinenti e completi (aderenti al testo, esposti in modo coerente e chiaro)	<b>8</b>	4,8	1,6	1,6	1,6	1,6
	Buoni (aderenti al testo, esposti in modo sufficientemente chiaro)	<b>7</b>	4,2	1,4	1,4	1,4	1,4
	Accettabili (vengono fornite le informazioni più importanti)	<b>6</b>	3,6	1,2	1,2	1,2	1,2
	Incompleti (mancano informazioni importanti)	<b>5</b>	3	1,0	1,0	1,0	1,0
	Generici, (non "c'entrano" l'argomento) ripetitivi e/o parzialmente errati	<b>4</b>	2,4	0,8	0,8	0,8	0,8
	Superficiali o errati	<b>3</b>	1,8	0,6	0,6	0,6	0,6
	Accennati	<b>2</b>	1,2	0,4	0,4	0,4	0,4
	Quasi nulli (o mancata risposta alla domanda o incomprensione)	<b>1</b>	0,6	0,2	0,2	0,2	0,2
Correttezza formale	Corretto o complessivamente corretto	<b>3</b>	1,8	0,6	0,6	0,6	0,6
	Errori non gravi (che non pregiudicano la comunicazione)	<b>2</b>	1,2	0,4	0,4	0,4	0,4
	Errori gravi (che pregiudicano la comunicazione)	<b>1</b>	0,6	0,2	0,2	0,2	0,2
Competenza lessicale ed espressiva con particolare riferimento all'utilizzo della terminologia tecnica	Linguaggio tecnico adeguato, esposizione coerente	<b>3</b>	1,8	0,6	0,6	0,6	0,6
	Uso del linguaggio tecnico accettabile, esposizione lineare	<b>2</b>	1,2	0,4	0,4	0,4	0,4
	Mancanza di linguaggio tecnico, esposizione poco coerente e frammentaria	<b>1</b>	0,6	0,2	0,2	0,2	0,2
<b>TOTALE PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI</b>							

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE 3^ PROVA – TIPOLOGIA E

Fase scritta				
INDICATORI	Tecn. org. proc. produttivi	Analisi e controlli chimici pro. alim.	Inglese	Lab. Serv. Enog./Pasticceria
<b>Pertinenza della risposta</b>	NULLA - 0			
	INADEGUATA = 0.3			
	PARZ. ADEGUATA = 0.50			
	ADEGUATA = 0.6			
	COMPLETA = 0.75			
<b>Conoscenza dei contenuti</b>	NULLA - 0			
	INADEGUATA = 0.3			
	PARZ. ADEGUATA = 0.50			
	ADEGUATA = 0.6			
	COMPLETA = 0.75			
<b>Abilità di sintesi</b>	NULLA - 0			
	INADEGUATA = 0.3			
	PARZ. ADEGUATA = 0.50			
	ADEGUATA = 0.6			
	COMPLETA = 0.75			
<b>Competenze linguistiche ed uso del linguaggio specifico</b>	NULLA - 0			
	INADEGUATA = 0.3			
	PARZ. ADEGUATA = 0.50			
	ADEGUATA = 0.6			
	COMPLETA = 0.75			
<b>Totale per materia</b>	..... /3	..... /3	..... /3	..... /3
2^ Fase pratica Laboratorio Servizi enogastronomici/ Pasticceria				
INDICATORI/DESCRITTORI		Punteggio teorico (0,6 – 3,0)	Punteggio conseguito	
<b>CAPACITÀ PROGETTUALE (0,2 - 1 punto)</b>	Inadeguata	0,2		
	Parzialmente adeguata	0,4		
	Adeguata	0,6		
	Sufficiente	0,8		
	Completa	1,0		
<b>CAPACITÀ ORGANIZZATIVA ED OPERATIVA (0,3 - 1,5 punti)</b>	Inadeguata	0,3		
	Parz. adeguata	0,6		
	Adeguata	0,9		
	Sufficiente	1,2		
	Completa	1,5		
<b>PRESENTAZIONE E GUSTO (0,1 - 0,5 punti)</b>	Inadeguata	0,1		
	Adeguata	0,2		
	Sufficiente	0,3		
	Discreto	0,4		

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

FASE	INDICATORI	DESCRITTORI	Punteggio (su 30)	Punteggio assegnato
<b>I Argomento proposto dal candidato</b>	1.Capacità di applicazione delle conoscenze e di collegamento multidisciplinare	Autonoma, consapevole ed efficace	4	
		Autonoma e sostanzialmente soddisfacente	3	
		<b>Accettabile e sostanzialmente corretta</b>	<b>2</b>	
		Guidata e in parte approssimativa	1,5	
		Inadeguata, limitata e superficiale	1	
<b>II Argomenti proposti dai commissari</b>	1. Conoscenze disciplinari e capacità di collegamento interdisciplinari	Complete, ampie e approfondite	6	
		Corrette e in parte approfondite	5	
		<b>Essenziali, ma sostanzialmente corrette</b>	<b>4</b>	
		Imprecise e frammentarie	3	
		Frammentarie e fortemente lacunose	1-2	
<b>III Discussione prove scritte</b>	1.Capacità di autovalutazione e autocorrezione	I PROVA	0,5	
		II PROVA	0,5	
		III PROVA	1	
			0	
			0	
<b>___/30</b>				
<b>Punteggio TOTALE ___/30</b>				

# SIMULAZIONE SECONDA PROVA DELL'ESAME DI STATO SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI

A. definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale anche sulla base di documenti, tabelle e dati;

## Tipologia A

### Parte I - Elaborazione di un tema

#### Dieta razionale ed equilibrata

Documento 1

**“Mangiare è un atto ricco di significati che va ben oltre il semplice soddisfacimento fisiologico.**

**Come e cosa si mangia dipende sia dalle risorse offerte dal territorio, sia dalle abitudini familiari che dal rapporto che si crea tra le persone e il cibo.**

**La sana e corretta alimentazione, è l'insieme dei comportamenti e dei rapporti nei confronti con il cibo che permettono il mantenimento della propria salute nel rispetto dell'ambiente e degli altri. E' opportuno ricordare che il termine “dieta” indica una selezione ragionata di alimenti, e non necessariamente un regime alimentare finalizzato ad ottenere una perdita di peso.**

**L'assunzione errata di alimenti, sia nella quantità che nella qualità, può essere uno dei fattori principali nella determinazione di stati patologici quali ipertensione, malattie dell'apparato cardio circolatorio, obesità, diabete e alcune forme di tumori.”**

Documento 2

**Nel 2010 la dieta mediterranea è stata riconosciuta dall'UNESCO patrimonio culturale immateriale dell'umanità, essa propone un modello alimentare che tiene conto dell'evoluzione della società e delle nuove scoperte scientifiche che correlano la dieta ai benefici per la salute.**

**Il candidato, sviluppi l'elaborato secondo le seguenti indicazioni:**

- **Riconosca le caratteristiche di una dieta equilibrata in riferimento alla qualità e quantità;**
- **Individui gli alimenti che rappresentino una fonte significativa di AGE di micronutrienti, di fibra alimentare e di fotocomposti;**
- **Spieghi come le abitudini alimentari mediterranee contribuiscano alla prevenzione delle “malattie del benessere” correlate ad errate scelte alimentari;**
- **Proponga un menù nel rispetto dei principi di una dieta mediterranea.**

*tot. punti ... / 9*

### Parte II - Quesiti a scelta

Il candidato risponda ad almeno due dei quesiti di seguito proposti utilizzando per ciascuno non più di 15 righe

1. Il candidato ripartisca le calorie giornaliere di un individuo maschio dell'età di 40 anni in buono stato di salute, con un FEG 2600 Kcal. Inoltre in base ai LARN linee guida per una sana e corretta alimentazione determini i grammi di lipidi, glucidi e proteine e li ripartisca tra le diverse tipologie degli stessi. p. ti... /3
2. Il candidato illustri due “nuovi prodotti alimentari” scegliendo tra i seguenti: probiotici, prebiotici, arricchiti, leggeri mettendo in risalto gli effetti benefici sulla salute. p. ti... /3
3. Il candidato chiarisca le differenze tra allergie e intolleranze alimentari. p. ti... /3
4. Il candidato individui un pericolo biologico specifico legato alla preparazione della crema pasticcera, identificando un CCP ed il relativo controllo per ridurre il rischio del pericolo. p. ti.../3



**MINISTERO ISTRUZIONE UNIVERSITA' E RICERCA**  
**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "MICHELE DE NORA"**  
 Via Lago Passarello,3 - 70022 ALTAMURA  
 Tel. 080-3115518/Fax 080-3149258  
[www.iissdenora.gov.it](http://www.iissdenora.gov.it)  
[bais004007@istruzione.it](mailto:bais004007@istruzione.it)   [bais004007@pec.istruzione.it](mailto:bais004007@pec.istruzione.it)  
 cod. fiscale: 82014200727

**1 ^ SIMULAZIONE DELLA TERZA PROVA**

Classe 5^A Enogastronomia - Opzione: Prodotti Dolciari Artigianali e industriali

Anno scolastico 2016/17

**Cognome e nome** \_\_\_\_\_

**Tipologia E:** casi pratici o casi professionali

**Discipline coinvolte:**

LAB. SERV. ENOGASTRONOMICO-CUCINA (PARTE PRATICA)	
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICO-CUCINA (PARTE TEORICA)	
LINGUA INGLESE	
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	
<b>TOTALE</b>	<b>...../15</b>

**La Commissione:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

ALTAMURA , 14 marzo 2017



**REGOLAMENTO :**

Durata della prova : **4 ore**

- **1^ fase scritta**, della durata di 2 ore , in aula dalle h. 13:30 alle h. 15:30
- **2^ fase pratica**, della durata di 2 ore, per la prova di laboratorio di enogastronomia/cucina dalle h. 15:30 alle h. 17:30

Al candidato si chiede di rispondere ai quesiti proposti in modo pertinente, rispettando il numero di righe indicato. Non è consentito l'utilizzo del correttore (bianchetto), di matite e penne di colore rosso. E' consentito l'uso: del dizionario italiano, del dizionario bilingue italiano – inglese e della calcolatrice.

Al termine della prova scritta, il candidato si recherà in laboratorio e realizzerà il piatto descritto nella scheda tecnica

## LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI: PASTICCERIA

### “Valorizzare il profiterole”

In occasione della prima edizione de “L’allievo pasticciere dell’anno”, il nostro Istituto organizza una rassegna enogastronomica con l’esposizione di profiterole, anche rivisitati nella presentazione e nel gusto.

Il candidato, dopo aver sorteggiato una delle ricette predisposte dalla Commissione, dovrà compilare la scheda tecnica di produzione della ricetta sorteggiata (scheda tecnica allegata) specificando:

- la distinta delle derrate necessarie con le corrette denominazioni commerciali e le relative grammature per 4 persone;
- il ciclo di lavorazione (sequenza logica delle operazioni da eseguire per realizzare la ricetta);
- i metodi di cottura ed eventuali guarnizioni;
- la distinta delle attrezzature che ritiene di dover utilizzare per realizzare la ricetta;
- eventuali accorgimenti che riguardano la preparazione o il servizio.

Per Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore - pasticceria: **Pratica:**

Il candidato dovrà realizzare il piatto sorteggiato e presentarlo alla Commissione

PARTE PRATICA	PUNTI ___/15
PARTE TEORICA	PUNTI ___/15
TOTALE	PUNTI ___/15

## SCHEDA TECNICO-ANALITICA DI PRODUZIONE

Ingredienti per .....	Quantità	Tecniche e fasi di lavorazione

Attrezzature da impiegare	Note per la preparazione o per il servizio
<b>Tecniche di cottura utilizzate</b>	







## Griglia di valutazione 3<sup>^</sup> prova – Tipologia E

Fase scritta					
INDICATORI		Tecn. org. proc. produttivi	Analisi e controlli chimici pro. alim.	Inglese	Lab. Serv. Enog./Pasticceria
Pertinenza della risposta	NULLA - 0				
	INADEGUATA = 0.3				
	PARZ. ADEGUATA = 0.50				
	ADEGUATA = 0.6				
	COMPLETA = 0.75				
Conoscenza dei contenuti	NULLA - 0				
	INADEGUATA = 0.3				
	PARZ. ADEGUATA = 0.50				
	ADEGUATA = 0.6				
	COMPLETA = 0.75				
Abilità di sintesi	NULLA - 0				
	INADEGUATA = 0.3				
	PARZ. ADEGUATA = 0.50				
	ADEGUATA = 0.6				
	COMPLETA = 0.75				
Competenze linguistiche ed uso del linguaggio specifico	NULLA - 0				
	INADEGUATA = 0.3				
	PARZ. ADEGUATA = 0.50				
	ADEGUATA = 0.6				
	COMPLETA = 0.75				
<b>Totale per materia</b>		..... /15	..... /15	..... /15	..... /15
Fase pratica Laboratorio Servizi enogastronomici/ Pasticceria					
INDICATORI		PARZIALMENTE ADEGUATA 0.25	ADEGUATA 0.50	COMPLETA 0.75	
Capacità progettuale					
Capacità organizzativa					
Conoscenza delle tecniche operative di base					
Presentazione e Gusto					
<b>PUNTEGGIO 2<sup>^</sup> FASE</b>		<b>..../15</b>			
<b>PUNTEGGIO FINALE</b>		<b>..../15</b>			

**La Commissione:**

---



---



---



---



MINISTERO ISTRUZIONE UNIVERSITA' E RICERCA



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA  
SUPERIORE "MICHELE DE NORA"  
Via Lago Passarello,3 - 70022 ALTAMURA  
Tel. 080-3115518/Fax 080-3149258



[www.iissdenora.gov.it](http://www.iissdenora.gov.it)

[bais004007@istruzione.it](mailto:bais004007@istruzione.it) [bais004007@pec.istruzione.it](mailto:bais004007@pec.istruzione.it)

cod. fiscale: 82014200727

**2 ^ SIMULAZIONE DELLA TERZA PROVA**

Classe 5^A Enogastronomia - Opzione: Prodotti Dolciari Artigianali e industriali

Anno scolastico 2016/17

Cognome e nome \_\_\_\_\_

**Tipologia E:** casi pratici o casi professionali

**Discipline coinvolte:**

LAB. SERV. ENOGASTRONOMICO-CUCINA (PARTE PRATICA)	
LAB. SERV. ENOGASTRONOMICO-CUCINA (PARTE TEORICA)	
LINGUA INGLESE	
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	
<b>TOTALE</b>	<b>...../15</b>

**La Commissione**

Prof. Fiore Francesco \_\_\_\_\_

Prof.ssa Fiore Rosa \_\_\_\_\_

Prof.ssa Indrio Rita \_\_\_\_\_

Prof. Natuzzi Pietro \_\_\_\_\_

**ALTAMURA , 4 maggio 2017**



**REGOLAMENTO :**

Durata della prova : **4 ore**

- **1^ fase scritta**, della durata di 2 ore , in aula dalle h. 13:00 alle h. 15:00
- **2^ fase pratica**, della durata di 2 ore, per la prova di laboratorio di enogastronomia/cucina dalle h. 15:00 alle h. 17:00

Al candidato si chiede di rispondere ai quesiti proposti in modo pertinente, rispettando il numero di righe indicato. Non è consentito l'utilizzo del correttore (bianchetto), di matite e penne di colore rosso. E' consentito l'uso: del dizionario italiano, del dizionario bilingue italiano – inglese e della calcolatrice.

Al termine della prova scritta, il candidato si recherà in laboratorio e realizzerà il piatto descritto nella scheda tecnica

## LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI: PASTICCERIA

### “DECORARE IL BISCUIT”

In occasione della SECONDA edizione de “L’allievo pasticcere dell’anno”, il nostro Istituto organizza una rassegna enogastronomica con l’esposizione di BISQUIT DECORATI, anche rivisitati nella presentazione e nel gusto.

Il candidato, dopo aver sorteggiato una delle ricette predisposte dalla Commissione, dovrà compilare la scheda tecnica di produzione della ricetta sorteggiata (scheda tecnica allegata) specificando:

la distinta delle derrate necessarie con le corrette denominazioni commerciali e le relative grammature per 4 persone;

il ciclo di lavorazione (sequenza logica delle operazioni da eseguire per realizzare la ricetta;

i metodi di cottura ed eventuali guarnizioni;

la distinta delle attrezzature che ritiene di dover utilizzare per realizzare la ricetta;

eventuali accorgimenti che riguardano la preparazione o il servizio.

