

**Classe 5<sup>^</sup> sezione E**  
**INDIRIZZO Prodotti Dolciari**

**Anno Scolastico 2018/2019**

**Documento del Consiglio di Classe**

**15 maggio 2019**

## **INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

<b>PRESENTAZIONE DELLA CLASSE</b>	<b>pag. 3</b>
<b>PROFILO PROFESSIONALE IN USCITA</b>	<b>pag.4</b>
<b>DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	<b>pag.6</b>
<b>PROFILO DELLA CLASSE</b>	<b>pag.7</b>
<b>VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO</b>	<b>pag.7</b>
<b>PERCORSI INTERDISCIPLINARI</b>	<b>pag.8</b>
<b>PERCORSI di CITTADINANZA E COSTITUZIONE</b>	<b>pag.10</b>
<b>PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (ASL)</b>	<b>pag.11</b>
<b>ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA</b>	<b>pag.12</b>
<b>DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE</b>	<b>pag.13</b>
<b>ALLEGATO 1 – Contenuti disciplinari singole materie e sussidi didattici utilizzati</b>	<b>pag.14</b>
<b>ALLEGATO 2 – Simulazioni prima, seconda prova e colloquio</b>	<b>pag. 47</b>
<b>ALLEGATO 3 – Griglie di valutazione prima, seconda prova e colloquio</b>	<b>pag.49</b>
<b>FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	<b>pag.56</b>

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Il gruppo-classe che è composto da 15 alunni, di cui 8 femmine e 7 maschi, si presenta eterogeneo per interessi culturali, conoscenze, competenze e capacità.

Nel corso dell'anno scolastico, una parte degli studenti ha mostrato impegno costante, partecipazione costruttiva al dialogo scolastico e applicazione riflessiva.

Per questo ha acquisito non solo una conoscenza dei contenuti delle singole discipline, ma anche la capacità di orientarsi nell'ambito interdisciplinare.

Alcuni allievi, grazie alle sollecitazioni continue dei professori ed alle strategie messe in atto per guidarli nel loro percorso scolastico, hanno fatto progressi rispetto alla situazione di partenza. Per colmare le lacune di alcuni alunni e per guidarli nell'acquisizione dei contenuti minimi, i docenti hanno effettuato recupero in itinere, hanno attuato recuperi curriculari e hanno effettuato esercitazioni per prepararli agli esami di Stato.

Tuttavia qualche alunno presenta dei livelli minimi in varie discipline perché si impegna poco nello studio domestico e non segue le indicazioni sul metodo di studio suggerite dal corpo docente. Una parte della scolaresca ha mostrato la capacità di porsi in maniera critica nei confronti delle attività e delle conoscenze apprese nel corso delle attività proposte negli scorsi anni e in quello corrente nonché in occasione di dibattiti su temi di carattere generale a cui gli studenti hanno preso parte..

E' stato attivato per la classe un percorso di alternanza scuola-lavoro nei tre anni secondo quanto previsto dal ministero seguendo il progetto : “ **Pasticceria tra modernità e tradizione**”.

Alcuni dei ragazzi hanno partecipato all'attività **MARATONA A TAVOLA** comportandosi correttamente e perfezionando contenuti e abilità che si sono andati ad aggiungere alle competenze e ai contenuti assimilati negli anni precedenti.

Relativamente al profilo relazionale, la classe si è dimostrata non sempre attenta alle regole anche se sufficientemente rispettosa nei confronti degli insegnanti, del corpo non docente e dell'ambiente scuola. Riguardo alla frequenza, si è rilevato un numero considerevole di assenze da parte di pochi alunni, così come un numero rilevante di ingressi alla seconda ora (nonostante i ripetuti inviti alla puntualità da parte dei docenti, che hanno più volte fatto presente la situazione alle famiglie degli interessati)

I contatti con le famiglie sono stati abbastanza frequenti e proficui e non si sono limitati soltanto agli incontri scuola-famiglia. Abbastanza positiva è stata anche la risposta di quelle famiglie sollecitate a incontri ritenuti necessari dai docenti. Tali interventi hanno prodotto un maggior impegno da parte di quegli allievi più lenti nello svolgere costantemente il lavoro scolastico. Si osserva, inoltre, che nel corrente anno scolastico, la composizione del Consiglio di classe ha subito variazioni per le discipline di Chimica, per Scienze Motorie, Tecniche dei processi produttivi e Diritto e tecniche amministrative.

**IL PROFILOCULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE  
DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI ALBERGHIERI  
INDIRIZZO PRODOTTI DOLCIARI**

**PROFILO PROFESSIONALE**

*Il progetto triennale del consiglio di classe è finalizzato a formare la figura professionale del Pasticciere.*

*Esperto in prodotti dolciari, il Pasticciere deve possedere, oltre un cospicuo bagaglio di cultura generale, conoscenze ampie e sistematiche dei processi che caratterizzano la Produzione dolciaria ,sotto il profilo pratico e scientifico .*

Anche se mai come in questi ultimi anni la figura del pasticcere ha avuto tanto successo, passando agli onori della cronaca grazie a manifestazioni come Eurochocolate e a grandi concorsi nazionali e internazionali, fino a una ventina di anni fa questo artigiano era un autodidatta pressoché sconosciuto.

Oggi gli obiettivi del pasticcere sono cambiati e la sua attività di continua ricerca e aggiornamento offre, accanto a una maggiore qualità, anche un rinnovato gusto, estetico e non. Dall'accurata scelta delle materie prime all'utilizzo di macchinari sempre più sofisticati, anche il pasticcere è chiamato a un rinnovamento costante che lo tenga in linea con le richieste del mercato.

La pasticceria in Italia ha imparato a diversificare e rinnovare i prodotti offerti sul mercato a causa, soprattutto, della sempre maggiore invadenza della grande industria dolciaria; ingerenza che ha portato a una vera e propria saturazione di certi ambiti in precedenza prerogativa esclusiva della pasticceria tradizionale.

Oggi l'80% della produzione pasticceria sul mercato è riservata all'industria, contro un 20% di prerogativa artigianale. Tutto ciò non toglie che l'apporto della pasticceria tradizionale rimanga fondamentale. Molto spesso la grande industria attinge le idee dal mercato artigianale per riproporle sotto forma di prodotto su larga scala.

Di fronte alla concorrenza industriale e a richieste sempre più differenziate da parte dei consumatori, il pasticcere ha dovuto necessariamente aggiornarsi e affinare una preparazione (che molto spesso avveniva in laboratorio) attraverso corsi di formazione professionale e scuole di pasticceria, ormai presenti su quasi tutto il territorio nazionale.

Quello del pasticcere è un mestiere antico e nello stesso tempo di sicuro avvenire. Torte e bignè, che una volta facevano parte dei generi cosiddetti voluttuari e di lusso, sono oggi entrati quasi costantemente sulle nostre tavole, a testimonianza che negli italiani cresce il desiderio di assaporare e gustare un buon dolce.

Un settore che comprende ormai il 30% dei consumi alimentari.

Senza contare che le feste, le ricorrenze e le occasioni per acquistare una specialità preparata dall'artigiano di fiducia nel corso dell'anno sono tante. Il lavoro può occupare il sabato, la domenica e anche la vigilia di Natale. Non vi sono dunque i

comodi orari impiegatizi. Proprio l'impegno richiesto è l'ostacolo maggiore che scoraggia molti giovani.