Per Laboratorio di Servizi Enogastronomici Settore - pasticceria: Pratica:

Il candidato dovrà realizzare il piatto sorteggiato e presentarlo alla Commissione

PARTE PRATICA

PUNTI \_\_\_/15

PARTE TEORICA

PUNTI \_\_\_/15

TOTALE

PUNTI \_\_\_/15

## SCHEDA TECNICO-ANALITICA DI PRODUZIONE

Ingredienti per .....	Quantità	Tecniche e fasi di lavorazione

Attrezzature da impiegare	Note per la preparazione o per il servizio
<b>Tecniche di cottura utilizzate</b>	







Griglia di valutazione 3<sup>^</sup> prova – Tipologia E

Fase scritta					
INDICATORI		Tecn. org. proc. produttivi	Analisi e controlli chimici pro. alim.	Inglese	Lab. Serv. Enog./Pasticceria
Pertinenza della risposta	NULLA - 0				
	INADEGUATA = 0.3				
	PARZ. ADEGUATA = 0.50				
	ADEGUATA = 0.6				
	COMPLETA = 0.75				
Conoscenza dei contenuti	NULLA - 0				
	INADEGUATA = 0.3				
	PARZ. ADEGUATA = 0.50				
	ADEGUATA = 0.6				
	COMPLETA = 0.75				
Abilità di sintesi	NULLA - 0				
	INADEGUATA = 0.3				
	PARZ. ADEGUATA = 0.50				
	ADEGUATA = 0.6				
	COMPLETA = 0.75				
Competenze linguistiche ed uso del linguaggio specifico	NULLA - 0				
	INADEGUATA = 0.3				
	PARZ. ADEGUATA = 0.50				
	ADEGUATA = 0.6				
	COMPLETA = 0.75				
Totale per materia		..... /15	..... /15	..... /15	..... /15
2 <sup>^</sup> Fase pratica Laboratorio Servizi enogastronomici/ Pasticceria					
INDICATORI/DESCRITTORI			Punteggio teorico (0,6 – 3,0)	Punteggio conseguito	
CAPACITÀ PROGETTUALE (0,2 - 1 punto)	Inadeguata		0,2		
	Parzialmente adeguata		0,4		
	Adeguata		0,6		
	Sufficiente		0,8		
	Completa		1,0		
CAPACITÀ ORGANIZZATIVA ED OPERATIVA (0,3 - 1,5 punti)	Inadeguata		0,3		
	Parz. adeguata		0,6		
	Adeguata		0,9		
	Sufficiente		1,2		
	Completa		1,5		
PRESENTAZIONE E GUSTO (0,1 - 0,5 punti)	Inadeguata		0,1		
	Adeguata		0,2		
	Sufficiente		0,3		
	Discreto		0,4		
	Buono		0,5		
<b>2<sup>^</sup> FASE (pratica)</b>					

<b>TOTALE</b>		<b>...../15</b>
<b>Laboratorio Servizi enogastronomici/ Pasticceria</b>		
<b>PUNTEGGIO 1^ FASE (teorica)</b>	<b>...../15</b>	
<b>PUNTEGGIO 2^ FASE (pratica)</b>	<b>...../15</b>	
<b>TOTALE</b>	<b>...../15</b>	

**La Commissione**

Prof. Fiore Francesco \_\_\_\_\_

Prof.ssa Fiore Rosa \_\_\_\_\_

Prof.ssa Indrio Rita \_\_\_\_\_

Prof. Natuzzi Pietro \_\_\_\_\_

Altamura, 04/05/2017



## **RELAZIONI E PROGRAMMI SVOLTI NELLE SINGOLE DISCIPLINE**

- Lingua e letteratura italiana
- Storia – Educazione civica
- Matematica
- Scienze motorie
- Religione
- Inglese
- Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari.
- Francese
- Diritto e tecniche amministrative
- Lab. Pasticceria
- Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari
- Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi.

## **RELAZIONE FINALE DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**

**Classe V AP**

**DOCENTE: prof.ssa Giulia Cassano**

**TESTO UTILIZZATO: “Costellazioni, manuale di Letteratura” di Bellini- Gargano – Mazzoni ed. Laterza**

La classe **V AP**, composta da 19 alunni, di cui 9 maschi e 10 femmine, ha mostrato inizialmente un discreto interesse per la disciplina ma, solo pochi hanno mostrato reale partecipazione in classe e studiato a casa regolarmente raggiungendo buoni risultati. Il clima instaurato con gli alunni è sempre stato. Nonostante abbia adottato differenti strategie didattiche come l'uso della tecnologia multimediale, lo studio in gruppi, la lezione partecipata, i risultati non sempre sono stati positivi, ciò che è mancato è stato lo studio a casa per alcuni. Oltremodo, numerose assenze hanno rallentato il normale svolgimento delle attività, causate non dalla loro negligenza ma da fattori meteorologici. Nel gruppo classe si evidenziano, tuttavia, alcune individualità importanti che hanno mostrato un buon impegno raggiungendo buoni risultati, un secondo gruppo si è rivelato soddisfacente nell'impegno e nell'interesse conseguendo risultati appena discreti ed infine un terzo gruppo che a causa delle numerose assenze e difficoltà pregresse, ha raggiunto risultati appena sufficienti.

### **OBIETTIVI**

- Tenere una relazione, un rapporto, una comunicazione in pubblico
- Ascoltare e dialogare con interlocutori esperti e confrontare il proprio punto di vista con quello espresso da tecnici del settore
- Formulare un'ipotesi e sviluppare una tesi
- Saper utilizzare la lingua italiana in tutte le sue potenzialità
  - Struttura e organizzazione del discorso narrativo, descrittivo, espositivo, argomentativo
- Riconoscere nella cultura e nel vivere sociale contemporaneo temi, argomenti ed idee della tradizione europea

### **COMPETENZE ( programma svolto fino al 15/05/2017)**

- Riconoscere il rapporto tra le opere e i principi di poetica
- Riconoscere nei testi le innovazioni linguistiche e tematiche
- Fare un confronto con un testo del Novecento
- Sviluppare il piacere della lettura autonoma

## CONOSCENZE

### 1° modulo: il contesto culturale di Giovanni Verga, Naturalismo, Positivismo, Verismo

Lettura brani scelti

- vita e opere, la poetica, i romanzi. Letture scelte

## COMPETENZE

- Individuare nei testi le caratteristiche del genere lirico
- Riconoscere l'apporto dei singoli autori nell'ambito della produzione lirica
- Individuare struttura e novità delle singole opere
- Operare confronti tra testi diversi

## CONOSCENZE

2° modulo: Il **Decadentismo** e i mutamenti nel ruolo del poeta e del rapporto poeta-società, poeta-lettore. Temi, autori e opere.

## COMPETENZE

- Verificare nei testi la presenza di elementi che rimandano al clima culturale del tempo
- Riconoscere il rapporto tra le opere e i principi di poetica
- Riconoscere un uso particolare del simbolo
- Riconoscere un lessico e una sintassi nuova
- Fare un confronto con un testo del Novecento

## CONOSCENZE

3° modulo: il contesto storico-culturale di **Giovanni Pascoli**, la vita e le opere, la poetica. Lettura brani scelti

## COMPETENZE

- Collocare l'opera complessiva dell'autore nel contesto delle innovazioni della cultura e della letteratura europea
- Confrontarsi con un nuovo modo di concepire la letteratura
- Riconoscere il rapporto tra le opere e i principi di poetica
- Comprendere la novità del linguaggio poetico
- Fare un confronto con un testo del Novecento

## CONOSCENZE

4° modulo: **Estetismo e Decadentismo. Il Decadentismo in Italia.** Il contesto storico-culturale di **Gabriele D'Annunzio**, la vita e le opere, gli elementi di poetica e le novità formali e tematiche dei suoi testi poetici in prosa. Lettura brani scelti.

## COMPETENZE

- Comprendere il rapporto tra la “cultura della crisi” di primo Novecento e lo sviluppo del romanzo
- Individuare nei testi le caratteristiche del romanzo del periodo
- Riconoscere nei testi gli elementi di poetica degli autori del periodo
- Ricavare dai testi informazioni sulla società del periodo

## CONOSCENZE

**5° modulo:** linee del pensiero e della cultura del **secondo Novecento**. Caratteristiche del romanzo introspettivo e psicologico di **Italo Svevo**, lettura brani scelti.

## COMPETENZE

- Comprendere il rapporto tra ideologia, cultura e scelte letterarie di **Luigi Pirandello**
- Riconoscere le novità della scrittura pirandelliana
- Riconoscere il rapporto tra le opere e i principi di poetica
- Riconoscere le tecniche espressive del linguaggio narrativo e di quello teatrale
- Sviluppare il piacere della lettura autonoma

## CONOSCENZE

**6° modulo:** il contesto storico-culturale in cui si sviluppa l’opera di **Luigi Pirandello**, la vita e le opere, la poetica. Lettura brani scelti.

## COMPETENZE

- Comprendere il rapporto tra il contesto culturale e la genesi della **Coscienza di Zeno**
- Riconoscere nei testi gli elementi di poetica di **Italo Svevo**
- Riconoscere gli elementi strutturali e le soluzioni narrative della **Coscienza di Zeno**
- Riconoscere gli elementi di novità contenutistico e formale

## CONOSCENZE

**7° modulo:** il contesto culturale dei primi anni del Novecento. Elementi di poetica di **Italo Svevo**, la vita e le opere, struttura, trama e soluzioni narrative. Gli elementi di novità del romanzo e il suo inserimento nel panorama letterario europeo

## COMPETENZE

- Individuare nei testi le caratteristiche del genere lirico
- Riconoscere l’apporto dei singoli autori nell’ambito della produzione lirica

- Individuare struttura e novità delle singole opere
- Operare confronti tra testi diversi

## CONOSCENZE

**8° modulo:** i mutamenti culturali dai quali nasce moderna, i movimenti, gli autori italiani e le opere poetiche più significative. **Ermetismo. Giuseppe Ungaretti**, la vita e le opere, la poetica. Composizione, struttura, temi, lingua e stile di un'opera fondamentale nella storia della lirica italiana. Lettura brani scelti

## COMPETENZE

- Comprendere il rapporto tra contesto, poetica e scelte letterarie
- Prendere in esame il rapporto tra le opere e i principi di poetica
- Riconoscere gli elementi dello stile poetico (metro, ritmo, suono, correlativo oggettivo)

## CONOSCENZE

**9° modulo:** il contesto storico-culturale in cui si sviluppa l'opera di **Eugenio Montale**, la vita e le opere, la poetica. Le novità formali e tematiche che avvicinano Montale al contesto letterario internazionale. Lettura brani scelti.

**Programma da svolgere presumibilmente fino al 9-06-2017: Primo Levi; Italo Calvino.**

## METODOLOGIE

La pratica didattica si è basata sulla lezione frontale, soprattutto su quella partecipata in modo da stimolare la curiosità intellettuale degli alunni e renderli parte attiva della conversazione sulla letteratura. La ripetizione degli argomenti e l'approfondimento di alcuni di essi sono stati frequenti e hanno richiesto attività di ricerca e di studio in piccoli gruppi anche attraverso l'attività di tutoring. In base all'argomento trattato, sono stati utilizzati schemi riassuntivi di riepilogo, mappe concettuali in modo tale da aiutare gli alunni nella memorizzazione e nel consolidamento del metodo di studio. È stata data importanza alla lettura, analisi e commento dei testi. Uso di tecnologia multimediale.

## MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO

Libro di testo, fotocopie tratte da altri testi e da riviste specialistiche, audiovisivi, schemi riassuntivi e mappe concettuali, quotidiani.

## **SPAZI**

**Aula**

### **INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI**

Sono state attuate attività di recupero e di rafforzamento *in itinere*.

### **OSSERVAZIONI SULLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA**

Il programma è stato svolto in tutte le parti proposte.

### **TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE**

Le verifiche *in itinere* sono state orali e scritte. Le sommative, a conclusione dell'argomento trattato, hanno avuto coincidenza con le scadenze trimestrali e pentamestrali e sono state scritte (tema, saggio breve, prove strutturate e semi-strutturate).

## **RELAZIONE FINALE DI STORIA**

**Classe V AP**

**DOCENTE: prof.ssa Cassano Giulia**

**TESTO UTILIZZATO: "Orizzonti dell'Uomo" di Maurizio Onnis - Luca**

**Crippa ed. Loescher**

La classe **V AP**, composta da 19 alunni, di cui 9 maschi e 10 femmine, ha mostrato inizialmente un discreto interesse per la disciplina ma, solo pochi hanno mostrato reale partecipazione in classe e studiato a casa regolarmente raggiungendo buoni risultati. Il clima instaurato con gli alunni è sempre stato. Nonostante abbia adottato differenti strategie didattiche come l'uso della tecnologia multimediale, lo studio in gruppi, la lezione partecipata, i risultati non sempre sono stati positivi, ciò che è mancato è stato lo studio a casa per alcuni. Oltremodo, numerose assenze hanno rallentato il normale svolgimento delle attività, causate non dalla loro negligenza ma da fattori metereologici. Nel gruppo classe si evidenziano, tuttavia, alcune individualità importanti che hanno mostrato un buon impegno raggiungendo buoni risultati, un secondo gruppo si è rivelato soddisfacente nell'impegno e nell'interesse conseguendo risultati appena discreti ed infine un terzo gruppo che a causa delle numerose assenze e difficoltà pregresse, ha raggiunto risultati appena sufficienti.

**( programma svolto fino al 15/05/2017 )**

Gli alunni hanno raggiunto gli obiettivi minimi prefissati e acquisito le competenze stabilite nella programmazione disciplinare:

### **QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA COMPETENZE DISCIPLINARI**

- Saper cogliere la complessità dell'evento storico;
- Comprendere i cambiamenti storicamente prodotti in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano, rendendo significativa la propria esperienza personale;
- Saper condurre comparazioni tra situazioni del passato e del presente
- Classificare ed analizzare le differenti fonti letterarie, iconografiche, documentarie, cartografiche per ricavare informazioni su eventi storici di diverse epoche e differenti aree geografiche
- Esporre con lessico appropriato

## COMPETENZE DI CITTADINANZA

- IMPARARE A IMPARARE:

- Gestire in modo corretto i tempi e le risorse
- Fare uso delle strategie
- Fare domande pertinenti

- PROGETTARE:

- Saper programmare in modo adeguato i tempi
- Saper organizzare le risorse
- Saper operare studio di fattibilità
- Saper raccogliere dati e saperli rielaborare
- Produrre documentazione adeguata
- Analizzare le informazioni in modo critico
- Saper ottimizzare

- RISOLVERE PROBLEMI:

- Saper affrontare situazioni problematiche senza arrendersi
- Valutare le diverse opzioni definendone le variabili
- Saper affrontare situazioni di emergenza

- INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI:

- Saper assemblare i dati e le informazioni raccolte
- Utilizzare i risultati, di un problema o di un'esperienza, per convalidare un'ipotesi
- Strutturare dati e informazioni

- ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI:

- Saper ricercare le fonti
- Analizzare i dati raccolti
- Schematizzare, confrontare e scegliere
- Sapersi servire di strumenti in maniera interattiva
- Operare delle scelte

- COMUNICARE:

- Esprimere opinioni e desideri, bisogni e paure
- Sviluppare una competenza comunicativa di base per un corretto uso del linguaggio, anche specifico
- Comunicare in modo organizzato e consapevole
- Sapersi rapportare in modo adeguato all'interlocutore
- Ascoltare in modo empatico



- **COLLABORARE E PARTECIPARE:**
  - Operare in contesti eterogenei
  - Collaborare per il raggiungimento di un obiettivo comune
  - Lavorare in gruppo rispettando i singoli ruoli
  - Gestire i conflitti
- **AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE:**
  - Saper difendere ed affermare i propri diritti, responsabilità, limiti o bisogni
  - Avere consapevolezza del proprio ruolo
  - Saper mettere in pratica strategie adeguate

## **CONTENUTI DEL PROGRAMMA SVOLTO**

### **1° modulo : La fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento**

- La seconda Rivoluzione Industriale;
- L'età giolittiana: la politica sociale, l'economica, la politica coloniale, le riforme;
- La prima guerra mondiale: le cause remote e contingenti; l'inizio del conflitto;
- l'intervento italiano: interventisti e neutralisti;
- la prima Guerra Mondiale come guerra totale;
- I trattati di pace.

### **2° Modulo : L'età dei totalitarismi: Fascismo e Nazismo Stalinismo**

- I problemi del dopoguerra
- L'avvento del fascismo: la marcia su Roma; dalla fase legalitaria alla dittatura; l'Italia fascista e l'Italia antifascista.
- La Germania tra le due guerre: la repubblica di Weimar, la crisi economica, l'avvento del nazismo e il Terzo Reich.
- La crisi del 1929 e il New Deal di Roosevelt.

### **3° modulo: La seconda guerra mondiale**

- Verso la guerra: le tensioni internazionali (in Europa ed Asia);
- La vigilia della guerra;
- La seconda guerra mondiale;
- Controffensiva alleata;
- Caduta del fascismo e guerra civile in Italia;
- I trattati di pace.

### **Da svolgere: 4° Modulo: Il Secondo Dopoguerra**

- L'Europa del dopoguerra e la ricostruzione economica
- La globalizzazione

## **METODOLOGIE**

La modalità di lavoro seguita è stata prevalentemente quella della lezione frontale, per inquadrare un argomento e fornire informazioni specifiche. La partecipazione all'attività didattica è sempre stata sollecitata per integrare scambi di opinioni e di valutazioni con gli alunni e tra gli alunni su quanto era oggetto di studio.