Il pasticciere è un cuoco specializzato nella creazioni di dolci, gelati, sorbetti, biscotti, creme, bavaresi, budini, charlottes, zuppa inglese ecc..Il pasticciere è in grado di preparare quantitativi diversi di prodotti a seconda della committenza e tra le operazioni che svolge compare:

- *la selezione e ricerca degli ingredienti, soprattutto per dolci particolari e di nuova creazione;*
- *amalgama, impasto, fusione e miscela degli ingredienti per creme, torte, ripieni ecc..*
- *cotture nelle diverse modalità (forno, frittura, bagnomaria ecc..)*
- *decorazione e allestimento del dolce.*

Il pasticciere coordina il lavoro di collaboratori e aiuti pasticciere ed è responsabile del rispetto delle norme di igiene e sicurezza sul lavoro. È costante inoltre l'attività di ricerca e sperimentazione di nuovi ingredienti, ricette e prodotti da offrire sul mercato e che non possono prescindere dal possesso di conoscenze di scienza degli alimenti e dolciarie

**DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE****COORDINATORE:** prof.ssa: Filomena PIGNATELLI

<b>Materie</b>	<b>Docenti</b>	<b>Continuità à didattica</b>
Religione	<b>ANNA CONDIA GIUSEPPINA</b>	NO
Lingua e Letteratura italiana	<b>DISTASO ROSARIA M.</b>	SI
Storia	<b>DISTASO ROSARIA M.</b>	SI
Lingua Straniera inglese	<b>PIGNATELLI FILOMENA</b>	SI
Lingua Straniera francese	<b>LAURORA PIETRO</b>	SI
Lingua Straniera spagnolo	<b>CILLI ILARIA</b>	NO
Lingua Straniera tedesco	<b>NICHILO ANGELO</b>	NO
Matematica	<b>PALMIERI MARGHERITA</b>	SI
Scienze e cultura degli alimenti	<b>VALENTE NICOLA</b>	SI
Tecniche di organizzazione e gestione processi produttivi	<b>DIAFERIA MARINO ANTONIO</b>	NO
Diritto e tecniche amministrative della struttura	<b>FRIGGIONE LUCIA</b>	NO
Laboratorio Pasticceria	<b>RANA NICOLA</b>	SI
Analisi e Controlli chimici dei prodotti alimentari CON LABORATORIO	<b>FRACCHIOLLA ELISABETTA DI GIACOMO LUCIA</b>	NO
Scienze Motorie	<b>NUZZOLESE EMILIA</b>	NO

## PROFILO DELLA CLASSE

La VE IPSEOA si è costituita nell'a. s. 2016/17 come classe III composta da 23 studenti, provenienti da classi diverse del biennio.

Diventata IV nell'a.s. 2017/18, ha contemplato 17 studenti del precedente anno scolastico.

Infine i 15 studenti dell'attuale a. s. sono tutti provenienti dalla IVE dello scorso anno.

La classe nel corso del triennio ha potuto disporre di un corpo docenti poco stabile dal momento che molti docenti sono cambiati per Chimica (cambiato in IV), tedesco (cambiato in V), Diritto e Tecniche amministrative (cambiato in IV e V), Alimentazione (cambiato in IV) e religione (Cambiato ogni anno). Nel corso del triennio, solo un esiguo numero di studenti ha mostrato impegno costante ed una partecipazione costruttiva al dialogo scolastico acquisendo in tal modo non solo una conoscenza approfondita ed organica dei contenuti delle singole discipline, ma anche la capacità di orientarsi nell'ambito interdisciplinare.

Nel corso dell'ultimo anno gli allievi, anche i meno motivati, grazie alle sollecitazioni continue dei docenti ed alle strategie messe in atto per guidarli nel loro percorso scolastico, hanno conseguito miglioramenti, a vari livelli, maturando competenze soprattutto nell'area professionalizzante.

Poiché verso le materie teoriche gli studenti hanno rivelato interesse parziale applicandosi in modo non sempre costante, sono stati programmati ed effettuati incontri di approfondimento e recuperi curriculari finalizzati da un lato a colmare le lacune di quegli studenti che presentavano maggiori difficoltà, dall'altro a potenziare le abilità degli allievi più motivati.

Nonostante tutto una parte della classe ha mostrato discontinuità nello studio e interesse alterno nella partecipazione alle attività didattiche svolte, attestate dagli esiti delle prove non sempre soddisfacenti in alcune discipline.

### VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

<b>Strumenti di osservazione del comportamento e del processo di apprendimento</b>	<i>Si rimanda alla griglia elaborata e deliberata dal Collegio dei docenti inserita nel PTOF</i>
<b>Credito scolastico</b>	Vedi fascicolo studenti

# PERCORSI INTERDISCIPLINARI

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente tabella.

<b>Titolo del percorso</b>	<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Materiali/ Documenti/ Argomenti</b>
<b>SALUTE DEL CONSUMATORE</b>	<p><b>Scienze e cultura degli alimenti</b></p> <p><b>Lingua inglese</b></p> <p><b>Analisi e Controlli chimici dei prodotti alimentari</b></p> <p><b>Diritto e tecniche amministrative</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Linee guida per una sana alimentazione</li> <li>• Indicazioni OMS e dati statistici sulle principali patologie connesse all'alimentazione</li> <li>• Processi produttivi e piani di autocontrollo (HACCP)</li> <li>• HACCP</li> <li>• Handling food safely</li> <li>• Contaminanti chimici presenti negli alimenti</li> <li>• La sicurezza alimentare</li> </ul>
<b>SCELTE DI CONSUMO</b>	<p><b>Scienze e cultura degli alimenti</b></p> <p><b>Lingua inglese</b></p> <p><b>Analisi e Controlli chimici dei prodotti alimentari</b></p> <p><b>Diritto e tecniche amministrative</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prodotti di qualità e denominazione d'origine e relativi disciplinari di produzione</li> <li>• Restaurants and promotions</li> <li>• Eating in a fast food</li> <li>• Analisi analogiche sulle farine</li> <li>• Analisi su acidità dell'olio.</li> <li>• I marchi e i prodotti a km 0</li> </ul>



<p><b>LA PASTICCERIA INTERNAZIONALE E MODERNA</b></p>	<p><b>Pasticceria</b></p> <p><b>Lingua inglese</b></p> <p><b>Analisi e Controlli chimici dei prodotti alimentari</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Torte monoporzione</li> <li>• Torte Celebrative</li> <li>• Desserts al piatto</li> <li>• Decorazioni in cioccolato, zucchero e isomalto.</li> <li>• How to write a recipe</li> <li>• Preparation methods</li> <li>• Desserts</li> <li>• Food and Culture ( Food in Art, Literature, Music etc..)</li> <li>• Carboidrati e isomalto</li> </ul>
<p><b>Il Positivismo nella letteratura e nella storia</b></p>	<p><b>Italiano</b></p> <p><b>Storia</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verga e la sua poetica</li> <li>• Le grandi scoperte della Il rivoluzione industriale</li> </ul>
<p><b>Il decadentismo nella letteratura e nella storia</b></p>	<p><b>Italiano</b></p> <p><b>Storia</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• D'Annunzio</li> <li>• Pascoli</li> <li>• Prima Guerra Mondiale</li> </ul>

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei seguenti percorsi di Cittadinanza e Costituzione riassunti nella seguente tabella.

<b>PERCORSI di CITTADINANZA E COSTITUZIONE</b>	
<b><u>Titolo del percorso/progetto</u></b>	<b><u>Discipline coinvolte</u></b>
<b>STATUTO DEGLI STUDENTI E DELLE STUDENTESSE</b>	<b>Diritto ( art. 33-34 Costituzione, dpr 249/98)</b>
<b>SOSTENIBIITA' AMBIENTALE</b>	<b>Chimica, Alimentazione, Diritto ( art.32 Costituzione, OMT, turismo sostenibile)</b>
<b>LE FRODI ALIMENTARI</b>	<b>Alimentazione, Chimica, Spagnolo</b>
<b>L'ALIMENTAZIONE NELLA FORMAZIONE DELL'INDIVIDUO</b>	<b>Alimentazione</b>
<b>DIRITTI UMANI</b>	<b>Storia</b>
<b>IL LAVORO E LE CONQUISTE SOCIALI</b>	<b>Italiano, Storia</b>
<b>LA COSTITUZIONE ITALIANA NATA DALLA LIBERAZIONE DAL NAZIFASCISMO</b>	<b>Italiano , Storia</b>

Gli studenti, nel corso del triennio, hanno svolto la seguente tipologia relativa ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (Alternanza scuola lavoro) riassunti nella seguente tabella

<b>PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (ASL)</b>				
<b>Titolo del percorso</b>	<b>Periodo</b>	<b>Durata</b>	<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Luogo di svolgimento</b>
<b>“ Pasticceria tra modernità e tradizione”.</b>		<b>400 hh</b>	<b>Pasticceria</b>	<b>Aziende</b>

**Breve relazione del tutor:**

Il mercato del lavoro nel settore turistico-ristorativo richiede sempre mano d'opera con competenze specifiche e attenta alle esigenze della clientela. L'alternanza in azienda mira a incrementare al massimo le potenzialità professionali degli studenti acquisite a scuola integrandole e arricchendole in strutture turistico/alberghiere del territorio. L'alternanza persegue in modo ottimale il raccordo fra la formazione in aula e l'esperienza pratica attuando precisi processi d'insegnamento e di apprendimento flessibili; arricchisce la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro; favorisce l'orientamento professionale nel settore ristorativo sostenendo lo sviluppo delle vocazioni personali e dei talenti. Infine con l'alternanza si vuole contribuire a far conoscere agli studenti il mondo del lavoro con un approccio diretto contribuendo a creare, in prospettiva, una rete di relazioni utili alla successiva collocazione occupazionale al termine del corso di studi. L'alternanza ha avuto l'obiettivo di insegnare agli studenti ad affrontare il mondo del lavoro nel rispetto delle regole del team-working e del ruolo del Head chef. Gli studenti hanno appreso concretamente il significato di tecniche apprese a scuola e hanno potuto verificare quanto sia importante possedere la tenacia, la pazienza, l'assiduità e la creatività necessarie per la futura professione di pasticceri.

**I dettagli dell'ASL sono inseriti nella sezione**  
**[SEZIONE ALLEGATI](#)**

<b>ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTENELL'ANNO SCOLASTICO</b>			
<b>TIPOLOGIA</b>	<b>OGGETTO</b>	<b>LUOGO</b>	<b>DURATA</b>
<b>Visite guidate Viaggio di istruzione</b>			
<b>Progetti e Manifestazioni culturali</b>	<b>HAPPENING DEL VOLONTARIATO</b>	TRANI	11 maggio 2019 8.30 -13.10
	<b>MARATONA A TAVOLA</b>	TRANI	24-26 maggio 2019
<b>Incontri con esperti</b>	Manifestazione “Moro vive” relatore On. Gero Grassi	TRANI	12/12/2019
<b>Orientamento</b>	Orientamento universitario OPEN DAY	FOGGIA	16/10/2018
	Seminario/Incontro di formazione “Centro SAVE antiviolenza” e “Centro Jobel”	TRANI	21/11/2018 dalle ore 9,00 alle 13,00
	Orientamento universitario OPEN DAY “LUMORIENTA” –	TRANI	23/11/2018 8,30-13,00
	Assorienta Forze armate e polizia	TRANI	martedì 12/2
	Progetto Bucaneve	TRANI	venerdì 22/2 plenaria genitori ore 16,00-18,00
	Incontri AVIS	TRANI	25 – 26/2
	Guardia di Finanza	TRANI	mercoledì 06/03(ore 11,00-1h)

<b>DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE</b>	
1.	Piano triennale dell'offerta formativa
2.	Schede progetto relative ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento
3.	Fascicoli personali degli alunni
4.	Verbali consigli di classe e scrutini
5.	Griglie di valutazione del comportamento e di attribuzione credito scolastico
6.	Materiali utili

**Il presente documento sarà immediatamente affisso all'albo dell'Istituto e pubblicato sul sito dell'I.I.S.S. Aldo Moro”.**

# **ALLEGATO n. 1**

## **CONTENUTI DISCIPLINARI singole MATERIE** e sussidi didattici utilizzati (titolo dei libri di testo, etc,)

**DISCIPLINA: ITALIANO****DOCENTE: DISTASO ROSARIA MARIA****PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE**

<b>TESTI ADOTTATI</b>	Roncoroni Cappellini	La mia Letteratura Vol. 3
	Editore Signorelli	

- **CONOSCENZE:** Conoscenze dei testi letterari dei vari autori
  - **Conoscenza delle tecniche di analisi testuale**
- **COMPETENZE:** analizzare e contestualizzare i testi letterari
  - realizzare elaborati di diverso tipo su tematiche di interesse storico-letterario
- **CAPACITA'** : espressive espositive argomentative

**CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI**

<b>Moduli disciplinari sviluppati</b>	<b>Unita' didattiche mono/pluridisciplinare</b>	<b>Livello di approfondimento:</b>  ottimo/buono/ discreto/sufficiente/ solo cenni	<b>Tempo impiegato in ore</b>
<b>Modulo 1 STORICO – CULTURALE I movimenti letterari tra '800 e '900</b>	UD 1: Linee generali della cultura nell'Italia postunitaria UD2: I movimenti letterari: Naturalismo, Simbolismo, Verismo, Decadentismo. UD 3: La cultura italiana dal fascismo al dopoguerra. UD 4: I movimenti letterari: Ermetismo, Neorealismo	Buono	20
<b>Modulo 2 GENERE: Il romanzo tra '800 e '900</b>	UD 1: "I Malavoglia" di Giovanni Verga UD 2: "Il fu Mattia Pascal" di Luigi Pirandello UD 3: "La luna e i falò" di Cesare Pavese	Buono	20
<b>Modulo 4 TEMA: Il disorientamento dei poeti tra fine '800 e '900</b>	UD 1: Gabriele D'Annunzio UD 2: Giovanni Pascoli UD 3: Giuseppe Ungaretti UD 4: Eugenio Montale UD 5: Salvatore Quasimodo	Buono	20
<b>Modulo 5 INCONTRO CON L'AUTORE: Eugenio Montale</b>	UD 1: Vita e opere UD 2: "Ossi di seppia"	Discreto	10

<p align="center"><b>Modulo 6</b> <b>LETTURA- COMUNICAZIONE- SCRITTURA</b></p>	<p>UD 1: Analisi e commento di testi letterari e non letterari UD 2: analisi del testo UD 3: analisi e produzione del testo argomentativo UD 4: riflessione critica di carattere espositivo argomentativo su tematiche di attualità</p>	<p align="center">Buono</p>	<p align="center">10</p>
<p align="center"><b>Modulo 7</b> <b>RECUPERO DELLE LACUNE E APPROFONDIMENTO</b></p>	<p>UD 1: Recupero e approfondimento</p>	<p align="center">Discreto</p>	<p align="center">Attività trasversale 14</p>



**DISCIPLINA: STORIA**  
**DOCENTE: DISTASO ROSARIA MARIA**

**PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE**

<b>TESTO ADOTTATO</b>	<b>Mondadori</b>	<b>Storia e progetto</b>

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

		<b>Tutti</b>	<b>Maggioranza</b>	<b>Alcuni</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Conoscere le categorie storiche</li> <li>◆ Conoscere il linguaggio specifico della disciplina</li> </ul>		◦  0	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Saper collegare i fattori storici e saperli relazionare al presente</li> <li>◆ Saper problematizzare un fatto storico, politico, economico, sociale</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Capacità di leggere e strutturare mappe concettuali, grafici, cronologia</li> <li>◆ Capacità di contestualizzare gli eventi</li> </ul>		◆	

## CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

Moduli disciplinari sviluppati	Unita' didattiche Monodisciplinari e/o pluridisciplinari	Livello di approfondimento: ottimo/buono/ discreto/mediocre/ sufficiente/ solo cenni	Tempo impiegato in ore
<b>Modulo 1</b> <b>Storico-culturale:</b> <b>il '900 tra guerra crisi e rivoluzioni</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Conflittualità tra le grandi potenze</li> <li>◆ L'Italia giolittiana</li> <li>◆ Crollo degli Imperi</li> <li>◆ Instabilità dei sistemi economici e monetari</li> <li>◆ Crisi delle democrazie liberali</li> </ul>	Discreto	18
<b>Modulo 2</b> <b>Storico-politico:</b> <b>Le ideologie politiche del'900</b>	La Prima Guerra Mondiale <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Il comunismo</li> <li>◆ Il fascismo e il nazismo</li> </ul>	Buono	10
<b>Modulo 3</b> <b>Storico-politico:</b> <b>La seconda guerra mondiale</b>	La Seconda Guerra Mondiale <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Genocidio degli Ebrei</li> <li>◆ Inizio dell'era atomica</li> </ul>	Buono	8
<b>Modulo 4</b> <b>Storico economico e sociale:</b> <b>Ordine mondiale e sviluppo economico</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Guerra fredda e bipolarismo</li> </ul>	Discreto	18
<b>Modulo 5</b> <b>Storico-politico:</b> <b>L'Italia repubblicana</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ La Costituzione</li> <li>◆ L'Italia cambia</li> </ul>	Buono	12

**DISCIPLINA: LABORATORIO PASTICCERIA****DOCENTE: Nicola Rana****a.s. 2018/2019**

<b>TESTO ADOTTATO</b>	<b>AUTORE/ EDITORE</b>	<b>TITOLO/ VOLUME</b>
	<b>Frangini Gianni/ Edizione Le Monnier Scuola</b>	<b>MasterLab Pasticceria</b>

**OBIETTIVI DISCIPLINARI RAGGIUNTI**

<b>Competenze</b>	<b>Tutti</b>	<b>Maggioranza</b>	<b>Alcuni</b>
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera		X	
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti		X	
Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico		X	
Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno		X X	
Condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno		X	
Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti			

<b>Conoscenze</b>			
Riconoscere le componenti culturali della gastronomia anche in relazione al territorio.	X		
Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti dolciari.	X		X
Scegliere le materie prime in base alle qualità organolettiche e al loro valore nutrizionale e bilanciarle in funzione del prodotto finito.	X		X
Eseguire preparazioni dolciarie complesse integrando le diverse tecniche di base. Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti dolciari.	X		X
Valorizzare il prodotto finito dal punto di vista estetico.			
Pianificare l'organizzazione e la gestione di un laboratorio di pasticceria.	X		X
Scegliere le materie prime in base alle qualità organolettiche e al loro valore nutrizionale e bilanciarle in funzione del prodotto finito	X		
Calcolare i costi di produzione specifici del settore.			
Utilizzare tecniche di approv-vigionamento per ottimizzare il rapporto qualità-prezzo delle materie prime.			
Pianificare l'organizzazione e la gestione di un laboratorio di pasticceria Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti dolciari			X
Scegliere le materie prime in base alle qualità organolettiche e al loro valore nutrizionale e bilanciarle in funzione del prodotto finito.			
Eseguire preparazioni dolciarie complesse integrando le diverse tecniche di base.			
Valorizzare il prodotto finito dal punto di vista estetico.			

## CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

<b>Moduli</b>	<b>Unità didattiche Mono/pluridisciplinari</b>	<b>Livello di approfondimento</b>	<b>Tempo complessivo in ore</b>
<b>Modulo 1</b>	LA STRUTTURA DEL REPARTO <ul style="list-style-type: none"> <li>■ La pasticceria di oggi</li> <li>■ Il servizio dei dessert</li> <li>■ Gli stili di pasticceria</li> <li>■ Il servizio dei dessert</li> </ul>	Discreto	9
<b>Modulo 2</b>	IGIENE E SALUBRITA' <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Le regole di buona prassi igienica</li> <li>■ La regole di una corretta prassi di lavorazione</li> </ul>	Discreto	9
<b>Modulo 3</b>	SICUREZZA E SALUBRITA' DEL LUOGO DI LAVORO <ul style="list-style-type: none"> <li>■ I rischi per la salute</li> <li>■ I rischi: incendio, elettrico, infortuni</li> </ul>	Discreto	6
<b>Modulo 4</b>	GLI ALIMENTI IN USO E L'APPROVVIGGIONAMENTO <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Calcolo dei costi in pasticceria</li> </ul>	Discreto	3
<b>Modulo 5</b>	LAVORAZIONI PRELIMINARI . TECNICHE DI COTTURA <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Le modificazioni dovute alla cottura</li> <li>■ I metodi di cottura moderni</li> </ul>	Discreto	3
<b>Modulo 6</b>	LE PASTE E LE CREME DI BASE <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Paste ed impasti di base</li> <li>■ Creme e preparazioni complementari</li> </ul>	Buono	12
<b>Modulo 7</b>	DESSERT <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pasticceria classica, mignon e biscotteria</li> <li>■ Petit four ed entremets</li> <li>■ I Gelati</li> </ul>	Discreto	15
<b>Modulo 8</b>	LE DECORAZIONI <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Materie prime e tecniche di base</li> <li>■ Le decorazioni di pasticceria</li> </ul>	Discreto	15
<b>Modulo 9</b>	LA PASTICCERIA NAZIONALE <ul style="list-style-type: none"> <li>■ I marchi di qualità europei</li> <li>■ I prodotti da forno DOP e IGP italiani</li> </ul>	Sufficiente	3
<b>Modulo 10</b>	La pasticceria INTERNAZIONALE <ul style="list-style-type: none"> <li>■ La pasticceria europea</li> <li>■ La pasticceria extraeuropea</li> </ul>	Discreto	9

--	--	--	--

**MATERIA:** *Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari*

**Prof. Valente Nicola**

**Classe** VE – *ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA" OPZIONE "PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI"*

**anno scolastico** 2018 – 2019      **ore settimanali:** 3

#### CONOSCENZE

Nel primo periodo la classe ha mostrato generalmente una pacata voglia di eccellere. Si evidenzia che la maggior parte degli alunni presenta sufficienti conoscenze di base ed alcuni sono in difficoltà con il linguaggio tecnico specifico della materia. In generale si è riscontrato che tali carenze sono dovute soprattutto ad un errato approccio allo studio, effettuato spesso in modo incostante e frettoloso.

Complessivamente la classe ha raggiunto conoscenze adeguate, evidenziate da un profitto mediamente sufficiente. Solo uno sparuto gruppo di studenti si sono mostrati molto interessati alla materia, e vogliosi di apprendere nuove nozioni, soprattutto in merito alla dietoterapia, ai principi della sicurezza alimentare e alle malattie correlate all'alimentazione. L'attenzione e la partecipazione di alcuni, soprattutto di coloro che già sono impegnati in attività lavorative, ha portato comunque a risultati positivi per molti, tuttavia alcuni soggetti, pur se spronati allo studio, hanno mostrato difficoltà nel colmare le lacune pregresse, facendo registrare risultati non soddisfacenti.