Un altro metodo utilizzato è stato il prendere in esame le problematiche attuali, per suscitare una

discussione per interpretare la nostra contemporaneità attraverso la conoscenza del passato.

Le strategie didattiche utilizzate hanno cercato di far conseguire agli allievi la capacità di far collegamenti disciplinari, costruire percorsi pluridisciplinari.

Le metodologie adottate sono riconducibili alle seguenti:

- Porre l'allievo al centro dell'attenzione
- Ricercare la problematizzazione all'interno dei vari contesti della disciplina
- Attivare processi logici che permettano all'allievo di sviluppare le capacità logiche di comprensione, osservazione ed analisi
- Partecipare agli allievi il percorso didattico nel quale sono inseriti comunicando loro gli obiettivi specifici

## **MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO**

Testi e sussidi didattici per confronto e approfondimento, attrezzature multimediali, Internet. Manuale di storia in adozione.

## **SPAZI**

Aula

## **INTERVENTI DIDATTICI EDUCATIVI INTEGRATIVI**

Sono state attuate attività di recupero e di rafforzamento *in itinere*.

## **OSSERVAZIONI SULLO SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA**

Il programma, che prevedeva una previa selezione degli argomenti da trattare, è stato svolto non in tutte le parti proposte.

## **TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE**

Le verifiche *in itinere* sono state orali. Le verifiche, a conclusione dell'argomento trattato, hanno avuto coincidenza con le scadenze trimestrali e pentamestrali e sono state interrogazioni orali.

Alla valutazione globale dell'alunno si è tenuto conto dell'attenzione, della partecipazione all'attività didattica, dell'impegno nello studio, dei progressi riscontrati e degli approfondimenti personali, oltre che allo studio casalingo costante.

## MATEMATICA

DOCENTE: LOMURNO CATERINA

TESTO: Bergamini-Trifone-Barozzi – “**Matematica. bianco Lineamenti di Analisi**” – Zanichelli Editore

CLASSE: 5<sup>^</sup> Sezione A – Enogastronomia –Pasticceria  
2016/2017

A.S.

### **RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI**

La classe è costituita da studenti abbastanza collaborativi. Può essere suddivisa in tre gruppi: il primo gruppo è costituito da ragazzi molto collaborativi che hanno sempre svolto i compiti assegnati a casa, che hanno sempre partecipato alle lezioni in modo attivo; il secondo gruppo che ha partecipato solo se stimolato e ha svolto i compiti assegnati non in maniera costante; l'ultimo gruppo, costituito da pochissimi elementi, invece, è stato assolutamente refrattario a qualsiasi stimolo e solo in poche occasioni ha partecipato alle lezioni. Quello che si era programmato è stato svolto.

### **MAPPA DELLE COMPETENZE**

**M5**: utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative

**M6**: utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche elaborando opportune soluzioni

**M7**: utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati

**M8**: utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare

**M9**: correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

**ARGOMENTI SVOLTI, articolati in MODULI ed esplicitati in termini di competenze, conoscenze e abilità**

**MODULO N. 1: "RIPASSO DELLE DISEQUAZIONI"**

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
M6 M7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Applicare i principi di equivalenza tra le disequazioni</li> <li>• Risolvere le disequazioni di I grado</li> <li>• Risolvere le disequazioni fratte</li> <li>• Risolvere sistemi di disequazioni</li> <li>• Risolvere le disequazioni di II grado</li> <li>• Risolvere le disequazioni con valore assoluto</li> <li>• Risolvere le disequazioni irrazionali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disequazioni di I grado</li> <li>• Sistemi di disequazioni</li> <li>• Disequazioni di II grado e di grado superiore</li> <li>• Disequazioni irrazionali</li> <li>• Disequazioni con valore assoluto</li> </ul>

**MODULO N. 2: "LA FUNZIONE ALGEBRICA"**

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
M7 M8 M9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere se una funzione è pari o dispari sia a partire dal suo grafico che dalla sua equazione</li> <li>• Suddividere il dominio di una funzione nei suoi intervalli di monotonia</li> <li>• Classificare le funzioni matematiche algebriche</li> <li>• Individuare il dominio delle funzioni</li> <li>• Stabilire il segno di una funzione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funzione e suo diagramma nel piano cartesiano</li> <li>• Funzione biunivoca e inversa</li> <li>• Funzione pari e dispari</li> <li>• Composizione di funzione</li> <li>• Funzione crescente o decrescente in un intervallo</li> </ul>

**MODULO N.3: "I LIMITI"**

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
M7 M8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificare se un dato valore è il limite di una funzione per <math>x</math> tendente a <math>c</math> (finito o infinito)</li> <li>• Stabilire se il grafico di una funzione ha asintoti verticali o orizzontali</li> <li>• Utilizzare limiti di funzioni note per</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concetto di limite</li> <li>• Nozione di limite finito o infinito</li> <li>• Definizione di asintoto verticale e orizzontale</li> <li>• Limiti notevoli e forme indeterminate</li> </ul>

	calcolare limiti di altre funzioni • Risoluzione delle forme indeterminate	

### **METODOLOGIA**

L'esposizione degli argomenti è avvenuta principalmente attraverso spiegazioni ed esercizi dimostrativi in classe e a casa e test. Si è evitato di ricorrere a regole mnemoniche, cercando invece di portare gli studenti alla comprensione chiara dei concetti, all'acquisizione delle tecniche di calcolo attraverso un ragionamento logico frutto di un processo di rielaborazione personale e facendo ove fosse possibile riferimento a situazioni vicini alla realtà. Per questo motivo ho utilizzato la lezione interattiva e la correzione collettiva e individuale degli esercizi. Abbiamo svolto numerosissimi esercizi in classe alla lavagna. Si è sempre privilegiata l'applicazione (con esercizi di vario genere) al puro rigore formale, tralasciando, pertanto, la dimostrazione rigorosa dei teoremi.

<b>STRUMENTI DIDATTICI</b>	<b>SPAZI</b>
Libro di testo, lavagna.	Aula didattica

### **VERIFICA E VALUTAZIONE**

La valutazione della progressiva acquisizione delle nozioni e degli obiettivi è avvenuta quotidianamente mediante l'esame e la correzione del lavoro svolto soprattutto in classe, attraverso continui colloqui individuali e verifiche scritte.

Le verifiche svolte alla fine di ogni argomento sono state di tipo strutturato e semistrutturato.

Le verifiche orali hanno avuto il compito di accertare le conoscenze acquisite dei contenuti svolti e la correttezza e la chiarezza espositiva. Si sono intese come verifiche orali anche tutti gli interventi spontanei e/o sollecitati durante la lezione

### **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Per la valutazione si è tenuto conto dei risultati delle prove scritte e orali, dell'impegno durante le lezioni e del lavoro svolto a casa.

Altamura, 11/05/2017

## **DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

*Anno scolastico 2016-2017 Classe 5<sup>^</sup>AP*

*Disciplina: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE*

*Docente: prof. FALVO GIOVANNA*

<b>METODI:</b>	Metodo globale in un ottica di libertà e creatività; Metodo analitico per fini strettamente tecnici e specifici; Metodo misto in situazioni di gioco; Metodo della scoperta guidata nelle esercitazioni teoriche.
<b>MEZZI:</b>	Piccoli attrezzi: palloni di vario genere, racchette da badminton, tappetini, canestri, rete da pallavolo, tennis tavolo e badminton Strumenti informatici: computer, LIM, video proiettore.
<b>SPAZI E TEMPI</b>	Palestra coperta, palestra scoperta, aula; Le attività programmate sono state espletate durante tutto l'arco dell'anno scolastico.
<b>CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE</b>	Sistematicamente sono stati verificati gli incrementi delle capacità psicofisiche degli alunni. Sono state proposte al termine di ogni unità di lavoro prove di verifica sugli obiettivi programmati attraverso esercitazioni individuali e collettive. Pertanto la valutazione è stata attuata in modo da rilevare non solo le abilità e capacità acquisite rispetto all'inizio dell'anno, ma anche il grado di autonomia raggiunto, l'impegno, interesse e partecipazione evidenziati.
<b>OBIETTIVI</b>	Concordemente con gli obiettivi fissati nella programmazione, la scolaresca ha raggiunto a livelli diversificati le seguenti: COMPETENZE: consapevolezza della propria corporeità intesa come conoscenza, padronanza e rispetto del proprio corpo, valori sociali dello sport e buona preparazione motoria, atteggiamento positivo verso uno stile di vita vivo e attivo, implicazioni e benefici derivanti dalla pratica di varie attività fisiche svolte in diversi ambienti; CONOSCENZE: fondamentali e regolamenti della pallavolo, basket, badminton,

	<p>calcio a 5 e a 11, coordinamento avanzato degli schemi motori di base, miglioramento delle capacità condizionali ( forza, velocità, potenza), controllo generale del corpo in situazioni variabili con il mantenimento e il recupero dell'equilibrio, nozioni sul sistema muscolare, apparato cardio-circolatorio, sistema nervoso e nozioni di pronto soccorso e corretta alimentazione.</p> <p>ABILITA': realizzazione di movimenti più complessi; capacità di valutare le proprie prestazioni confrontandole con le tabelle di riferimento; svolgere attività di diversa durata ed intensità, distinguendo le variazioni fisiologiche indotte dalla pratica motoria e sportiva; osservare ed interpretare i fenomeni legati al mondo sportivo ed alla attività fisica</p>
<p><b>CONTENUTI</b></p>	<p>Test di ingresso (per rilevare abilità e capacità); esercizi di tecnica dei fondamentali di pallavolo, basket, calcio a 5 e a 11, badminton; tennis tavolo, esercizi di tonificazione e di potenziamento delle capacità condizionali; esercizi per un miglioramento della coordinazione dinamica e dell'equilibrio; nozioni di pronto soccorso; nozioni sul sistema muscolare e nervoso, apparato cardio-circolatorio, nozioni sul doping, infortuni e primo soccorso.</p>

## RELIGIONE CATTOLICA

**DOCENTE:** Ficco Luigi

**TESTO:** Solinas Luigi – “**Tutti i colori della vita**” - Vol.Unico – Ed. SEI

**CLASSE:** 5<sup>A</sup> Sezione **AP**– (Enogastronomia –Pasticceria)

A.S. 2016/2017

### RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI

La classe è composta da 20 ragazzi, tutti si avvalgono dell'insegnamento dell'IRC. Il gruppo classe non ha mai creato problemi a livello disciplinare ed ha risposto positivamente alle attività didattiche proposte durante l'anno scolastico, anche se qualche volta non sono mancati momenti in cui il confronto e il dibattito è stato acceso e qualche volta confusionario.

La maggior parte della scolaresca ha saputo interiorizzare i valori etici e morali che l'insegnamento della religione contempla, grazie ad una costante frequenza e ad un assiduo impegno nel dialogo scolastico.

Gli studenti sanno riconoscere la propria identità religiosa, hanno approfondito la concezione cristiano-cattolica della famiglia e del matrimonio, le linee fondamentali della dottrina sociale della Chiesa.

Il programma preventivato all'inizio dell'a.s. è stato svolto globalmente. Il livello di preparazione pertanto, è più che soddisfacente per un congruo numero di alunni.

### MAPPA DELLE COMPETENZE

1. **P1** Riconoscere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nel corso della storia, nella valutazione e trasformazione della realtà e nella comunicazione contemporanea, in dialogo con altre religioni e sistemi di significato;
2. **P2** sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale;
3. **P3** cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità;
4. **P4** utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.

**ARGOMENTI SVOLTI, articolati in MODULI ed esplicitati in termini di competenze, conoscenze e abilità**

**MODULO N. 1: “LA DOTTRINA SOCIALE DELLA CHIESA E IL CONCILIO VATICANO II”.**

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ'
------------	------------	----------



<ul style="list-style-type: none"> <li>• P1</li> <li>• P2</li> <li>• P3</li> <li>• P4</li> </ul>	<p><b>Unità 1.1-La Chiesa comunita' in dialogo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il Concilio Ecumenico Vaticano II</li> <li>- Chi o cosa è la Chiesa</li> <li>- Qual è la vostra esperienza o idea di Chiesa.</li> </ul>	- Riconoscere nel Concilio Ecumenico Vaticano II un evento importante nella vita della Chiesa contemporanea e sa descrivere le principali scelte operate, alla luce anche del recente magistero pontificio;
	<p><b>Unità 1.2 – La Chiesa nel III millennio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La dottrina sociale della Chiesa:</li> <li>- Le costituzioni: "Dei Verbum", "Lumen gentium", "Gaudium et spes"</li> <li>- I decreti</li> <li>- Le dichiarazioni.</li> </ul>	-Collegare la storia umana e la storia della salvezza,ricavandone il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo;
	<p><b>Unità 1.3 – La comunione e la diaconia della Chiesa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Che vive la comunione</li> <li>- Che vive nella e per la carità</li> <li>- La Chiesa e la carità lungo i secoli.</li> </ul>	-Ricondurre le principali problematiche del mondo del lavoro e della produzione a documenti biblici o religiosi che possano offrire riferimenti utili per una loro valutazione;
	<p><b>Unità 1.4- Il ruolo della Chiesa come promotrice di una nuova umanità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La Chiesa e il dialogo con il mondo</li> <li>- La Chiesa e il dialogo ecumenico.</li> </ul>	-Confrontare i valori etici proposti dal cristianesimo con quelli di altre religioni e sistemi di significato.

**MODULO N. 2: "UNA SOCIETA' FONDATA SUI VALORI CRISTIANI"**

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> <li>• P1</li> <li>• P2</li> <li>• P3</li> <li>• P4</li> </ul>	<p><b>Unità 2.1</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La solidarietà e il bene comune</li> <li>- La politica e il bene comune</li> <li>- La salvaguardia dell'ambiente</li> </ul>	-Riconoscere nel Concilio Ecumenico Vaticano II un evento importante nella vita della chiesa contemporanea e sa descriverne le principali scelte operate, alla luce anche del recente magistero pontificio,
	<p><b>Unità 2.2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Un'economia globale</li> <li>- La paura del diverso</li> <li>- La pace e la guerra</li> </ul>	-Collegare la storia umana e la storia della salvezza,ricavandone il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo;
	<p><b>Unità 2.3</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La libertà</li> <li>- La morale</li> <li>- La pastorale della famiglia</li> </ul>	-Ricondurre le principali problematiche del mondo del lavoro e della produzione a documenti biblici o religiosi che possano offrire riferimenti utili per una loro valutazione;
	<p><b>Unità 2.4 –</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La pastorale del sociale</li> <li>- Il lavoro</li> </ul>	-Confrontare i valori etici proposti dal cristianesimo con quelli di altre religioni e sistemi di significato.

	- La dignità umana	
<b>MODULO N.3: "MATRIMONIO E FAMIGLIA"</b>		
<b>COMPETENZE</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITÀ'</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• P1</li> <li>• P2</li> <li>• P3</li> <li>• P4</li> </ul>	<b>Unità 3.1</b> - Sognare, pensare e progettare una vita familiare - La bioetica e l'etica cristiana - La clonazione	-Discutere dal punto di vista etico, potenzialità e rischi delle nuove tecnologie; -Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo;
<b>METODOLOGIA</b>		
Lezione frontale, discussione guidata.		
<b>STRUMENTI DIDATTICI</b>		<b>SPAZI</b>
Libro di testo, lavagna, audiovisivi, Internet.		Aula didattica
<b>VERIFICA E VALUTAZIONE</b>		
Interrogazioni brevi.		

Altamura, 12/05/2017

## LINGUA INGLESE

DOCENTE: INDRIO RITA LUCIA

TESTO: Catrin Elen Morris – “**EXCELLENT!**” – ELI-ALMA Editore

CLASSE: 5<sup>^</sup> Sezione B – Enogastronomia –Pasticceria

A.S.

2016/2017

### RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI

#### SITUAZIONE DELLA CLASSE

La classe formata da 19 alunni, si è mostrata sufficientemente interessata all'apprendimento della lingua inglese, impegnandosi sia pur in maniera incostante nelle attività didattiche e nel lavoro a casa. Per alcuni, la partecipazione attiva e spontanea e l'impegno costante hanno portato all'acquisizione di un metodo di lavoro che ha permesso loro la riutilizzazione autonoma e corretta delle funzioni, delle strutture e del lessico appresi. Sia pur divisa in fasce di livello, come si evince dai voti si può affermare che la classe ha raggiunto un grado di preparazione nel complesso discreto, acquisendo capacità ricettive e produttive necessarie all' utilizzo della lingua straniera.

#### CONTENUTI, ATTIVITA' E COMPETENZE

Per quanto riguarda i **contenuti** e le **attività** si è proceduto regolarmente secondo quanto programmato all'inizio dell'anno . Pertanto sono state apprese e sviluppate le funzioni comunicative, le nozioni grammaticali ed il lessico presentati nei moduli comprensivi di letture, esercizi e materiali autentici inerenti argomenti di ristorazione. Inoltre sono state revisionate e approfondite le principali funzioni linguistiche e comunicative e le strutture grammaticali svolte negli anni scolastici precedenti. La lingua è stata presentata nei suoi aspetti più generali, in modo da poter essere sfruttata efficacemente in qualsiasi situazione con l'obiettivo principale, però, di comunicare oralmente e per iscritto, in situazioni della vita quotidiana e professionale usando il registro linguistico appropriato, gli esponenti grammaticali corretti ed il lessico significativo ad esprimere le funzioni comunicative desiderate, tenendo conto del contesto e degli interlocutori.

<b>MAPPA DELLE COMPETENZE</b>	
<p><b>Padroneggiare le lingue straniere per interagire in diversi ambiti e contesti e per comprendere gli aspetti significativi della civiltà di altri paesi in prospettiva interculturale.</b></p> <p><b>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</b></p>	
<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
Grammatica della frase e del testo. -Uso del dizionario bilingue. -Registri comunicativi formali e informali. -Lessico coerente con i messaggi ascoltati. -Struttura di un testo scritto, meccanismi di coesione e coerenza, modalità di organizzazione dei diversi generi testuali -Risorse multimediali per l'apprendimento della lingua.	-Utilizzare le funzioni linguistico-comunicativo riferite al livello A2 del quadro Comune Europeo delle lingue straniere. -Comprendere in modo globale e dettagliato messaggi orali e scritti di varia tipologia. -Comprendere informazioni all'interno di testi scritti e orali di diverso interesse sociale, culturale e professionale. -Produrre varia tipologia di testi scritti e orali. -Utilizzare i supporti multimediali per l'apprendimento delle lingue.

<b>ARGOMENTI SVOLTI</b>	
<b>MODULO N. 1 :</b>	<b>Food Preservation</b>
1.1 Physical methods. 1.2 Chemical methods. 1.3 Physical-chemical and biological methods.	
<b>MODULO N. 2</b>	<b>Cooking Techniques</b>
2.1 Water cooking techniques. 2.2 Fat cooking techniques. 2.3 Heat cooking techniques. 2.4 Mixed cooking techniques. Recipes.	
<b>MODULO N.3:</b>	<b>What's in a menu</b>
3.1 Designing a menu. 3.2 Menu formats. 3.3 Understanding menus. 3.4 How to write a recipe.	
<b>MODULO N. 4</b>	<b>Special menus</b>
4.1 Breakfast, lunch and dinner menus. 4.2 Banqueting and special events menus.	
<b>MODULO N. 5</b>	<b>Health and Safety</b>
5.1 HACCP. 5.2 HACCP principles. 5.3 Critical control points and critical limits. 5.4 Food transmitted infections and food poisoning. 5.5 Risk and preventive measures to combat food contamination.	
<b>MODULO N. 6</b>	<b>Diet and nutrition</b>
6.1 The eat well plate. 6.2 Organic food and genetically modified organisms.	



**SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI  
MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

DOCENTE: POPOLIZIO VITO DOMENICO

TESTO: Silvano Rodato – “**ALIMENTAZIONE OGGI**” – CLITT Editore

CLASSE: 5<sup>a</sup> Sezione A – Enogastronomia op. dolciaria e prodotti da forno A.S.  
2016/2017

**RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI**

Gli alunni della classe 5AP hanno mostrato un discreto interesse e curiosità verso la disciplina di scienza e cultura dell'alimentazione analisi e controlli microbiologici interesse soprattutto verso i temi fondanti della disciplina quali la sicurezza e la qualità nei servizi ristorativi, la sana e corretta alimentazione e filiera dei prodotti da forno. L'impegno nello studio si è concretizzato in modo particolare nell'aula coinvolgendo gli alunni a commentare e relazionare su quanto appreso a mettere a fuoco un metodo di lavoro tale da affrontare, assimilare ed esporre in modo efficace e personale quanto appreso. L'impegno a casa non è stato sempre costante finalizzando lo studio ai momenti della verifica. Durante l'anno scolastico si è cercato di mantenere alta la concentrazione focalizzando l'attenzione sugli argomenti più significativi della disciplina. I risultati ottenuti in termini di competenze, conoscenze e abilità sono senz'altro eccellenti per alcuni, soddisfacenti per la restante classe. Per l'alunno Forte Andrea con programmazione paritaria si è proceduto con l'insegnante di sostegno a programmare un percorso personalizzato per agevolare l'apprendimento dei contenuti disciplinari e per il raggiungimento degli obiettivi.

**MAPPA DELLE COMPETENZE**

- P1.** Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera dei prodotti da forno e dolciaria
- P2.** Valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze nella filiera dei prodotti da forno.
- P3.** Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti da forno.
- P4.** Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- P5.** 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.
- P6.** Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

**ARGOMENTI SVOLTI, articolati in MODULI ed esplicitati in termini di competenze, conoscenze e abilità**

**MODULO N.1 – INNOVAZIONE DI FILIERA E NUOVI PRODOTTI**

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ'
<ul style="list-style-type: none"> <li>• P1</li> <li>• P2</li> <li>• P4</li> <li>• P5</li> <li>• P6</li> </ul>	<p><b>Unità 1.1 carta di Milano</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Coesistenza tra fame e obesità</li> <li>-Spreco di alimenti</li> <li>-Agricoltura sostenibile</li> <li>-Interventi e azioni.</li> </ul> <p><b>Unità 1.2 Evoluzione dei consumi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-fattori che incidono sulle scelte alimentari e la qualità del cibo.</li> </ul> <p><b>Unità 1.3 filiera agroalimentare</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Innovazione di filiera</li> <li>-Filiera corta</li> <li>-Sviluppo sostenibile</li> <li>-Doppia piramide alimentare e ambientale</li> </ul> <p><b>Unità 1.4 Nuovi prodotti alimentari</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Alimenti alleggeriti</li> <li>-alimenti fortificati, arricchiti,</li> <li>-alimenti funzionali</li> <li>-alimenti OGM</li> <li>-Novel food</li> <li>-Alimenti di gamma</li> <li>-Cvenience food</li> <li>Alimenti integrali e biologici</li> <li>-Integratori alimentari</li> <li>-Nutrigenomica e nutraceutica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.</li> <li>-Interpretare il concetto di filiera alimentare e le innovazioni ad essa correlate.</li> <li>-Commentare il significato della doppia piramide alimentare- ambiente.</li> <li>-Saper distinguere e riconoscere il ruolo degli alimenti alleggeriti, arricchiti, supplementari, funzionali, OGM e novel food.</li> <li>-saper classificare e riconoscere gli alimenti di gamma, integrali e biologici. Conoscere le funzionalità dei prodotti dietetici e degli integratori alimentari. Distinguere il ruolo della nutrigenomica e della nutraceutica.</li> <li>-Saper leggere una etichetta di nuovi prodotti alimentari.</li> </ul>

**MODULO N. 2: “SICUREZZA ALIMENTARE E MALATTIE ALIMENTARI TRASMESSE CON GLI ALIMENTI”**

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ'
<ul style="list-style-type: none"> <li>• P1</li> <li>• P3</li> <li>• P4</li> <li>• P5</li> </ul>	<p><b>Unità 2.1- Sicurezza nella filiera agroalimentare</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipi di contaminazioni</li> <li>-Contaminazione fisica</li> <li>-Contaminazione chimica</li> </ul> <p><b>-Unità 2.2 Contaminazioni biologiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Microrganismi e tipi di contaminazioni</li> <li>-crescita microbica e fattori di crescita</li> <li>-Virus</li> <li>-Batteri</li> <li>-Tossinfezioni, intossicazioni e infezioni batteriche</li> <li>-Salmonellosi</li> <li>-Intossicazioni da stafilococco</li> <li>-Botulino</li> <li>-Tossinfezione da <i>Clostridium prefigens</i></li> <li>-Tossinfezione da <i>Bacillus cereus</i></li> <li>-Listeriosi, tifo e paratifo, colera</li> <li>-Lieviti e muffe</li> <li>-Intossicazioni da muffe</li> <li>-Parassitosi</li> <li>Teniasi,trichinosi</li> <li>-Anisakidosi</li> </ul>	<p>Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Distinguere il significato del pericolo da quello di rischio.</li> <li>-Riconoscere ed esemplificare i tre tipi possibili di contaminazione chimica, fisica e biologica.</li> <li>-Saper mettere in relazione l'agente contaminante con la relativa malattia.</li> <li>-Definire il significato di tossicità acuta e tossicità cronica.</li> <li>Valutare i punti di forza e di debolezza che favoriscono lo sviluppo dei microrganismi patogeni.</li> <li>-Disegnare un diagramma di flusso o un ciclo di sviluppo relativo ad alcune comuni contaminazioni biologiche.</li> <li>-Indicare possibili metodi di prevenzione delle contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche.</li> <li>- Individuare e descrivere le possibili conseguenze sulla salute umana in seguito a contaminazione biologica degli alimenti.</li> <li>- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</li> </ul>

	<p><b>Unità 2.3 - Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Classe di appartenenza, nome e sigla europea</li> <li>- Dose giornaliera accettabile (DGA)</li> <li>- Normativa europea.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper classificare gli additivi per funzione.</li> <li>- Riconoscere il rischio potenziale degli additivi nelle intolleranze indefinite</li> </ul>
	<p><b>Unità 2.4- Il Sistema HACCP e le Certificazioni di Qualità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Igiene degli alimenti.</li> <li>- I manuali di Buona Prassi Igienica.</li> <li>- Il Pacchetto Igiene</li> <li>- Autocontrollo e HACCP</li> <li>- Il controllo ufficiale degli alimenti: organismi nazionali, le Direttive europee. L'EFSA.</li> <li>- Tracciabilità e rintracciabilità nel settore agroalimentare.</li> <li>- La filiera corta e lunga. Alimenti a Km0.</li> <li>- Le frodi alimentari.</li> <li>- Le certificazioni di qualità (DOP, IGP, STG)</li> <li>- Le certificazioni volontarie di qualità più importanti: ISO 9001:2000; ISO 22000:2005.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscere gli organismi ufficiali incaricati del controllo dei prodotti alimentari.</li> <li>- Interpretare le direttive dell'U.E. in materia di sicurezza alimentare.</li> <li>-Distinguere le certificazioni di prodotto regolamentate a livello europeo dalle certificazioni volontarie di sistema.</li> <li>- Saper descrivere i principi dell'HACCP.</li> <li>- Saper identificare i CCP in una fase di processo produttivo avvalendosi dell'albero delle decisioni.</li> </ul>

**MODULO N. 3: "LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE"**

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> <li>• P2</li> <li>• P4</li> <li>• P5</li> <li>• P6</li> </ul>	<p><b>Unità 3.1 – La dieta nelle malattie cardiovascolari</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le malattie cardiovascolari.</li> <li>- Iperensione arteriosa e la dieta.</li> <li>- Iperlipidemie, aterosclerosi e la dieta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela.</li> <li>- Saper individuare i fattori di rischio per le malattie cardiovascolari.</li> <li>- Saper descrivere le principali indicazioni dietetiche nelle diverse patologie.</li> </ul>
	<p><b>Unità 3.2 – La dieta nelle malattie metaboliche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Le malattie del metabolismo.</li> <li>-Il diabete mellito e la dieta.</li> <li>-L'obesità e la dieta.</li> <li>-Iperuricemia e gotta; indicazioni dietetiche.</li> <li>-Osteoporosi e dieta.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare menu funzionali a persone affette da malattie del metabolismo.</li> <li>- Valutare l'importanza del diabete e dell'obesità come malattie sociali.</li> <li>- Valutare l'importanza dell'alimentazione nella prevenzione e controllo delle varie malattie metaboliche.</li> </ul>
	<p><b>Unità 3.3 – Allergie e intolleranze alimentari</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le reazioni avverse al cibo</li> <li>- Le allergie alimentari</li> <li>- Le intolleranze alimentari</li> <li>- Intolleranza al lattosio.</li> <li>- Intolleranza al glutine e celiachia</li> <li>- Favismo e Fenilchetonuria</li> <li>- Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva.</li> <li>- Le pseudo allergie da additivi alimentari.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Individuare menu funzionali a persone affette da allergie/ intolleranze</li> <li>- Riconoscere l'importanza della formazione del personale addetto alla ristorazione collettiva come mezzo di prevenzione del rischio connesso alle allergie/intolleranze.</li> </ul>
	<p><b>Unità 3.4 – Alimentazione e tumori</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- I tumori</li> <li>- Sostanze ad azione oncogena</li> <li>- Sostanze protettive presenti negli alimenti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper correlare fattori di rischio e le patologie tumorali.</li> <li>-Riconoscere il ruolo dei fitocomposti, vitamine e sali minerali nella prevenzioni dei tumori.</li> </ul>



	- L'azione antiossidante dei fitocomposti.	
<b>MODULO N.4: LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE</b>		
<b>COMPETENZE</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>P2</b></li> <li>• <b>P4</b></li> <li>• <b>P5</b></li> <li>• <b>P6</b></li> </ul>	<b>Unità 4.1 – La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche</b> - Concetto di dieta e di dieta razionale equilibrata. - Fabbisogno energetico totale - Ripartizione dei macronutrienti - I nuovi LARN (edizione 2012) - La nuova piramide alimentare mediterranea. - Significato di Dietologia, Dietetica e Dietoterapia. - La dieta in gravidanza - La dieta della nutrice - La dieta nell'età evolutiva - La dieta dell'adulto. - La dieta nell'anziano. - La dieta nello sport.	- Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela.  - Scegliere menu adatti al contesto territoriale culturale.  - Individuare le nuove tendenze nel settore della ristorazione.
	<b>Unità 4.2 – Diete e stili alimentari</b> - La dieta mediterranea - La doppia piramide alimentare e ambientale - La dieta vegetariana - La dieta macrobiotica.	- Individuare le nuove tendenze nel settore della ristorazione. - Correlare l'alimentazione al concetto di salute e benessere - Correlare lo stile alimentare con la sostenibilità ambientale.

<b>METODOLOGIA</b>
Lezione frontale interattiva, problem solving, insegnamento per problemi, riferimento a situazioni concrete, schemi alla lavagna con mappe concettuali, diagrammi di flusso, ricerca azione, lettura e decodifica del libro di testo, immagini e video su temi relativi agli argomenti trattati.

<b>STRUMENTI DIDATTICI</b>	<b>SPAZI</b>
Libro di testo, lavagna, tabelle LARN, Internet.	Aula didattica

<b>VERIFICA E VALUTAZIONE</b>
<p>Le verifiche sono state eseguite alla fine di ogni unità didattica utilizzando strumenti quali i colloqui orali, i test e prove scritte. Relativamente le prove scritte si è utilizzata la struttura prevista nella seconda prova degli esami di stato.</p> <p>La valutazione finalizzata all'acquisizione dei traguardi formativi ha tenuto conto della motivazione, dell'impegno, delle performance nelle prove nonché dei cambiamenti avvenuti rispetto alla situazione di partenza. Nello specifico con la valutazione sono state verificate le competenze professionali in uscita, acquisite in termini di conoscenze ed abilità.</p>

Altamura, 12/05/2017

## LINGUA FRANCESE

DOCENTE: CAPONIO FRANCESCA ROMANA

TESTO: DE CRESCITELLI-DE MAJO – “METIER ET SAVEURS ” – Editore CLITT

CLASSE: 5<sup>^</sup> Sezione A – Enogastronomia –Pasticceria

A.S.

2016/2017

### RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI

#### PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe, composta da 19 alunni , tra cui un alunno che segue una programmazione paritaria perfettamente inserito nel gruppo-classe, si è contraddistinta, sin dall’inizio, per una certa eterogeneità di comportamenti e di abilità acquisite.

La crescita della classe, infatti, non è stata omogenea in quanto, mentre un gruppo di alunni è riuscito a conseguire un grado di preparazione soddisfacente e in alcuni casi anche eccellente, mostrandosi motivato all’approfondimento dei contenuti culturali proposti, partecipando attivamente alle lezioni ed offrendo, ciascuno secondo le proprie possibilità ed i personali ritmi, un contributo dialettico al dialogo didattico, un altro gruppo, composto da alunni più riflessivi che intuitivi, hanno conseguito un buon grado di assimilazione degli argomenti di studio, pur se permangono alcune difficoltà nella rielaborazione autonoma degli stessi, un gruppo più esiguo ha raggiunto un grado di profitto al limite della mediocrità , in quanto lo studio non è stato sempre sorretto da un impegno metodico e continuo.

La crescita culturale della classe è stata, comunque, considerando il livello di partenza, nella maggioranza dei casi, progressiva, si sono così rafforzate le competenze linguistiche comunicative assimilate negli anni precedenti, creando, al contempo, nuove combinazioni espressive e di contenuto. In seguito a questi interventi il livello di autonomia e di rielaborazione critica, almeno da parte dei soggetti più attenti e dotati, è stato raggiunto.