In riferimento alla programmazione iniziale sono stati conseguiti in termini di conoscenze i seguenti obiettivi:

- Certificazioni di qualità e sistema HACCP
- Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni
- Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie
- Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione

#### COMPETENZE

Durante il percorso affrontato si è cercato di valorizzare la capacità critica degli studenti rispetto alla complessità delle problematiche alimentari in contesti applicativi, puntando anche sulle competenze di cittadinanza e valorizzando i concetti e gli atteggiamenti indispensabili per porsi domande, osservare e comprendere il mondo naturale e quello delle attività umane e contribuire al loro sviluppo nel rispetto dell'ambiente e della persona. Dal punto di vista tecnico le competenze raggiunte riguardano:

- La predisposizione di menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- La valutazione e l'intervento nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- L'individuazione di pericoli e rischi nella produzione alimentare e di intervenire con adeguati sistemi di controllo.

#### ABILITÀ

A conclusione del percorso del quinto anno gli alunni mediamente sono in grado di:

- Utilizzare il linguaggio tecnico specifico della disciplina
- Utilizzare formule e tabelle per calcolare il F.E.T. e calcolare il peso teorico
- Leggere ed interpretare le tabelle dei L.A.R.N. (2014)
- Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela
- Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale
- Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento
- Coadiuvare un nutrizionista per redigere un semplice piano di HACCP
- Saper compilare moduli di registrazione HACCP
- Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti
- Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari

◆ **CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE ESPOSTI PER:**

<b>U.D.A.</b>	<b>Periodo</b>
<b>La qualità tra tradizione ed innovazione nel campo alimentare</b>	Ottobre-Novembre-2017 <b>Ore 15</b>
<u>La conservazione degli alimenti</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodi antichi e moderni</li> </ul> <u>Il concetto di qualità e i marchi di qualità</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il concetto di qualità</li> <li>• La tracciabilità e rintracciabilità</li> <li>• I marchi DOP, IGP, DECO, e il concetto di Km 0 e filiera corta</li> <li>• Le etichette alimentari</li> <li>• Le frodi alimentari</li> </ul> Ripasso e Verifica	
<b>Le contaminazioni e Norme di igiene professionale</b>	Novembre-Febbraio (escluso Dicembre) <b>Ore 36</b>
<u>Le contaminazioni</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipi di contaminazione: La contaminazione chimica, fisica e biologica</li> <li>• Modalità di contaminazione</li> </ul> <u>Igiene professionale</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Igiene professionale e il sistema di autocontrollo</li> <li>• Le tossinfezioni alimentari più diffuse sui prodotti da forno e dolciari</li> </ul> Ripasso, Verifica e Simulazione	
<b>Attività di Alternanza scuola lavoro</b>	Dicembre
<b>La dieta equilibrata, esigenze fisiologiche e diversi stili alimentari</b>	Febbraio-Marzo

<p><u>La dieta equilibrata:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principi per una sana alimentazione</li> <li>• Il Fabbisogno energetico totale e il metabolismo basale.</li> <li>• Calcolo del FET</li> <li>• Lo stato nutrizionale: IMC e altri indicatori</li> <li>• Le linee guida per una sana alimentazione</li> <li>• La piramide alimentare e i LARN</li> </ul> <p>Verifica</p>	<p><b>Ore 8</b></p>
<p><b>Le malattie correlate all'alimentazione</b></p> <p>La dieta nelle malattie cardiovascolari</p> <p>La dieta nelle malattie metaboliche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• diabete</li> <li>• obesità</li> <li>• osteoporosi</li> </ul> <p>Allergie alimentari ed intolleranze</p> <p>Ripasso e Verifica</p>	<p>Aprile-Maggio</p> <p><b>Ore 13</b></p>
<p><b>Approfondimenti delle UDA affrontate</b></p> <p>Additivi e coadiuvanti alimentari</p> <p>Nuovi prodotti e nuove tendenze</p> <p>Diversi tipi di diete (mediterranea, vegana e macrobiotica)</p> <p>Analisi nel laboratorio di microbiologia</p> <p>Ripasso Generale- Interrogazioni e Verifica</p>	<p>Maggio</p> <p><b>Ore 10</b></p>
<p>Previsione ore svolte dal docente fino alla fine dell'anno scolastico</p>	<p><b>Totale ore 82</b></p>

- ◆ **METODOLOGIE** (lezione frontale, gruppi di lavoro, processi individualizzati, attività di recupero-sostegno e integrazione, ecc.):

Le metodologie adottate hanno previsto oltre alle lezioni dialogate, una didattica per gruppi di lavoro, soprattutto mediante cooperative learning, processi didattici individualizzati con preparazione di mappe concettuali e slide semplificativi. Per il primo quadrimestre sono state effettuate attività di recupero, anche mediante un corso di recupero pomeridiano, attività di sostegno e integrazione con valutazione sommativa del percorso effettuato.

- ◆ **MATERIALI DIDATTICI** (Testo adottato, orario settimanale di laboratorio, attrezzature, spazi, biblioteca, tecnologie audiovisive e/o multimediali, ecc.):

Il libro di testo "Alimentazione C TRIENNIO - versione prodotti dolciari. ed. PLAN è risultato un utile strumento soprattutto per lo studio individuale. Schemi, appunti, fotocopie sono state forniti o inserite nel portale web "classeviva" dal docente. Inoltre sono state proiettate slide in ppt messe a disposizione degli studenti. Sono state svolte verifiche orali multidisciplinari partendo da documenti inerenti in percorso didattico estrapolati da siti web istituzionali e di informazione.



◆ **TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE**

**Specificare:** (prove scritte, verifiche orali, test oggettivi, prove grafiche, prove di laboratorio, ecc.):

Per valutare i risultati raggiunti sono stati effettuati: colloqui individuali, prove semi-strutturate con diverse tipologie di esercizi: domande a scelta multipla, domande a risposta breve e domande aperte, problem solving e tema per la simulazione per l'esame di Stato (vedi allegati).

Per tale prova è stata predisposta una griglia di valutazione.

Sono state effettuate verifiche orali partendo da documenti, atti ad evidenziare le competenze tecnico-pratiche degli studenti.

**CLASSE: V E**

**DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE**

**DOCENTE: Prof. ssa Lucia Friggione**

Libro di testo: Gestire le imprese ricettive – A.A.: Rascioni; Ferriello Ed. Tramontana

Contenuti disciplinari trattati:

**MODULO A “Il mercato turistico”:**

- 1) Il mercato turistico internazionale: caratteri e dinamiche del turismo; arrivi e presenze; il rapporto di cambio; il calcolo del controvalore di importi in valuta.
- 2) Gli organismi e le fonti normative internazionali: gli organismi internazionali e gli organi dell’Unione Europea; le fonti normative internazionali e comunitarie.
- 3) Il mercato turistico nazionale: indicatori della domanda di turismo (arrivi, presenze, permanenza media e tasso di propensione turistica) e della offerta di turismo (tasso di ricettività e densità ricettiva); gli indicatori economici
- 4) Gli organismi e le fonti normative interne

**MODULO B “Il marketing”:**

- 1) Definizione di marketing; tipi: strategico e operativo; fasi del marketing strategico (analisi interna, analisi esterna, analisi della domanda, segmentazione, targeting e posizionamento) e fasi del marketing operativo (le c.d. leve di marketing). Il marketing turistico.
- 2) Le fonti informative del marketing strategico; analisi interna; calcolo della quota di mercato effettiva (market share) e potenziale (fair share); analisi della concorrenza; mappe di posizionamento
- 3) Le leve di marketing operativo:
  - il prodotto (gamma, linea, il brand); ciclo di vita del prodotto
  - il prezzo: costi diretti e indiretti; metodi di determinazione del prezzo: direct costing e full costing; determinazione del prezzo di una pietanza con metodo del fattore.
  - i canali di distribuzione: diretto, breve e lungo. Il franchising.
  - la comunicazione: pubblicità, promozione, pubbliche relazioni, direct marketing e web marketing.
- 4) Il marketing plan: l’analisi swot (punti di forza, debolezza, opportunità e minacce)

**MODULO C “Pianificazione, programmazione e controllo di gestione”**

Rapporto tra pianificazione e programmazione; scelte strategiche; visioni e mission dell’impresa; il vantaggio competitivo; leadership di costo, di differenziazione e di focalizzazione; il controllo di gestione.