E' doveroso comunque sottolineare come la classe nella sua quasi totalità, non ha mai mancato di sostenere con un dialogo vivace, partecipativo, motivato e motivante le lezioni, arricchendole con atteggiamenti all'insegna della curiosità e della voglia di conoscere e approfondire gli argomenti affrontati.

In merito all'aspetto didattico, si è cercato di far acquisire agli alunni una competenza comunicativa in situazione professionale, sviluppando le abilità di base (comprensione e produzione orali/scritte), in modo da avviare gli alunni a sostenere una conversazione funzionalmente adeguata al contesto ed alla situazione di comunicazione, in particolare modo su argomenti di carattere specifico all'indirizzo .

Si sono, inoltre, sollecitate le capacità di orientamento nella composizione e nella rielaborazione di pubblicazioni e di documenti nella lingua straniera relativi al settore della ristorazione, in maniera tale da far acquisire un metodo di studio anche attraverso l'utilizzazione e la manipolazione del materiale stesso, nelle sue parti e nelle sue componenti .

Si è sviluppata, dunque, l'abilità di trasporre in lingua francese, e vice versa, il significato di testi di carattere specifico all'indirizzo, con attenzione alla autenticità dell'espressione ed alla precisione della terminologia tecnica. Sono stati trattati infine argomenti relativi alla civiltà del paese straniero, in modo da consentire un approccio positivo nei confronti della cultura francese, tale da poter permettere di usare la lingua con adeguata consapevolezza dei significati che essa trasmette.

## **OBIETTIVI**

Per quanto riguarda l'attività didattica è stato effettuato in primo luogo un riepilogo delle nozioni linguistiche ogni qualvolta lo hanno richiesto le forme, i modi, il lessico del colloquio con la classe .

Si sono così rafforzate le competenze linguistiche e comunicative oggetto di studio negli anni precedenti, si sono create inoltre nuove combinazioni di espressioni e di contenuto, in modo da consolidare il livello di autonomia e di elaborazione dei contenuti linguistico-culturali .

Sin dall'inizio l'analisi testuale è stata focalizzata su testi tramite i quali si è stabilito l'approccio della classe con problematiche afferenti al settore della ristorazione e della produzione dolciaria, in modo particolare tramite la conoscenza di alcune regioni francesi analizzate principalmente sotto l'aspetto della specificità gastronomica in modo da potenziare le abilità acquisite nel corso dei due anni precedenti in riferimento alla microlingua, ai registri linguistici e agli aspetti più vivi della civiltà del paese francese.

Si è insistito sull'aspetto lessicale in merito alla terminologia tecnica, sulla correttezza fonetica, sulle abilità di comprensione e di produzione .

## **COMPETENZE DELLA DISCIPLINA**

In merito all'aspetto didattico, si è cercato di far acquisire agli alunni una competenza comunicativa in situazione professionale, sviluppando le abilità di base (comprensione e produzione orali/scritte), in modo da avviare gli alunni a sostenere una conversazione funzionalmente adeguata al contesto ed alla situazione di comunicazione, in particolare modo su argomenti di carattere specifico all'indirizzo

Si sono, inoltre, sollecitate le capacità di orientamento nella composizione e nella rielaborazione di pubblicazioni e di documenti nella lingua straniera relativi al settore della ristorazione, in maniera tale da far acquisire un metodo di studio anche attraverso l'utilizzazione e la manipolazione del materiale stesso, nelle sue parti e nelle sue componenti .

Si sono così rafforzate le competenze linguistiche e comunicative oggetto di studio negli anni precedenti, si sono create inoltre nuove combinazioni di espressioni e di contenuto, in modo da consolidare il livello di autonomia e di elaborazione dei contenuti linguistico-culturali in modo da integrare le competenze professionali con quelle linguistiche.

Si è insistito sull'aspetto lessicale in merito alla terminologia tecnica, sulla correttezza fonetica, sulle abilità di comprensione e di produzione .

## **CONTENUTI**

Al fine di far acquisire delle conoscenze culturali tecniche e organizzative rispetto al settore, sono stati introdotti argomenti interdisciplinari in particolare sulle seguenti problematiche:

- Il mercato ristorativo e i suoi principali segmenti
- L'andamento degli stili alimentari e dei consumi della nazione francese
- Le tecniche di cottura e conservazione degli alimenti
- I rapporti tra abitudini alimentari e cultura del paese.

Sono stati trattati inoltre argomenti relativi alla geografia, alla storia della ristorazione francese, alla realtà economica e sociale, alla legislazione del settore ristorativo della nazione francese cercando di far emergere opportuni riferimenti, ove possibile, a problemi analoghi del nostro paese.

<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>CONTENUTI</b>
<b>LES TECHNIQUES DE CONSERVATION DES ALIMENTS</b>		
Intégrer les compétences professionnelles avec celles linguistiques Utiliser la microlangue et le langage de secteur	-Savoir utiliser les différentes techniques de conservation en pâtisserie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasteurisation</li> <li>• Stérilisation</li> <li>• Appertisation</li> <li>• Congélation et surgélation</li>   <li>• Les additifs</li> <li>• Les agents levants</li> </ul>
<b>MODULE 8 SAVEURS ET CULTURES</b>		
Valoriser et promouvoir les traditions locales et internationales	Savoir exposer à l'écrit et à l'oral les traditions culturelles et gastronomiques régionales italiennes et françaises	Connaître les traditions du pays étranger en relation en particulier aux productions de pâtisserie et de four

		<p>A LA DECOUVERTE DES SAVEURS : LA BRETAGNE</p> <p>ITINERAIRES GASTRONOMIQUES</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• LES GALETTES DE BLE' NOIR</li> <li>• LE KOUIGN-AMANN</li> <li>• LE FAR</li> <li>• LE SEL DE GUERANDE</li> </ul>
		<p>A LA DECOUVERTE DES SAVEURS : LA NORMANDIE</p> <p>ITINERAIRES</p>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• LES CREPES</li> <li>• LES FROMAGES. LE CAMEMBERT DE NORMANDIE.</li> <li>• LE BEURRE ET LA CREME D'ISIGNY</li> <li>• LE CIDRE ET LE CALVADOS</li> <li>• LA COQUILLE SAINT- JACQUES</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• LES FAMILLES DES FROMAGES.</li> <li>• LES QUALITES ORGANOLEPTIQUES DES FROMAGES.</li> <li>• LE SERVICE ET LA DEGUSTATION DES FROMAGES.</li> </ul>

		<p>LA DECOUVERTE DES SAVEURS : LA BOURGOGNE ET LA CHAMPAGNE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• LES VINS. LES CHAMPAGNES. LA METHODE CHAMPENOISE.</li> <li>• LE SERVICE DU VIN. LA DEGUSTATION.</li> </ul>
<p>Connaître les régimes « santé »</p>	<p>Savoir créer des menus équilibrés</p> <p>Savoir utiliser les produits provençaux</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LES SAVEURS DE LA <ul style="list-style-type: none"> <li>• MEDITERRANEE.</li> <li>• L'ALIMENTATION MEDITERRANEENNE.</li> <li>• L'HUILE D'OLIVE.</li> <li>• LE CALISSON D'AIX. LE NOUGAT DE MONTELMAR.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>MODULE 7</b> <b>A L'ECOUTE DE LA CLIENTELE</b></p>		
<p>Documenter les activités pour intervenir dans des contextes organisationnels et professionnels</p>	<p>Savoir répondre aux nouvelles exigences gastronomiques de la clientèle</p>	<p>Connaître les nouvelles tendances alimentaires</p> <p>Connaître les nouvelles tendances de filière</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ACHAT LOCAL OU CONSOMMATION « ZERO-KILOMETRE »</li> <li>• LES ALLERGIES ET LES INTOLERANCES</li> <li>• LE VEGETARISME ET LE VEGETALISME. LA PRATIQUE VEGETARIENNE.</li> </ul>

### **METODOLOGIA**

Lezione frontale interattiva, insegnamento per problemi, riferimento a situazioni concrete, schemi alla lavagna con mappe concettuali, diagrammi di flusso, lettura e decodifica del libro di testo, immagini e video su temi relativi agli argomenti trattati.

### **STRUMENTI DIDATTICI**

Gli strumenti didattici sono stati: libri

### **SPAZI**

Aula didattica

di testo, fotocopie, sussidi e pubblicazioni di settore.	
--	--

***VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE***

Le verifiche (scelte multiple, questionari, griglie da completare, prove strutturate e semi-strutturate, testi argomentativi) hanno mirato a valutare l'acquisizione linguistica del materiale presentato e la capacità dell'allievo di utilizzarlo autonomamente trasferendolo in situazioni diverse.

La valutazione del processo formativo si è articolata in tre fasi.

Valutazione diagnostica: fatta all'inizio dell'anno scolastico al fine di consentire al docente di rilevare i requisiti di partenza e di individuare le strategie da attivare per la sua azione didattico-educativa.

Valutazione formativa: fatta in itinere al fine di cogliere i livelli di apprendimento dei singoli studenti, il raggiungimento degli obiettivi e delle scelte didattiche prefissate.

Valutazione sommativa: espressa a fine quadrimestre in scala decimale, ha sempre tenuto conto della situazione di partenza rapportata al livello medio della classe e sempre adeguato agli obiettivi preposti.

Altamura, 12/05/2017

## DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE: prof. ssa Ferorelli Filomena Antonia

TESTO: GRAZIA BATARRA-MONICA MAINARDI "IMPRESE RICETTIVE E RISTORATIVE OGGI" per il quinto anno

ED.TRAMONTANA

### Presentazione del programma

Lo studio del diritto nel biennio post qualifica si prefigge lo scopo di sviluppare nei giovani abilità rivolte alla soluzione dei problemi posti dalla complessa e dinamica realtà del mondo in cui vivono, e in particolare del mondo del lavoro di cui faranno parte.

Pertanto, si è cercato di formare e non di informare, si è cercato di "insegnare a capire" in chiave giuridico-economica quanto accade attorno allo studente.

In tale ottica sono stati privilegiati i concetti giuridico-economici di carattere tecnico

### Obiettivi raggiunti

I risultati raggiunti, pur nella diversità dei livelli di partenza e delle attitudini individuali, sono generalmente sufficienti sia in termini di conoscenze che di competenze acquisite. Alcuni studenti si sono impegnati pochissimo nonostante le continue sollecitazioni e solo alcuni hanno raggiunto livelli discreti.

### Definizione degli obiettivi in termini di competenze, conoscenze e abilità

	Competenze	Conoscenze	Abilità
<b>Modulo 1</b>  <b>Mercato turistico internazionale</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati tipici.</li><li>-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.</li><li>- Svolgere la propria attività operando in equipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Caratteristiche dinamiche del mercato nazionale e internazionale.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.</li><li>-Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.</li></ul>

Modulo 2	Competenze	Conoscenze	Abilità
----------	------------	------------	---------



<b>Business plan nelle imprese ricettive e ristorative</b>	-Interpretare i sistemi aziendali nei processi di gestione e nei flussi informativi delle imprese turistico-ristorative.  -Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi turistico-ristorativi.	-Processo di pianificazione aziendale.  -Budget e controllo di gestione.	-Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan.
--	---	--	--

	<b>Competenze</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
<b>Modulo 3</b>  <b>Marketing dei prodotti turistici</b>	-Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.  -Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio.  - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.	-Tecniche di marketing turistico e web-marketing.	- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.  - Individuare/utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.

### Contenuti disciplinari e periodo di realizzazione

Modulo 1 - IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE (settembre-novembre)

- Il turismo internazionale e gli enti statistici
- Le dinamiche e i flussi del mercato turistico internazionale

Modulo 2 - BUSINESS PLAN NELLE IMPRESE RISTORATIVE E RICETTIVE (novembre-febbraio)

- La pianificazione, la programmazione aziendale e il controllo di gestione

Modulo 3 - MARKETING DEI PRODOTTI TURISTICI (febbraio-maggio)

- Il marketing

### Metodologie

Le modalità di lavoro adottate per affrontare i vari argomenti sono state le lezioni frontali e le lezioni partecipate che hanno facilitato l'analisi di casi concreti riguardanti la gestione di aziende operanti nel settore turistico. La ripetizione degli argomenti e l'approfondimento di alcuni di essi sono stati frequenti. In base all'argomento trattato, sono stati utilizzati mappe concettuali, schemi riassuntivi di riepilogo in modo tale da aiutare gli alunni a memorizzare e consolidare il metodo di studio.

### **Mezzi e strumenti di lavoro**

Gli strumenti utilizzati sono stati: libro di testo, fotocopie tratte da altri testi e da riviste specialistiche, schemi riassuntivi e mappe concettuali, appunti forniti dall'insegnante e esempi tratti dalla realtà.

### **Spazi**

Aula

### **Interventi didattici educativi integrativi**

Sono state attuate attività di recupero e di rafforzamento in itinere.

### **Osservazioni sullo svolgimento del programma**

La necessità di ripetere gli stessi argomenti più volte, i diversi impegni legati alle attività *extra-curricolari* degli alunni, ha reso più difficoltoso lo svolgimento o l'approfondimento di alcuni argomenti programmati all'inizio dell'anno.

### **Tipologia delle prove di verifica utilizzate**

Le verifiche in itinere sono state orali. Le verifiche sommative sono state svolte a conclusione dell'argomento trattato (prove strutturate e semi-strutturate).

Altamura, 15-05-2017

## LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE PASTICCERIA

DOCENTE: FIORE FRANCESCO PAOLO

TESTO: Matteo Berti – “**TECNICHE DI PASTICCERIA**” – ALMA -PLAN Editore

CLASSE: 5<sup>a</sup> Sezione A/ B – Enogastronomia –Pasticceria A.S. 2016/2017

### RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI

Gli alunni della 5 AP hanno dimostrato un comportamento sostanzialmente corretto ed educato.

In ingresso, il livello di preparazione tecnico-pratica degli studenti, si attestava sulla sufficienza. Nel corso dell'anno scolastico hanno maturato un maggiore interesse per la disciplina e sviluppato un maggiore “sapere pratico”. La maggior parte degli studenti si è impegnata con serietà nello studio conseguendo buoni risultati, altri invece hanno conseguito solo risultati sufficienti dovuti a qualche discontinuità nella frequenza e partecipazione. Quasi tutti gli studenti continuano ad apprendere anche in contesti non formali, in quanto lavorano in strutture ricettive del territorio durante le festività. gli studenti hanno partecipato con spirito collaborativo ed entusiasmo ad alcune esercitazioni “speciali” in occasione di eventi culturali svolti presso l'istituzione scolastica.

### ELENCO DELLE COMPETENZE SVILUPPATE

- P1.** Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e cottura dello zucchero.
- P2.** Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti di media complessità e produrre uno schema riassuntivo.
- P3.** Scomporre i processi di lavoro in fasi operative per ottimizzare la produzione di beni o servizi in un contesto dato.
- P4.** Effettuare analisi sull'organizzazione del lavoro e sul risultato conseguito.
- P5.** Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato.
- P6.** Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti mediante l'ausilio di schede.
- P7.** Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti.
- P8.** Individuare le caratteristiche organolettiche e qualitative degli ingredienti attraverso l'esame visivo, olfattivo e dell'etichetta.
- P9.** Comprendere l'importanza del corretto uso dei dispositivi di sicurezza per la salvaguardia della persona, dei colleghi, dei clienti e dell'ambiente di lavoro.
- P10.** Valorizzazione del prodotto e tutela del marchio di qualità.

### ARGOMENTI SVOLTI, articolati in MODULI ed esplicitati in termini di competenze, conoscenze e abilità

#### UDA - 1: “LE DECORAZIONI E L'ARTE DI LAVORARE LO ZUCCHERO”

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> <li>• P1</li> <li>• P2</li> <li>• P3</li> <li>• P4</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere i prodotti, le attrezzature e le tecniche di base per eseguire le decorazioni.</li> <li>- Apprendere le nozioni di base sulle decorazioni e sulle guarnizioni.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper scegliere e realizzare decorazioni appropriate al dessert.</li> <li>- Saper usare le nuove tecniche per la decorazione.</li> <li>- Saper valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali.</li> </ul>

--	--	--

**UDA - 2: "IL CACAO E IL CIOCCOLATO"**

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> <li>• P2</li> <li>• P5</li> <li>• P6</li> </ul>	<p>- La gestione delle merci, dall'ordinazione fino all' utilizzo.</p>	<p>- Identificare le materie prime e i principali elementi di qualità.  - L'organizzazione della produzione di beni e servizi programmata per regole nel settore di riferimento. La politica degli acquisti, la gestione del magazzino, lo stoccaggio delle merci. Le funzioni dell'economato. I rapporti funzionali tra l'economato ed il settore di riferimento.</p>

**UDA - 3: "LE CREME E I SEMIFREDDI"**

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> <li>• P5</li> <li>• P6</li> <li>• P7</li> <li>• P8</li> </ul>	<p>- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>	<p>- Comprendere la necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela.  - Leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche del mercato.  - Saper eseguire le principali preparazioni complementari.</p>

**UDA - 4: "L'ARTE DI FARE IL GELATO"**

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ'
<ul style="list-style-type: none"> <li>• P9</li> <li>• P10</li> </ul>	<p>- I criteri di qualità degli alimenti.  - I gelati: caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.  - La legislazione alimentare.</p>	<p>- Saper realizzare i principali dessert con il gelato.  - Saper usare le nuove tecniche per la produzione.</p>

**METODOLOGIA**

Lezioni frontali e di laboratorio

STRUMENTI DIDATTICI	SPAZI	VERIFICA E VALUTAZIONE
Libro di testo e visione di video inerenti all'argomento trattato	Aula didattica	Orali, scritte e pratiche

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<b>Denominazione</b>	<b>IL CIOCCOLATODALLA PIANTA ALL'ARTE PURA</b>
<b>Coordinatore</b>	Docente di laboratorio di enogastronomia settore pasticceria
<b>Collaboratori</b>	Docente di storia, scienze degli alimenti, chimica, legislazione, lingue straniere,
<b>Competenze mirate</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>assi culturali</b></li> <li>• <b>cittadinanza</b></li> <li>• <b>professionali</b></li> </ul>	<b>Assi culturali</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei prodotti alimentari e processi di servizio.</li> <li>• Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</li> <li>• Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dal percorso di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.</li> </ul> <b>Cittadinanza</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.</li> </ul> <b>Professionali</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valorizzazione dei prodotti tipici con l'uso del cioccolato</li> <li>• Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale.</li> </ul>
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e cottura dei prodotti da forno.</li> <li>• Elaborare con buona autonomia operativa sulle tecniche di lavorazione del cioccolato</li> <li>• Interpretare le diversità tra culture straniere adattandoli ai gusti dell'utenza</li> <li>• I prodotti con il cioccolato nelle pasticcerie delle altre culture gastronomiche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Legislazione alimentare.</li> <li>• La filiera della produzione del cioccolato</li> <li>• Conoscenza delle vari fasi di lavoro del cioccolato e il suo utilizzo nelle pasticcerie commerciale e artistica</li> </ul>
<b>Utenti destinatari</b>	Alunni di V <sup>^</sup> sez A e B indirizzo prodotti dolciari

## UNITA' DI APPRENDIMENTO

### **Prerequisiti**

#### **Storia:**

IL CIOCCOLATO: storia del CIOCCOLOATO.

#### **Laboratorio di enogastronomia indirizzo prodotti dolciari:**

La magica storia del cioccolato

Come nasce il cacao

Ciocolato e amore

Ciocolato: bevanda o medicina?

Le date del cioccolato

Orientarsi nelle varie composizioni

Cosa cercare nelle etichette

Le confezioni

Aromi e ripieni di fantasia

Come valutare la qualità

Tecniche di assaggio

Qualità e tecniche del dolce al cioccolato e mousse

#### **Scienze degli alimenti:**

La filiera

Proprietà organolettiche

Conservazione e alterazione

#### **Legislazione:**

Etichettatura per la vendita dei prodotti

#### **Chimica:**

Analisi organolettica

#### **Inglese:**

I prodotti a base di CIOCCOLATO

#### **Francese:**

I prodotti a base di CIOCCOLATO

### **Fase di applicazione**

Pentamestre

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
<b>Tempi e docenti coinvolti</b>	<p>T1 Presentazione dell'UDA <b>(1 ora Docente coordinatore)</b></p> <p>T2 La filiera Proprietà organolettiche Conservazione e alterazione <b>(8 ore docente di scienze degli alimenti)</b></p> <p>T3 La mandorla nei prodotti da forno La magica storia del cioccolato Come nasce il cacao Cioccolato e amore Cioccolato: bevanda o medicina? Le date del cioccolato Orientarsi nelle varie composizioni Cosa cercare nelle etichette Le confezioni Aromi e ripieni di fantasia Come valutare la qualità Tecniche di assaggio Qualità e tecniche del dolce al cioccolato e mousse <b>(12 ore docente di enogastronomia indirizzo prodotti dolciari)</b></p> <p>T4 Analisi organolettica del cioccolato <b>(4 ore docente di chimica)</b></p> <p>T5 I prodotti a base di cioccolato <b>( 3 ore docente di inglese)</b></p> <p>T6 I prodotti a base di cioccolato <b>( 3 ore docente di francese)</b></p>
<b>Esperienze attivate</b>	
<b>Metodologia</b>	Attività laboratoriale Lezione frontale Cooperative Learning
<b>Risorse umane</b> • interne	Alunni e docenti della V <sup>A</sup> sez A e B indirizzo enogastronomia Prodotti Dolciari
<b>Strumenti</b>	Libri di testo Materiale informativo Attrezzature laboratoriali di settore
<b>Valutazione</b>	

## **ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

DOCENTI: FIORE ROSA — CREANZA VITA MARIA

TESTO: « **ESPLORARE GLI ALIMENTI** » di A. Cassese- F. Capuano – CLITT Editore

CLASSE: 5<sup>a</sup> Sezione B – Enogastronomia –Pasticceria A.S. 2016/2017

### **RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI**

Il gruppo classe costituito da 19 studenti ha mostrato da colloqui, discussioni guidate, e osservazioni sistematiche svolte nella prima fase dell'anno scolastico, una fragile preparazione di base i cui nuclei portanti della disciplina non risultavano del tutto assimilati. Le maggiori difficoltà, consistevano nella comprensione dei principi alla base delle tecniche analitiche, perciò mancando basi solide, si è privilegiato un approccio agli argomenti in modo semplificato, puntando molto all'aspetto applicativo senza però trascurare la formalizzazione, utilizzando una terminologia chiara, adeguata e scientifica.

Gli studenti hanno risposto in maniera diversa: si è identificato un gruppo più motivato, attivamente partecipe ai vari momenti dell'attività condotta e dall'impegno soddisfacente, l'altro dalla partecipazione e impegno accettabili.

Si ritiene che nel gruppo classe il percorso scolastico nel complesso si può tracciare secondo una sistematica ed apprezzabile progressione di apprendimento per conoscenze, competenze e capacità. Il livello di preparazione globale si attesta su un risultato mediamente buono per taluni allievi accanto ad un risultato mediamente sufficiente per il restante gruppo classe.

### **MAPPA DELLE COMPETENZE**

- P1.** Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.
- P2.** Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.
- P3.** Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- P4.** 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.
- P5.** redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

**ARGOMENTI SVOLTI, articolati in MODULI ed esplicitati in termini di competenze, conoscenze e abilità**



<b>MODULO N. 1: MATERIALI E METODI DELL'ANALISI CHIMICA</b>		
<b>COMPETENZE</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITÀ'</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• P 1</li> </ul>	<b>Unità 1.1 Le fasi di un'analisi chimica</b>  <b>1.2 La sicurezza alimentare</b>  <b>1.3 I fattori di rischio per gli alimenti</b>  <b>1.4 Le finalità dell'analisi bromatologica</b>	- Conoscere le fasi operative di una procedura analitica. - Conoscere i fattori di rischio per gli alimenti. - Conoscere le finalità dell'analisi bromatologica, in relazione al controllo della qualità e alla valutazione della salubrità di un alimento.
<b>MODULO N. 2: GLI OLI E I GRASSI</b>		
<b>COMPETENZE</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITÀ'</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• P 1</li> <li>• P 2</li> <li>• P 3</li> </ul>	<b>Unità 2.1 Lipidi di maggiore interesse in ambito alimentare: acidi grassi, gliceridi, fosfolipidi.</b>  <b>2.2 Oli e grassi di maggiore impiego nelle produzioni da forno.</b>  <b>2.3 Irrancidimento.</b>  <b>2.4 Gli oli.</b>  <b>2.5 Principali metodi di analisi degli oli e dei grassi nel significato dell'analisi:</b> - determinazione dell'acidità - determinazione del numero di perossidi. - valutazione della rancidità. - determinazione del numero di iodio. - costanti spettrofotometriche. - indice di rifrazione.	- Saper utilizzare un adeguato linguaggio tecnico. - Conoscere le principali caratteristiche chimiche e merceologiche dei grassi alimentari. - Conoscere i principi delle metodiche analitiche di maggiore interesse applicate ai grassi alimentari. - Saper correlare ed esaminare il parametro considerato con l'interesse dell'analisi.
<b>MODULO N.3: LE SOSTANZE ZUCCHERINE</b>		
<b>COMPETENZE</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITÀ'</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• P</li> </ul>	<b>Unità 3.1 Classificazione dei glucidi.</b>  <b>3.2 Sostanze zuccherine di maggiore</b>	- Saper utilizzare un adeguato linguaggio tecnico.

1	<p><b>impiego nelle produzioni da forno</b></p> <p><b>3.3 Principali metodi chimici e fisici di analisi dei glucidi e significato dell'analisi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- metodo Fehling.</li> <li>- metodo Bellucci.</li> <li>- la densimetria.</li> <li>- la rifrattometria.</li> <li>- la polarimetria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le principali caratteristiche chimiche e merceologiche dei principali dolcificanti.</li> <li>- Conoscere i principi dei metodi fisici e chimici di analisi dei glucidi.</li> <li>- Saper correlare ed esaminare il parametro considerato con l'interesse dell'analisi.</li> </ul>
<b>MODULO N. 4 : IL LATTE, ALIMENTO PROTEICO</b>		
<b>COMPETENZE</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• P 1</li> <li>• P 2</li> <li>• P 3</li> </ul>	<p><b>Unità 4.1 Amminoacidi.</b></p> <p><b>4.2 Proprietà funzionali e strutturali delle proteine.</b></p> <p><b>4.3 Il ruolo delle proteine nelle produzioni da forno.</b></p> <p><b>4.4 Il Latte: definizione legale e caratteristiche generali; composizione chimica, tipi di latte reperibili in commercio.</b></p> <p><b>4.5 Principali controlli analitici del latte e significato delle analisi:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- determinazione della densità.</li> <li>- determinazione del punto di congelamento.</li> <li>- determinazione dell'acidità.</li> <li>- determinazione del lattosio.</li> <li>- determinazione delle sostanze proteiche.</li> <li>- ricerca della fosfatasi.</li> <li>- ricerca della perossidasi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper utilizzare un adeguato linguaggio tecnico.</li> <li>- Conoscere le principali caratteristiche merceologiche del latte.</li> <li>- Conoscere i principi delle metodiche analitiche di maggiore interesse nell'ambito del latte.</li> <li>- Saper correlare ed esaminare il parametro considerato con l'interesse dell'analisi.</li> </ul>
<b>MODULO N. 5: LE FARINE</b>		
<b>COMPETENZE</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
	<b>Unità 5.1 I cereali: caratteristiche generali e loro</b>	Saper utilizzare un

<ul style="list-style-type: none"> <li>• P 1</li> </ul>	<p><b>impiego in campo alimentare.</b></p> <p><b>5.2 Il frumento: composizione chimica e struttura della cariosside.</b></p>	<p>adeguato linguaggio tecnico.</p> <p>Conoscere le principali caratteristiche</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• P 2</li> </ul>	<p><b>5.3 Le farine e le semole: generalità.</b></p> <p><b>5.4 Il processo di panificazione: principi fisici e chimici generali.</b></p>	<p>merceologiche del latte.</p> <p>Conoscere i principi</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• P 3</li> </ul>	<p><b>5.5 Principali analisi chimico-fisiche degli sfarinati e loro significato:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- esame microscopico.</li> <li>- esame organolettico.</li> <li>- determinazione dell'umidità.</li> <li>- determinazione dell'acidità.</li> <li>- determinazione del contenuto proteico.</li> <li>- determinazione del glutine secco.</li> </ul> <p><b>5.6 Generalità sulla valutazione tecnologica delle farine nell'ambito delle produzioni da forno: caratteristiche reologiche, Indice Sintetico di Qualità.</b></p>	<p>delle metodiche analitiche di maggiore interesse nell'ambito del latte.</p> <p>Saper correlare ed esaminare il parametro considerato con l'interesse dell'analisi.</p>

**METODOLOGIA**

Sono state privilegiate alcune unità di maggiore interesse per la classe, gli argomenti sono stati affrontati tenendo conto del livello della classe, ci si è adoperati facendo ricorso alla ripetizione dei concetti con attività di rinforzo sviluppati principalmente a scuola, modulando l'azione formativa nel rispetto delle capacità di apprendimento, individualizzando il più possibile gli interventi senza soffocare la capacità e la voglia di approfondimento di taluni allievi più impegnati. Le tematiche sono state affrontate con lezioni frontali, lavori di gruppo, metodo induttivo-deduttivo, discussioni guidate.

Tutti gli argomenti programmati sono stati svolti seppur con qualche sfrondamento. Per mancanza di tempo a causa dell'esiguità delle ore e per il frequente intervento di recupero in itinere, si è reso necessario fare una scelta tra due unità didattiche di apprendimento preventivate nella programmazione iniziale, si è privilegiata la trattazione dell'u.d.a. relativa agli Sfarinati all'uda relativa alle Acque.

<b>STRUMENTI DIDATTICI</b>	<b>SPAZI</b>
Nella trattazione modulare ci si è	Aula didattica.

<p>serviti dei libri di testo in adozione, dispense, laboratorio, ove possibile, attrezzature multimediali. Si fa presente che le metodiche relative ai controlli analitici, sono state trattate nel loro significato generale focalizzando principalmente l'interesse dell'analisi.</p>	
--	--

### **VERIFICA E VALUTAZIONE**

La tipologia di lavoro richiesto agli allievi, è stato essenzialmente il colloquio, vissuto come momento sereno di verifica. Nelle verifiche si è chiesto di tracciare un percorso chiaro e logico, capacità di cogliere relazioni tra osservazioni e contenuti, di utilizzare il contenuto anche in contesti diversi di comprendere le relazioni tra la disciplina in oggetto e le altre scientifiche, di argomentare su un contenuto con terminologia scientifica adeguata. Si sono raccolti elementi di verifica anche i momenti di studio in gruppo svolti in classe, osservazione attenta e sistematica dei comportamenti individuali e collettivi ed interventi vari. Non sono state organizzate attività di recupero al di fuori dell'orario scolastico. Si è proceduto di volta in volta, a seguito delle verifiche di acquisizione degli obiettivi, a forme di interruzione e ripetizione dello svolgimento del programma per consentire agli alunni in difficoltà di raggiungere gli obiettivi ciascuno secondo le proprie capacità. La valutazione ha preso in considerazione la disponibilità all'apprendimento, la partecipazione al dialogo didattico-educativo, i progressi evidenziati rispetto al livello di partenza relativamente all'acquisizione degli obiettivi didattici generali e delle verifiche circa il raggiungimento delle competenze specifiche relative alle U.D.A. esaminate.

Altamura, 12/05/2017

## ***Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi***

DOCENTE: Natuzzi Pietro

CLASSE: 5<sup>a</sup> Sezione A – Enogastronomia –Pasticceria

A.S. 2016/2017

### **RISULTATI OTTENUTI ED OSSERVAZIONI**

Per quanto concerne il comportamento del gruppo classe, si è evidenziato un atteggiamento collaborativo e partecipativo (a volte anche propositivo da parte di un folto gruppo di discenti), anche se non sono mancati alcuni momenti di disinteresse da parte di un piccolo gruppo. La programmazione è stata improntata su strategie volte a garantire un atteggiamento maggiormente collaborativo e partecipativo da parte della totalità del gruppo classe.

Il programma ha subito variazioni per via delle condizioni metereologiche avverse che hanno portato sia alla chiusura momentanea della scuola e anche temporaneamente, per una questione di organizzazione, alla riduzione del numero di ore settimanali per la disciplina.

Il lavoro di recupero è stato indispensabile nell'attività didattica. Ove necessario si è adoperato il feed-back per il recupero di quegli alunni che hanno denunciato carenze. La maggior parte delle lezioni è stata preceduta da un breve riepilogo delle lezioni precedenti. Le stesse interrogazioni hanno costituito e costituiranno un momento fondamentale di recupero.

Sono state proposte e condotte letture di articoli su quotidiani e riviste, inoltre anche di alcuni passi tratti da qualche testo, ad esempio:

- sulla necessità di correlare l'alimentazione all'attività lavorativa
- sull'utilizzo sempre più crescente dei robot nei processi produttivi
- "La civiltà dell'empatia" di J. Rifkin

In questi momenti la classe si è mostrata molto partecipativa e non sono mancati momenti di confronto.