La programmazione: il budget (tipi), standard ottenibile; budget degli investimenti (il fondo di ammortamento); il budget economico di un’impresa ristorativa e di un albergo; il budget e il bilancio d’esercizio: differenze e controllo budgetario.

**MODULO D “La normativa del settore turistico-ristorativo”**

Le norme sulla costituzione dell’impresa: la comunicazione unica d’impresa, la SCIA, le forme giuridiche delle imprese turistico-ristorative.

La sicurezza sul lavoro: il DVR e la sicurezza del luogo di lavoro, delle attrezzature e tutela della incolumità fisica del lavoratore.

La normativa antincendio

La normativa alimentare: pacchetto igiene: (Dlgs. 193/2003); controlli interni (sistema Haccp) ed esterni, tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti, l'etichettatura, la tutela del bene "salute" ex art. 32 Cost.

La tutela della privacy: dati identificativi, sensibili e giudiziari. Il responsabile del trattamento dei dati. La privacy in un albergo.

Il concetto di qualità, tutela della clientela e norme volontarie ISO 9000.

I contratti delle imprese ristorative e recettive: definizione di contratto e suoi elementi essenziali; la responsabilità da inadempimento degli obblighi derivanti da contratto (c.d. contrattuale) nel contratto ristorativo e di albergo e gli altri tipi di responsabilità (civile e penale)

I contratti del settore ristorativo (atipici): di ristorazione, di banqueting e catering

Il codice del consumo

Il contratto di albergo: la caparra confirmatoria.

Il codice del turismo

Il contratto di viaggio: determinazione del prezzo di un pacchetto turistico.

Tutela del turista: responsabilità contrattuale, danni patrimoniali e morali; danno da vacanza rovinata.

Acquisto di servizi alberghieri con voucher deposito

## **MODULO E "Le abitudini alimentari e l'economia del territorio"**

I fattori che influenzano le scelte di consumo alimentare

I marchi di qualità alimentare

I prodotti a Km 0

### **COMPETENZE E ABILITA' CONSEGUITE DALLA CLASSE**

La classe, seppure non in toto, ha acquisito in relazione ai moduli sviluppati durante l'anno semplici competenze di base prevalentemente pratiche più che teoriche: sa pertanto analizzare superficialmente il mercato turistico e interpretarne le dinamiche, distingue gli aspetti economici del turismo e sa interpretare gli indicatori macroeconomici, sa calcolare gli indici di ricettività, comprende la rilevanza delle scelte di marketing ai fini della riuscita di un'attività imprenditoriale, sa interpretare i grafici e comprende il potere del consumatore, distingue il budget dal bilancio di esercizio, e la pianificazione dalla programmazione, comprende il valore del bene salute, della privacy e della sicurezza alimentare, analizza i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari; individua le caratteristiche della ristorazione moderna, comprende il concetto di "danno" e l'esigenza di tutelare e proteggere il consumatore e pertanto di approcciarsi al sistema legislativo vigente al fine di consentire alla parte lesa di essere risarcita ogni qual volta si configuri un evento lesivo fonte di responsabilità.

**DISCIPLINA :Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari e Laboratorio**

**Prof.sse :Fracchiolla Elisabetta e Di Giacomo Lucia**

**Libro di testo :A.Cassese, F.Capuano ed. Zanichelli. “Esplorare gli alimenti”**

**Contenuti disciplinari svolti :**

**1.Nozioni di chimica organica**

Nomenclatura alcani, alcheni e alchini

Reattività alcani, alchini e alchini

Gruppi funzionali

**2.Gli oli e i grassi**

I grassi alimentari e i lipidi

I gliceridi

Gli steroli

Le funzioni dei lipidi nelle produzioni da forno

L'irrancidimento

L'olio d'oliva

Laboratorio

Reazione di saponificazione dei trigliceridi

Determinazione dell'acidità di un olio

**3.Le sostanze zuccherine**

I glucidi

I monosaccaridi: glucosio, fruttosio

I disaccaridi e oligosaccaridi

I polisaccaridi

Reazioni di imbrunimento non enzimatico: caramellizzazione, reazione di Maillard

Le funzioni dei lipidi nelle produzioni da forno

Altri dolcificanti: isomalto

Approfondimenti: Saggio per la quantificazione del glucosio nel sangue

Laboratorio

Analisi qualitativa degli zuccheri mediante il metodo di Fehling

## 4. Le farine

Il frumento

Processi di panificazione principi fisici e chimici generali

La valutazione tecnologica delle farine

Laboratorio

Le caratteristiche reologiche: alveo grafo, farinografo

## 5. Salute del consumatore

I contaminanti chimici negli alimenti

## 6. Percorsi di cittadinanza e costituzione

La sostenibilità ambientale

Le frodi alimentari

### Competenze disciplinari :

- **Saper utilizzare un adeguato linguaggio tecnico.**
- **Conoscere le principali caratteristiche chimiche e merceologiche dei grassi alimentari.**
- **Sapere qual è il ruolo svolto dai grassi alimentari nella produzione di prodotti da forno.**
- **Conoscere le principali caratteristiche chimiche e merceologiche delle sostanze zuccherine.**
- **Sapere qual è il ruolo svolto dalle sostanze zuccherine nella produzione di prodotti da forno.**
- **Saper distinguere le proprietà delle farine in funzione delle loro caratteristiche chimico-fisiche e tecnologiche.**
- **Sapere qual è il ruolo svolto dalle farine nella produzione di prodotti da forno.**
- **Sapere quali contaminanti chimici possono essere presenti in un alimento.**
- **Sapere cos'è una frode alimentare**
- **Sapere cosa significa sostenibilità ambientale e come rispettarla nel settore enogastronomico**

**CLASSE: V E**

**DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ' INGLESE**

**DOCENTE: PIGNATELLI FILOMENA**

**PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE**

	<b>AUTORE/EDITORE</b>	<b>TITOLO / VOLUME</b>
<b>TESTO ADOTTATO</b>	<b>MALCHIODI</b> Edito da <b>LOESCHER</b>	<b>BAKE IT</b>

**CONOSCENZE:** -Conoscenze dei diversi argomenti professionali

- Conoscenza del lessico relativo al proprio settore

**COMPETENZE :** Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.

Redigere relazioni e documentare esperienze di lavoro

**ABILITA'** : - Saper parlare di argomenti collegati alle tematiche svolte

**CONTENUTI DISCIPLINARISVILUPPATI**

<b>Moduli disciplinari sviluppati</b>	<b>Unita'didattiche mono/pluridisciplinare</b>	<b>Livello di approfondimento:</b>  ottimo/buono/ discreto/sufficiente/ solo cenni	<b>Tempo impiegato in ore</b>
<b>Modulo 1: THE KITCHEN</b>	UD 1: PERSONAL HYGIENE UD 2:THE CHEF'S UNIFORM	Buono	15
<b>Modulo 2 COOKING AND PREPARATION METHODS</b>	UD 1: DESCRIBING FOOD UD 2: MAKING A CAKE UD 3: DIFFERENT RECIPES	Buono	15
<b>Modulo 4 PASTRY AND PASTRIES</b>	UD 1: DESSERTS UD 2: FRUIT AND BATTER-BASED DESSERTS UD 3: DESSERT INGREDIENTS UD 4: ALL WE NEED IS CHOCOLATE UD 5 : COLD DESSERTS	Buono	20