### **MAPPA DELLE COMPETENZE**

Q1 - adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno

Q2 - attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

Q3 - condurre e gestire macchinari ed impianti di produzione del settore dolciario e da forno

Q4 - 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

Q5 - utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi

**ARGOMENTI SVOLTI, articolati in MODULI ed esplicitati in termini di competenze, conoscenze e abilità**

**UDA N. 1: La produzione e l'impianto produttivo**

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Q1</li> <li>• Q2</li> <li>• Q5</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli obiettivi strategici della produzione</li> <li>• La potenzialità</li> <li>• Cenni sul plant layout: fasi e obiettivi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare metodi per organizzare in modo efficace le risorse tecniche e umane.</li> <li>- Definire piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare e al loro layout.</li> </ul>

**UDA N. 2: Sicurezza nel settore alberghiero e ristorazione:**

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Q2</li> <li>• Q4</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cenni sull'evoluzione della legislazione antinfortunistica</li> <li>• D.L.vo 81/2008 e successive modifiche</li> <li>• Obblighi del datore di lavoro e dei lavoratori</li> <li>• Mansioni professionali previste dal DLg 81/2008 (RSPP, medico competente e rappresentante dei lavoratori)</li> <li>• Barriere architettoniche</li> <li>• Valutazione dei rischi</li> <li>• Sicurezza e salute nell'attività lavorativa: documento di valutazione dei rischi</li> <li>• Pianificazione territoriale: compatibilità ambientale dell'industria, emissioni e rifiuti industriali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscere, valutare e prevenire situazioni di rischio.</li> <li>- Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.</li> </ul>

**UDA N.3: Tipologie e caratteristiche di funzionamento dei trasportatori industriali**

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Q2</li> <li>• Q3</li> <li>• Q5</li> </ul>	<p>Tipologie e caratteristiche di funzionamento dei trasportatori industriali.</p>	<p>Illustrare, utilizzando schemi e disegni, le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno.</p> <p>Condurre e controllare macchine ed impianti del settore.</p>

**UDA N.4: Tipologia, struttura e caratteristiche di funzionamento delle macchine per l'industria dolciaria e i lievitati da forno**

<b>COMPETENZE</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Q2</b></li> <li>• <b>Q3</b></li> <li>• <b>Q5</b></li> </ul>	<p>Cenni di progettazione dell'impianto cucina; spogliatoi e servizi igienici per il personale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Indicazioni igienico-sanitarie dei locali</li> <li>• Attrezzature utilizzate nell'ambito dolciaria: mescolatrice planetaria; impastatrice a braccia tuffanti; impastatrice a forcella ; impastatrice a spirale; raffinatrici a cilindri; sfogliatrice; cutter.</li> <li>• Attrezzature per la preparazione dei prodotti lievitati: armadio a cella di lievitazione; cella per la ferma lievitazione.</li> </ul> <p>Cenni sulle UTA (Unità di trattamento aria)</p>	<p>Illustrare, utilizzando schemi e disegni, le caratteristiche tecniche e operative delle macchine utilizzate nell'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno.</p> <p>Condurre e controllare macchine ed impianti del settore.</p>

**METODOLOGIA**

Lezione frontale interattiva, problem solving e collaborative learning. Per ogni argomento sono stati adottati schemi alla lavagna, mappe concettuali e relative immagini con l'ausilio delle TIC.

**STRUMENTI DIDATTICI**

Appunti e dispense del docente. È stato molto utile poter disporre del pc e del video proiettore.

**SPAZI**

Aula didattica

**VERIFICA E VALUTAZIONE**

Sono state effettuate verifiche scritte comprendenti le diverse tipologie e verifiche orali.

Altamura, 12/05/2017



**MINISTERO DELLA PUBBLICA ISTRUZIONE**  
**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "MICHELE DE NORA"**



**Via Lago Passarello,3 - 70022**  
**ALTAMURA**

**Tel. e Fax 080-3115518**

[www.iissdenora.it](http://www.iissdenora.it) [bais004007@istruzione.it](mailto:bais004007@istruzione.it)  
[iissdenora@pec.it](mailto:iissdenora@pec.it)



European Association of Hotel  
and Tourism schools

# **PROGETTO**

# **ALTERNANZA SCUOLA LAVORO**

Art.4 legge 28 marzo 2003 n53

**DOCENTE TUTOR:**

**Ciliberti Luciano**

**CLASSE 3<sup>^</sup> MISTA a.s. 2014-2015**

**CLASSE 4<sup>^</sup> MISTA a.s. 2015-2016**

**XI<sup>^</sup> Edizione 2013-2016**

**PROGETTO**

**TITOLO: ESPERTO DELLE ATTIVITA' ALBERGHIERE**



## **FINALITÀ:**

Attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica, arricchendo le competenze professionali specifiche per favorire l'inserimento nel mondo del lavoro.

## **OBIETTIVI:**

Gli obiettivi da raggiungere si possono riassumere in tre distinte tipologie

### Obiettivi educativi trasversali:

1. Sviluppare nei giovani nuove modalità di apprendimento flessibili, attraverso il collegamento dei due mondi formativi pedagogico scolastico ed esperienza aziendale, sostenendo un processo di crescita dell'autostima e della capacità di auto progettazione personale;
2. Avvicinare i giovani al mondo del lavoro attraverso un'esperienza "protetta", ma tarata su ritmi e problematiche effettive e concrete, promuovendo il senso di responsabilità e di impegno sociale e lavorativo;
3. Sviluppare e favorire la socializzazione e la comunicazione interpersonale.

### Obiettivi formativi trasversali:

1. Favorire e sollecitare la motivazione allo studio;
2. Avvicinare il mondo della scuola e dell'impresa;
3. Socializzare e sviluppare caratteristiche e dinamiche alla base del lavoro in azienda;
4. Rendere consapevoli i giovani del profondo legame tra la propria realizzazione futura come persone e come professionisti e le competenze acquisite durante la propria vita scolastica;
5. Acquisire competenze spendibili nel mondo del lavoro;
6. Migliorare la comunicazione a tutti i livelli e abituare i giovani all'ascolto attivo;
7. Sollecitare capacità critiche e di problem solving;
8. Acquisire la capacità di essere flessibili nel comportamento e nella gestione delle relazioni;

### Obiettivi professionalizzanti:

Acquisire competenze professionali affini al corso di studi curriculare dell'indirizzo scelto dall'alunno.

## **METODOLOGIE:**

Le metodologie didattiche saranno:

- Lezioni frontali per la presentazione delle tematiche più complesse
- Attività di ricerca;
- Lavoro di gruppo;
- Soluzione di casi pratici;
- Alternanza scuola lavoro (attività in azienda)

## **DESTINATARI**

Alunni “eccellenze” delle classi II A, B, C, D, E, F, G, H, I ed L indipendentemente dal corso di studio scelto dall’alunno.

Il progetto proseguirà e si concluderà per gli stessi alunni nella classe IV.

## **MONITORAGGIO E VALUTAZIONE**

Le fasi di monitoraggio e di valutazione degli allievi vengono effettuate da un gruppo di docenti dell’IISS DE NORA di ALTAMURA.

## **AREA DELLE COMPETENZE E ORGANIZZAZIONE DEL PROGETTO**

### **a) Definizione dell’area**

Le competenze specifiche da sviluppare durante il percorso triennale di alternanza, affini al percorso di studi curriculare dell’indirizzo scelto dall’alunno, fanno specifico riferimento ai servizi di **pasticceria, cucina, sala e accoglienza** riassumibili in:

- espletamento delle mansioni relative ai servizi di cucina e pasticceria;
- realizzazione di prodotti tipici regionali e nazionali;
- valorizzazione, promozione e vendita dei prodotti enogastronomici;
- capacità comunicative e relazionali;
- capacità nell’utilizzo di software e modulistica di settore;
- capacità di elaborare profili calorico-nutrizionali e dare informazioni ai clienti sui menu proposti;

Sono inoltre riconducibili a questa area le capacità di applicare le conoscenze merceologiche degli alimenti per effettuare scelte alimentari corrette .

### **b) Competenze specifiche da acquisire**

#### **Descrizione sintetica delle competenze afferenti all’area individuata:**

##### **Sapere (conoscenze)**

- il servizio di cucina e pasticceria come collegamento tra l’offerta del ristorante e/o albergo e le esigenze della clientela;
- le regole che disciplinano l’organizzazione aziendale e in particolare la brigata di settore;
- le attività connesse alle fasi del magazzino – conservazione degli alimenti- manipolazione degli alimenti ;
- la **pasticceria, la cucina e la sala**: le apparecchiature e le attrezzature ;
- la regolamentazione normativa per la sicurezza sui luoghi di lavoro e gli aspetti igienico-sanitari (HACCP- Autocontrollo);
- le tecniche della comunicazione;
- le tecniche di Marketing.

##### **Saper fare (capacità e abilità operative/intellettuali)**

- esprimersi con correttezza e proprietà di linguaggio;
- essere in grado di stabilire rapporti comunicativi adeguati all’interlocutore e alle situazioni;
- saper utilizzare correttamente le attrezzature di pasticceria;
- rispettare gli aspetti igienico- sanitari dell’ambiente di lavoro;
- gestire le richieste di magazzino;
- capacità di organizzazione delle fasi di lavoro;
- comprensione delle principali attività connesse alla sicurezza e prevenzione sui luoghi di lavoro;

- elaborazione di menu adatti per clienti con particolari esigenze alimentari.

### Saper essere (capacità e abilità comportamentali e attitudinali)

- mostrare atteggiamento propositivo e cooperativo;
- capacità di problem solving;
- capacità relazionali e di comunicazione efficace;
- capacità di lavoro autonomo e in team;
- capacità di documentare e presentare il proprio lavoro;
- capacità di adeguamento al cambiamento tramite il possesso di strumenti tecnico professionali;
- capacità di decisione in situazioni complesse;
- capacità di auto motivazione.

TOTALE ORE DI ALTERNANZA **1° ANNO** 2014-2015 **132 ORE** (120 ORE DI PRATICA IN AZIENDA E 12 ORE DI TEORIA IN AULA)

	Contenuti	Ore
<b>Attività teorica con esperto</b>	La comunicazione	<b>12</b>

### c) Competenze specifiche da acquisire nel modulo teorico

#### “La Comunicazione”

- La comunicazione e i suoi assiomi;
- La pragmatica della comunicazione umana;
- Gli elementi del processo comunicativo;
- Gli aspetti emotivi della relazione.

#### c.1) SEMINARI

Gli alunni parteciperanno a n° 2 seminari della durata di circa 2 ore l’uno aventi per oggetto le seguenti tematiche:

01. La Comunicazione di gruppo;
02. Il Mercato del Lavoro.

I seminari saranno tenuti da esperti di settore dalle competenze certificate.

### d) Competenze specifiche da acquisire nel modulo pratico

	Contenuti	Ore
<b>Attività pratica in azienda</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ organizzazione gestione aziendale</li> <li>▪ le risorse umane nelle imprese ristorative</li> <li>▪ il servizio di pasticceria, di sala, di cucina e di accoglienza turistica;</li> <li>▪ le attività connesse alle fasi di produzione</li> <li>▪ la regolamentazione normativa HACCP</li> <li>▪ linguaggio tecnico di settore</li> </ul>	<b>120</b>

TOTALE ORE DI ALTERNANZA **2° ANNO** 2015-2016 **132 ORE** (120 ORE DI PRATICA IN AZIENDA E 12 ORE DI TEORIA IN AULA)



	<b>Contenuti</b>	<b>Ore</b>
<b>Attività teorica con esperto</b>	Il marketing	<b>12</b>

### e) Competenze specifiche da acquisire nel modulo teorico

#### “Il Marketing”

- lo strumento marketing;
- programmazione degli obiettivi aziendali;
- obiettivi finanziari;

#### e.1) SEMINARI

Gli alunni parteciperanno a n° 1 seminario della durata di circa 2 ore avente per oggetto la seguente tematica:

1- Il Marketing di se stessi.

Il seminario sarà tenuto da un esperto di settore dalle competenze certificate.

### f) Competenze specifiche da acquisire nel modulo pratico

	<b>Contenuti</b>	<b>Ore</b>
<b>Attività pratica in azienda</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ organizzazione gestione aziendale</li> <li>▪ le risorse umane nelle imprese ristorative</li> <li>▪ il servizio di pasticceria, di sala, di cucina e di accoglienza turistica;</li> <li>▪ le attività connesse alle fasi di produzione;</li> <li>▪ la regolamentazione normativa HACCP;</li> <li>▪ linguaggio tecnico di settore</li> </ul>	<b>120</b>

### g) Candidati 3<sup>^</sup>AP XI edizione ASL eccellenze

<b>CANDIDATI</b>		<b>CLASSE</b>	<b>AZIENDA</b>	<b>SEDE</b>
FERULLO	PIETRO	3AP	PAST. DOLCE VITA	ALTAMURA (BA)
PACIOLLA	GIANFRANCO	3AP	BLUE MARINE VILLAGE	RODI G. (FG)
PATIERNO	CECILIA	3AP	CAFF. CARPE DIEM	GRAVINA IN P. (BA)
SERGIO	ANGELO	3AP	BLUE MARINE VILLAGE	RODI G. (FG)



MINISTERO DELLA PUBBLICA ISTRUZIONE  
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "MICHELE DE NORA"

Via Lago Passarello,3 - 70022 ALTAMURA

Tel. e Fax 080-3115518

[www.iissdenora.it](http://www.iissdenora.it) [bais004007@istruzione.it](mailto:bais004007@istruzione.it)

[iissdenora@pec.it](mailto:iissdenora@pec.it)



European Association of Hotel  
and Tourism schools



## PROGETTO

# ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

Art.4 legge 28 marzo2003 n53

DOCENTE TUTOR:

**PROF. LUCIANO CILIBERTI**  
**PROF. FRANCESCO PAOLO FIORE**

**CLASSE 4<sup>^</sup> "A" PASTICCERIA a.s. 2015-2016**

**CLASSE 5<sup>^</sup> "A" PASTICCERIA. a.s. 2016-2017**



**MINISTERO DELLA PUBBLICA ISTRUZIONE**

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "MICHELE DE NORA"**



**Via Lago Passarello,3 - 70022  
ALTAMURA**

**Tel. e Fax 080-3115518**

[www.iissdenora.it](http://www.iissdenora.it)  
[bais004007@istruzione.it](mailto:bais004007@istruzione.it)  
[iissdenora@pec.it](mailto:iissdenora@pec.it)



European Association of Hotel and Tourism  
schools

**1. TITOLO DEL PROGETTO**

**Esperto della pasticceria e delle arti decorative**

**2. DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO**

Istituto: **I.I.S.S. M. DE NORA ALTAMURA (BA) INDIRIZZO ALBERGHIERO**

Codice Mecc.: **BAIS004007**

Indirizzo: **LAGO PASSARELLO N. 3**

Tel.: **0803115518** fax **0803115518**

e- mail [bais004007@istruzione.it](mailto:bais004007@istruzione.it)

Dirigente Scolastico **PROF. ING. GIUSEPPE ACHILLE**

**3. ISTITUTI SCOLASTICI ADERENTI ALLA EVENTUALE RETE**

Istituto	Codice Meccanografico

**4. IMPRESE / ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA, PARTNER PUBBLICI, PRIVATI E TERZO SETTORE**

Denominazione	Indirizzo	Ruolo progettuale
Pasticceria La dolce vita	Gravina	Sede di stage
Bar Mate	Gravina	Sede di Stage
Villaggio Blue Marine	Rodi Garganico	Sede di stage
Sala ric. Masseria dell'Alta	S.P. Tarantina	Sede di stage
Pasticceria Parisi	Gravina	Sede di stage

Pasticceria Galena	Grumo Appula	Sede di stage
Pasticceria Caputo	Altamura	Sede di stage
Caffè Commercio	Gravina	Sede di stage
Pasticceria Noviello	Altamura	Sede di stage
Pasticceria Mattiace	Toritto	Sede di stage
		Sede di stage

## 5. ALTRI PARTNER ESTERNI

Denominazione	Indirizzo
Ats masseria dell'alta murgia	s.p. Tarantina
Comune di Altamura	

## 6. ABSTRACT DEL PROGETTO (CONTESTO DI PARTENZA, OBIETTIVI E FINALITA' IN COERENZA CON I BISOGNI FORMATIVI DEL TERRITORIO, DESTINATARI, ATTIVITA', RISULTATI E IMPATTO)

Il Percorso formativo proposto e integrato con il sistema scolastico, avrà come tipologia d'azione il completamento della formazione di base degli alunni e l'acquisizione di un livello minimo di competenza specifiche professionali emergenti e orientate al mondo del lavoro. Si favorirà il raccordo tra l'istruzione, la formazione e il mondo del lavoro per sviluppare l'occupabilità degli studenti.

Tale percorso si articolerà in n. 62 ore di stage in azienda e n. 8 ore di formazione teorica in aula:

n. 4 ore modulo "Sicurezza ambienti di lavoro";

n. 4 ore modulo "H.A.C.C.P."

Alla fine dei moduli gli alunni potranno conseguire gli attestati di frequenza ai corsi.

Il progetto si concluderà nell'a.s. 2016/17 e si articolerà in n. 62 ore di stage in azienda.

Il percorso formativo di specializzazione proposto sarà:

1.coerente con il percorso di studi effettuato dagli studenti operando l'opportuna curvatura sulla figura in uscita ed orientata al modo del lavoro;

2.effettivamente spendibile nel mondo del lavoro;

3.coerente con il fabbisogno del territorio.

Gli elementi distintivi che caratterizzano il settore dei servizi dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera sono quelli di rispondere efficacemente alla crescente domanda e di personalizzazione dei prodotti e dei servizi, che è alla base del successo delle medie e piccole imprese del made in Italy quindi attraverso una progettazione dei saperi che valorizzi i "giacimenti enogastronomici" del sistema Italia, valorizzazione che passa attraverso un patto con il territorio, ed è proprio a partire da un nuovo patto che coinvolge la valorizzazione del territorio in tutti i suoi aspetti vocazionali: risorse paesaggistiche, risorse agrarie, risorse architettoniche (centri storici, monumenti, ecc) risorse economiche, risorse umane, nonché la storia che caratterizza il territorio stesso che deve fondersi l'interazione tra scuola e sistemi produttivi e questo richiede l'acquisizione di un sapere polivalente, scientifico, tecnologico ed economico. Gli Istituti professionali sono chiamati a diventare "scuole dell'innovazione territoriale" attraverso percorsi che valorizzino la costruzione di un sapere scientifico, tecnologico, che abituino gli allievi e le allieve al rigore, all'onestà intellettuale, alla libertà di pensiero, alla creatività, alla collaborazione, quali valori fondamentali per la costruzione di una società aperta e democratica. valori che, insieme ai valori della costituzione, stanno alla base del convivenza civile.

il perseguimento di questi valori richiede oltre ad un approccio interdisciplinare ed alla

specificità della singola disciplina mediante l'uso di metodologie didattiche coerenti con l'impostazione culturale dell'istruzione professionale, capaci di realizzare il coinvolgimento e la motivazione degli studenti, quindi l'utilizzo di metodi induttivi, metodologie partecipative e didattica diffusa di laboratorio con largo utilizzo delle tecnologie dell'informazione e della comunicazione, ricorso a metodologie progettuali che utilizzino le opportunità offerte dall'alternanza scuola lavoro per sviluppare il rapporto con il territorio e utilizzare a fini formativi le risorse disponibili. Tutte le esperienze di raccordo tra scuola e mondo del lavoro, quali visite aziendali, stage, tirocini, e alternanza scuola-lavoro saranno fatte proprie nel percorso progettuale raccordando le programmazioni dipartimentali curriculari con la programmazioni formative certificate all'esterno dell'istituzione scolastica.

Un nuovo impianto che abbia alla base comune tra docenti, esperti e studenti che faccia dei percorsi dell'istruzione professionale un laboratorio di innovazione e di costruzione del futuro, al servizio delle comunità locali, capace di trasmettere ai giovani la curiosità, il fascino dell'immaginazione e il gusto della ricerca, del costruire insieme i prodotti, di una piena realizzazione sul piano culturale, umano e sociale. I cambiamenti della vita sociale con i conseguenti riflessi nel settore della ristorazione, richiedono un rinnovamento di metodi e strumenti didattici, oltre ad un arricchimento di contenuti per formare professionisti, orientati alla ricerca, capaci di rispondere sia operativamente che con soluzioni originali, alle esigenze della ristorazione di oggi e di domani.

#### **Obiettivi educativi trasversali:**

1. Sviluppare nei giovani nuove modalità di apprendimento flessibili, attraverso il collegamento dei due mondi formativi pedagogico scolastico ed esperienza aziendale, sostenendo un processo di crescita dell'autostima e della capacità di auto progettazione personale;
2. Avvicinare i giovani al mondo del lavoro attraverso un'esperienza "protetta", ma tarata su ritmi e problematiche effettive e concrete, promuovendo il senso di responsabilità e di impegno sociale e lavorativo;
3. Sviluppare e favorire la socializzazione e la comunicazione interpersonale.

#### **Obiettivi formativi trasversali:**

9. Favorire e sollecitare la motivazione allo studio;
10. Avvicinare il mondo della scuola e dell'impresa;
11. Socializzare e sviluppare caratteristiche e dinamiche alla base del lavoro in azienda;
12. Rendere consapevoli i giovani del profondo legame tra la propria realizzazione futura come persone e come professionisti e le competenze acquisite durante la propria vita scolastica;
13. Acquisire competenze spendibili nel mondo del lavoro;
14. Migliorare la comunicazione a tutti i livelli e abituare i giovani all'ascolto attivo;
15. Sollecitare capacità critiche e di problem solving;
16. Acquisire la capacità di essere flessibili nel comportamento e nella gestione delle relazioni;

#### **Obiettivi professionalizzanti:**

1. Acquisire competenze professionali affini al corso di studi curriculare dell'indirizzo



scelto dall'alunno.

Gli obiettivi sono stati elaborati al fine di poter individuare precisamente le competenze che gli alunni devono dimostrare e non una generica "conoscenza" non facilmente valutabile. L'intero percorso didattico è volto a formare la figura professionale Esperto nella valorizzazione dei prodotti della filiera corta. Con l'obiettivo di raggiungere la finalità del progetto nei metodi formativi si cercherà di privilegiare l'apprendimento on the job: per sviluppare la capacità di apprendere dal lavoro mediante l'utilizzo di strumenti che costringono all'autoriflessione. In particolare il percorso progettuale deve sviluppare il pensiero critico, le competenze di "Imparare ad imparare" attraverso l'utilizzo di metodologie dell'apprendimento attivo, aperto al mondo del lavoro. Impegno che richiede una organizzazione ed una progettazione del curriculum con modalità didattiche e di frequenza più flessibili e idonee a riconoscere i saperi e le competenze già acquisite dagli studenti e dalle studentesse. La cucina in Italia è ancora molto legata alle tradizioni ed abitudini radicate, che mantiene e fa convivere elementi arcaici e innovativi.

## **7. STRUTTURA ORGANIZZATIVA, ORGANI E RISORSE UMANE COINVOLTI, IN PARTICOLARE DESCRIVERE IN DETTAGLIO**

### **a) STUDENTI 4^ Prodotti Dolciari "A"**

- 1- ALBANESE DAVIDE
- 2- BARILE ALESSIA
- 3- COLONNA FRANCESCO PAOLO
- 4- D'ECCLESII GRAZIANA
- 5- DIELE MARIA TERESA
- 6- DIMARTINO GIUSEPPE
- 7- GIACONELLI STELLA
- 8- GIRASOLE NICLA
- 9- LOMAISTRO ANNA
- 10- MARINIELLO NICO
- 11- MEHEMETI SARA
- 12- NANNA STEFANY
- 13- TRAGNI DOMENICA
- 14- FORTE ANDREA

### **b) COMPOSIZIONE DEL CTS/ CS –DIPARTIMENTO/I COINVOLTO/I**

Il comitato tecnico scientifico collabora nell'individuazione delle aziende da coinvolgere nella realizzazione del percorso formativo sulla base di criteri stabiliti dal D.L. 107/2015. Anche i dipartimenti, insieme ai consigli di classe, al fine di armonizzare i percorsi formativi contribuiscono alla realizzazione dei progetti.

### **c) COMPITI, INIZIATIVE/ATTIVITÀ CHE SVOLGERANNO I CONSIGLI DI CLASSE INTERESSATI**

Controllo e monitoraggio delle attività.

### **d) COMPITI, INIZIATIVE, ATTIVITÀ CHE I TUTOR INTERNI ED ESTERNI SVOLGERANNO IN RELAZIONE AL PROGETTO**

## TUTOR INTERNI

**a.s. 2015/2016 Prof. Luciano Ciliberti;**  
**a.s. 2016/2017 Prof. Francesco Paolo Fiore**

Elabora, insieme al tutor esterno, il percorso formativo personalizzato sottoscritto dalle parti coinvolte (scuola, struttura ospitante, studente/soggetti esercenti la potestà genitoriale);

- a) assiste e guida lo studente nei percorsi di alternanza e ne verifica, in collaborazione con il tutor esterno, il corretto svolgimento;
- b) gestisce le relazioni con il contesto in cui si sviluppa l'esperienza di alternanza scuola lavoro, rapportandosi con il tutor esterno;
- c) monitora le attività e affronta le eventuali criticità che dovessero emergere dalle stesse;
- d) valuta, comunica e valorizza gli obiettivi raggiunti e le competenze progressivamente sviluppate dallo studente;
- e) promuove l'attività di valutazione sull'efficacia e la coerenza del percorso di alternanza, d'aparte dello studente coinvolto;
- f) informa gli organi scolastici preposti (Dirigente Scolastico, Dipartimenti, Collegio dei docenti, Comitato Tecnico Scientifico/Comitato Scientifico) ed aggiorna il Consiglio di classe sullo svolgimento dei percorsi, anche ai fini dell'eventuale riallineamento della classe;
- g) assiste il Dirigente Scolastico nella redazione della scheda di valutazione sulle strutture con le quali sono state stipulate le convenzioni per le attività di alternanza, evidenziandone il potenziale formativo e le eventuali difficoltà incontrate nella collaborazione.

## TUTOR ESTERNI

- a) collabora con il tutor interno alla progettazione, organizzazione e valutazione dell'esperienza di alternanza;
- b) favorisce l'inserimento dello studente nel contesto operativo, lo affianca e lo assiste nel percorso;
- c) garantisce l'informazione/formazione dello/i studente/i sui rischi specifici aziendali, nel rispetto delle procedure interne;
- d) pianifica ed organizza le attività in base al progetto formativo, coordinandosi anche con altre figure professionali presenti nella struttura ospitante;
- e) coinvolge lo studente nel processo di valutazione dell'esperienza;

f) fornisce all'istituzione scolastica gli elementi concordati per valutare le attività dello studente e l'efficacia del processo formativo.

Le due figure dei tutor condividono i seguenti compiti:

- a) predisposizione del percorso formativo personalizzato, anche con riguardo alla disciplina della sicurezza e salute nei luoghi di lavoro. In particolare, il docente tutor interno dovrà collaborare con il tutor formativo esterno al fine dell'individuazione delle attività richieste dal progetto formativo e delle misure di prevenzione necessarie alla tutela dello studente;
- b) controllo della frequenza e dell'attuazione del percorso formativo personalizzato;
- c) raccordo tra le esperienze formative in aula e quella in contesto lavorativo;
- d) elaborazione di un report sull'esperienza svolta e sulle acquisizioni di ciascun allievo, che concorre alla valutazione e alla certificazione delle competenze da parte del Consiglio di classe;
- e) verifica del rispetto da parte dello studente degli obblighi propri di ciascun lavoratore di cui all'art. 20 D. Lgs. 81/2008. In particolare la violazione da parte dello studente degli obblighi richiamati dalla norma citata e dal percorso formativo saranno segnalati dal tutor formativo esterno al docente tutor interno affinché quest'ultimo possa attivare le azioni necessarie.

## **8. RUOLO DELLE STRUTTURE OSPITANTI NELLA FASE DI PROGETTAZIONE E DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PREVISTE DALLE CONVENZIONI**

Prima dell'avvio delle attività, il tutor interno effettua una rilevazione dei fabbisogni delle aziende da coinvolgere, cercando di associare ad ognuna, stagisti con le giuste caratteristiche e competenze professionali.

## **9. RISULTATI ATTESI DALL'ESPERIENZA DI ALTERNANZA IN COERENZA CON I BISOGNI DEL CONTESTO**

Incremento dell'occupabilità ed inserimento degli stagisti nei diversi contesti aziendali.

## **10. AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE**

1. Rilevazione dei fabbisogni alunni e aziende;
2. Sensibilizzazione consigli di classe e famiglie;
3. Percorso di alternanza: stage;
4. svolgimento di ore di lezione frontale in aula: 4 ore HACCP e 4 ore Sicurezza Ambienti di Lavoro

## 11. DEFINIZIONE DEI TEMPI E DEI LUOGHI

### 4° anno:

n° 62 ore di stage da svolgere nelle aziende convenzionate con la scuola nel periodo 01 Marzo 2016 /31 Agosto 2016;

n° 4 ore di lezione frontale sul modulo “ HACCP” e rilascio certificazione;

n° 4 ore di lezione frontale sul modulo “Sicurezza Ambienti di Lavoro” e rilascio attestato di frequenza.

### 5° anno:

n° 62 ore di stage da svolgere nelle aziende convenzionate con la scuola nel periodo 01 Settembre 2016 /31 Agosto 2017;

## 12. INIZIATIVE DI ORIENTAMENTO

Attività previste	Modalità di svolgimento
Descrizione del progetto formativo	Discussione in laboratorio

## 13. PERSONALIZZAZIONE DEI Percorsi

Attività previste	Modalità di svolgimento

## 14. ATTIVITÀ LABORATORIALI

Da svolgere esclusivamente nelle aziende sede di stage .

## 15. UTILIZZO DELLE NUOVE TECNOLOGIE, STRUMENTAZIONI INFORMATICHE, NETWORKING

Utilizzo di attrezzature e tecnologie in dotazione alle varie aziende.

## 16. MONITORAGGIO DEL Percorso FORMATIVO E DEL PROGETTO

Da svolgere a cura del G.O.P.

## 17. VALUTAZIONE DEL Percorso FORMATIVO E DEL PROGETTO

Alla fine di ogni anno scolastico, i tutor aziendali compileranno le schede di valutazione

degli alunni ad integrazione della certificazione delle competenze che verrà rilasciata dalla scuola di concerto con le varie aziende.

**18. MODALITÀ CONGIUNTE DI ACCERTAMENTO DELLE COMPETENZE (Scuola-Struttura ospitante) (TUTOR struttura ospitante, TUTOR scolastico, STUDENTE, DOCENTI DISCIPLINE COINVOLTE, CONSIGLIO DI CLASSE)**

**19. COMPETENZE DA ACQUISIRE, NEL PERCORSO PROGETTUALE CON SPECIFICO RIFERIMENTO ALL'EQF**

<b>Competenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<p><b>Quarto/ quinto anno</b></p> <p><i>- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno</i></p> <p>2°</p> <p><i>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e Internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze da filiera</i></p> <p>3°</p> <p><i>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitorag</i></p>	<p><b>Quarto/ quinto anno</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere l'importanza del corretto uso dei dispositivi di sicurezza per la salvaguardia della persona, dei colleghi, dei clienti e dell'ambiente di lavoro.</li> <li>• Individuare gli elementi caratterizzanti delle aziende enogastronomiche e turistiche e le principali forme di organizzazione aziendale.</li> <li>• Riconoscere gli stili di cucina attuali.</li> <li>• Valorizzare i piatti della tradizione attenendosi ai criteri nutrizionali e gastronomici più moderni.</li> <li>• Valorizzare i prodotti enogastronomici tenendo presente gli aspetti culturali legati ad essi, le componenti tecniche e i sistemi di qualità già in essere, con particolare riguardo al territorio.</li> <li>• Gestire il processo di approvvigionamento di</li> </ul>	<p><b>Quarto/ quinto anno</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La legislazione sulla sicurezza sul lavoro.</li> <li>• Tecnica professionale enogastronomica</li> <li>• Tipologie dei servizi ristorativi, tendenze della gastronomia.</li> <li>• Vari tipi di cucina e fattori caratterizzanti.</li> <li>• Il cibo come alimento e prodotto culturale.</li> <li>• I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio.</li> <li>• La gestione delle merci, dall'ordinazione fino all'utilizzazione.</li> </ul>

<p><i>gio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</i></p> <p><i>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</i></p> <p><i>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</i></p>	<p>derrate alimentari, vini e altre bevande.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Classificare e configurare i costi di un'azienda e analizzare il loro rapporto coi ricavi.</li> <li>• Calcolare il costo-piatto, il costo-menu in rapporto agli alimenti e agli altri costi di produzione.</li> <li>• Individuare i fattori che intervengono nel determinare il prezzo praticato al cliente.</li> <li>• Comprendere la necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela.</li> <li>• Leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche del mercato enogastronomico e sapere adeguare la produzione.</li> <li>• Individuare punti forti e di criticità dell'attività aziendale anche in rapporto al mercato e agli stili della clientela.</li> </ul> <p>Realizzare un manuale di autocontrollo igienico e compilare la modulistica relativa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborare autonomamente un programma di sanificazione per piccoli ambienti di lavoro.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodologie e strumenti della programmazione e del controllo di gestione (qualità-quantità-costi della produzione e distribuzione pasti).</li> <li>• I criteri per la definizione del prezzo di vendita dei prodotti enogastronomici</li> <li>• Il mercato enogastronomico e i suoi principali segmenti.</li> <li>• L'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali e internazionali.</li> <li>• Le aziende enogastronomiche e i rapporti con l'esterno.</li> </ul> <p>Il sistema HACCP: analisi, progettazione, applicazioni pratiche, modulistica.</p> <p>Sicurezza degli ambienti di lavoro.</p>
---	--	---

**20. MODALITÀ DI CERTIFICAZIONE/ATTESTAZIONE DELLE COMPETENZE (FORMALI, INFORMALI E NON FORMALI)**

Rilascio di certificazione delle competenze acquisite.

## 21. DIFFUSIONE/ COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE DEI RISULTATI

A cura dell'I.I.S.S. M. Denora

Data, 15 Marzo 2016

Il progettista/tutor

PROF. LUCIANO CILIBERTI