<p align="center"><b>Modulo 5</b> <b>A PLACE TO WORK IN</b></p>	<p>UD 1: RESTAURANTS PROMOTIONS</p> <p>UD 2: PROMOTING YOUR RESTAURANTS</p> <p>UD 3: EATING IN BARS AND PUBS</p>	<p align="center">Discreto</p>	<p align="center">20</p>
<p align="center"><b>Modulo 6</b> <b>HEALTH AND SAFETY</b></p>	<p>UD 1: HACCP</p> <p>UD 2: HACCP PRINCIPLES</p> <p>UD 3: FOOD TRANSMITTED INFECTIONS AND FOOD POISONING</p> <p>UD 4: RISKS AND PREVENTING MEASURES.</p>	<p align="center">Buono</p>	<p align="center">20</p>
<p align="center"><b>Modulo 7</b> <b>FOOD AND ART</b> <b>Attività interdisciplinare</b></p>	<p>UD 1:FOOD AND LITERATURE AND ART</p> <p>UD2: FOOD AND CINEMA AND MUSIC</p> <p>UD3 : FOOD IN TV</p>	<p align="center">Discreto</p>	<p align="center">Attività trasversale 14</p>

## **Materia: Tedesco**

**Prof. Angelo Nichilo**

**Libro di testo:** T.Pierucci, A.Fazzi, G.Moscatiello, *Mahlzeit! Deutsch im Restaurant und Café*, Loescher, 2012.

### **Contenuti disciplinari svolti:**

- Essgewohnheiten: Wie essen die Italiener und die Deutschen? Was esst ihr zum Frühstück? Die Italiener und die Deutschen zu Tisch. Typische deutsche Gerichte.
- Landeskunde: Die Länder und die Hauptstädte von Deutschland
- I verbi di posizione stellen e legen. I verbi liegen, stehen, sich setzen, sitzen, hängen.
- Zur Arbeit im Speisesaal und im Café: Die Mise-en-Place. Das Frühstücksgedeck.
- Gespräche mit den Gästen: Empfang von Gästen ohne Reservierung. Wie bestellen die Gäste? Gerichte beschreiben. Telefonische Tischreservierungen. Reklamationen: der Gast beschwert sich.
- Wortschatz: Fische, Krusten- und Weichtiere; Gemüse, Gewürze und Kräuter; Fleisch, Geflügel, Wild.
- Rezepte: Erarbeitung eines Rezepts; Rezepte lesen und verstehen: Bucatini, Pesche ripiene.
- Menü und Speisekarte: Vorspeisen, Suppen und erste Gänge, Hauptgerichte, Dessert, italienisches Menü, deutsche Speisekarte, italienische Speisekarte.
- Die 16 Bundesländer. Typische Gerichte aus den Bundesländern.
- Lokale und Gaststätten. Typisch italienische Lokale: Die Trattoria, die Pizzeria, die Bar. Typische Lokale in den deutschsprachigen Ländern: die Gaststätte, das deutsche Café, die Kneipe, der Biergarten, die Heuriger.
- Lieblingsgerichte. „Das ist Schmacksache!“. Interviews über Lieblingsgerichte. Dialoge verstehen und spielen: Im Restaurant, beim Metzger, in der Jugendherberge, im Gasthaus.
- Die Wörter der Geschichte: Nazismus, zweiter Weltkrieg, Berliner Mauer.
- Ich und meine Umwelt: Umweltschutz, Was ist umweltfreundlich?, Was ist umweltfeindlich?, Was kann ich persönlich tun?

**Competenze disciplinari:** Riferire in tedesco le proprie abitudini alimentari e quelle degli italiani; conoscere e riferire in tedesco le abitudini alimentari dei Paesi di lingua tedesca; conoscere e gestire situazioni comunicative in sala da pranzo (prenotazioni, ordinazioni, descrizioni di piatti, reclami ecc.); comprendere, tradurre ed elaborare ricette della cucina italiana e tedesca; comprendere, tradurre ed elaborare menu di vario tipo; conoscere le caratteristiche comuni dei locali ristorativi in Italia e nei Paesi di lingua tedesca; descrivere in lingua tedesca i tipici locali italiani; conoscere e descrivere i locali tipici dei Paesi di lingua tedesca; saper utilizzare i verbi di posizione in tedesco; conoscere l'importanza della difesa dell'ambiente nell'ambito della civiltà dei paesi di lingua tedesca e sviluppare una consapevolezza personale relativa al tema in questione e del proprio ruolo di cittadino.



**GRUPPO-CLASSE: 5^E - PRODOTTI DOLCIARI****DISCIPLINA: LINGUA E CULTURA SPAGNOLA****DOCENTE: CILLI ILARIA**

	<b>AUTORE/ EDITORE</b>	<b>TITOLO/ VOLUME</b>
<b>TESTI ADOTTATI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Susanna Orozco Gonzáles e Giada Riccobono, Editore Hoepli;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>Nuevo ¡En su punto! El español en cocina, restaurantes y bares;</i></li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laura Tarricone e Nicoletta Giol, Loescher Editore.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><i>¡Aprueba!, Gramática y léxico con ejercicios (A1-B2).</i></li> </ul>

<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI DA</b>		<b>Tutti</b>	<b>Maggioranza</b>	<b>Alcuni</b>
<b>Conoscenze</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore dei servizi enogastronomici.</li> <li>Aspetti socio-culturali della lingua e dei Paesi in cui è parlata, con particolare riferimento all'organizzazione del sistema dei servizi turistici, alberghieri ed enogastronomici.</li> <li>Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto.</li> <li>Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro, anche formali.</li> <li>Strategie di comprensione di testi relativamente complessi riguardanti argomenti socio-culturali, riferiti in particolare al settore di indirizzo.</li> <li>Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici.</li> </ul>	<b>X</b>		
<b>Competenze</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Padroneggiare la lingua spagnola per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali;</li> <li>Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche;</li> <li>Utilizzare gli strumenti di comunicazione più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;</li> <li>Redigere relazioni tecniche e documentare esperienze di lavoro;</li> <li>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze in filiera.</li> </ul>		<b>X</b>	
<b>Abilità</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità su argomenti generali, di studio o di lavoro;</li> <li>Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione al contesto;</li> <li>Comprendere testi orali e scritti su argomenti di natura enogastronomica e coglierne sia i punti essenziali sia i particolari;</li> <li>Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al settore dei servizi per la ristorazione;</li> <li>Utilizzare il lessico del settore dei servizi turistici,</li> </ul>	<b>X</b>		

	<p>alberghieri, enogastronomici, compresa la nomenclatura internazionale codificata;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti nella lingua straniera relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa;</li> <li>• Saper operare opportuni collegamenti interdisciplinari;</li> <li>• Saper rielaborare i contenuti appresi;</li> <li>• Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</li> </ul>			
--	---	--	--	--

#### CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

MODULI	CONTENUTI DISCIPLINARI
<p><b>Modulo 0</b> <i>¡Bienvenidos!</i></p>	<p><b>Microlingua , cultura e grammatica</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El menú equilibrado</li> <li>- Menús ligeros y cocina vegetariana</li> <li>- Tipos de menú</li> <li>- La alimentación de los españoles</li> <li>- La cocina italiana</li> <li>- Los platos combinados</li> <li>- Turismo gastronómico y enoturismo</li> <li>- Geografía de España: territorio y clima</li> <li>- La capital de España: Madrid</li> <li>- El cocido madrileño</li> <li>- Revisión gramatical</li> </ul>
<p><b>Modulo 1</b> <i>Fruta y zumos</i></p>	<p><b>Microlingua e cultura</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipos de fruta</li> <li>- Frutos secos y frutas desecadas</li> <li>- Los zumos</li> <li>- Frutas tropicales</li> <li>- La sangría</li> </ul> <p><b>Grammatica</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reglas de acentuación y clasificación de palabras</li> <li>- Verbos irregulares en presente</li> <li>- <i>Hay-esta/estan</i></li> <li>- Presente de subjuntivo: verbos regulares e irregulares</li> <li>- Subordinadas sustantivas</li> </ul>
<p><b>Modulo 2</b> <i>Dulce tentación</i></p>	<p><b>Microlingua e cultura</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Helados, sorbetes y granizados</li> <li>- El bizcocho</li> <li>- Tartas y pasteles</li> <li>- El temple del horno</li> <li>- Mermeladas y compotas</li> <li>- La crema catalana</li> <li>- Duces típicos españoles e italianos</li> </ul> <p><b>Grammatica</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conectores del discurso</li> <li>- <i>Por y para</i></li> <li>- Las preposiciones</li> <li>- Subordinadas finales y causales</li> </ul>
<p><b>Modulo 3</b> <i>Servicio, corte y</i></p>	<p><b>Microlingua e cultura</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El servicio de helados, sorbetes y granizados</li> <li>- El servicio de zumos</li> <li>- El helado</li> </ul>

<p><b>utensilios de postres y frutas</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utensilios de repostería</li> <li>- El corte de la fruta en el comedor</li> <li>- Presentación de la cuenta y despedida de los clientes</li> </ul> <p><b>Grammatica</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El condicional</li> <li>- Los números</li> </ul>
<p><b>Modulo 4 Aromas y tragos</b></p>	<p><b>Microlingua e cultura</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Los cócteles</li> <li>- Los cócteles más consumidos en España</li> <li>- Utensilios y cristalería</li> <li>- El Daiquiri y el Mojito</li> </ul> <p><b>Grammatica</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Oraciones impersonales</li> <li>- Forma pasiva</li> </ul>
<p><b>Modulo 5 Destilados, licores y fermentados</b></p>	<p><b>Microlingua e cultura</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Los aguardientes</li> <li>- Aguardientes a base de plantas azucaradas</li> <li>- La cerveza</li> <li>- Conservación y servicio de la cerveza</li> <li>- Los licores</li> <li>- Licores y destilados italianos más consumidos</li> <li>- El “Limoncello”</li> <li>- Tipos de bufé y banquetes</li> <li>- El gerente de banquetes</li> <li>- Distribución de mesas para banquetes</li> <li>- El montaje del desayuno y el brunch</li> <li>- El catering</li> </ul> <p><b>Grammatica</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Las subordinadas de relativo</li> <li>- Pronombres y adverbios de relativo</li> </ul>
<p><b>Modulo 6 En busca de trabajo</b></p>	<p><b>Microlingua e cultura</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Requisitos personales y competencias del pastelero</li> <li>- Carta de presentación</li> <li>- Creación del Curriculum Vitae</li> </ul> <p><b>Grammatica</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Otras oraciones subordinadas</li> <li>- Verbos de cambio y de transformación</li> </ul>
<p><b>Modulo trasversale Cittadinanza e Costituzione</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fraude alimentario</li> <li>- La importancia de las etiquetas de los alimentos</li> <li>- Designaciones de productos de calidad</li> <li>- La contaminación de los alimentos</li> <li>- Certificado en Higiene Alimentaria</li> <li>- Normas higiénicas para los profesionales</li> <li>- HACCP</li> </ul>

# DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE

DOCENTE: LAURORA PIETRO

## PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE

	AUTORE/ EDITORE	TITOLO/ VOLUME
TESTO ADOTTATO	Arcangela De Carlo Editore Ulrico Hoepli- Milano	Le Francais de la Patisserie

## OBIETTIVI RAGGIUNTI

		Tutti	Maggioranza	Alcuni
<b>Conoscenze</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>◆ Conoscere gli aspetti lessicali e morfo-sintattici più significativi della lingua, in particolare il linguaggio specifico settoriale relativo alla cucina per una comunicazione adeguata al contesto</li><li>◆ conoscere i contenuti della disciplina e saperli rielaborare in modo personale - sapere utilizzare le conoscenze operando raccordi disciplinari - sapere esporre in forma scritta e orale i contenuti appresi in modo chiaro, organico, corretto e adeguato alla situazione comunicativa - sapere organizzare il proprio lavoro con consapevolezza ed autonomia</li><li>◆ Conoscere alcuni aspetti della realtà delle regioni francesi e la loro produzione enogastronomica.</li></ul>	◆		
<b>Competenze</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>◆ Comprendere testi orali e scritti su argomenti di natura enogastronomica e coglierne sia i punti essenziali sia i particolari; riassumerli, schematizzarli, selezionare le informazioni e rispondere a questionari</li><li>◆ Sostenere una conversazione corretta, anche con strutture linguistiche semplici e con sufficiente precisione lessicale, su argomenti di carattere specifico dell'indirizzo operando opportuni collegamenti interdisciplinari</li><li>◆ saper scrivere un testo in L2, proponendo specialità francesi o italiane interpretare ricette e</li></ul>		◆	

	presentare le caratteristiche di un alimento. Comunicare in L2 in maniera sempre più autonoma esprimersi brevemente e con relativa spontaneità su argomenti noti, a carattere professionale utilizzare il lessico del settore enogastronomico.			
<b>Capacità</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Linguistico-espressiva per relazionare ed esprimere anche opinioni personali</li> <li>◆ Analisi e sintesi</li> <li>◆ Collegamenti all'interno della disciplina e trasversali</li> <li>◆ Rielaborazione dei contenuti</li> </ul>		◆	

### CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

<b>Moduli</b>	<b>Unità didattiche Mono/pluridisciplinare</b>	<b>Livello di approfondimento</b>	<b>Tempo impiegato in ore</b>
<b>Modulo 1 Les regimes alimentaires</b>	Le régime Crètois Le végétarisme Le régime macrobiotique Les régimes religieux Crudivorisme Pyramide alimentaire Gastronomie moleculaire <b>Point grammaire :</b> La forme passive L'imperatif Les pronoms personnels compléments Imparfait Futur Conditionnel Gerondif et participe présent Comparatif	Discreto	20
<b>Modulo 2 Bretagne, Normandie et pays de la Loire</b>	Regard géographique et historique Les produits du terroir : Le Cointreau Le Cidre Le Calvados Ouvrir un restaurant en France Boulangerie et viennoiserie industrielle Gastronomie régionale Auguste Escoffier Paul Bocuse Alain Ducasse	Discreto	20

<p><b>Modulo 3 Hygiene et Securite</b></p>	<p>La réglementation sur l'hygiene et la securite HACCP L'hygiene alimentaire Decripter les dates de peremption des aliments Les toxi-infections alimentaires La dioxine, une menace pour l'avenir La salmonellose</p>	<p>Discreto</p>	<p>20</p>
<p><b>Modulo 4 La Region PACA</b></p>	<p>Regard geographique et historique Les produits du terroir : L'huile d'olive La Tapenade L'Aioli Le poisson Douceurs Provencales</p>	<p>Discreto</p>	<p>17</p>
<p><b>Modulo 5 Rhone-Alpes, Champagne- Ardenne et Bourgogne</b></p>	<p>Regard geographique et historique Les produits du terroir : Le Beaujolais Le Champagne Les Cepages Le vin et son Terroir Deux fromages de Savoie Le biscuit rose de Reims La creme de Cassis Le Kir</p>	<p>Discreto</p>	<p>17</p>

**Materia : EDUCAZIONE FISICA**

**DOCENTE: NUZZOLESE EMILIA**

**CLASSE: 5^ E**

**TOTALE ORE DI LEZIONE : 66h**

TESTI ADOTTATI	AUTORE/EDITORE	TITOLO/VOLUME
	Del Nista – Parker – Tasselli D'anna – Firenze	IN PERFETTO EQUILIBRIO Vol.Unico

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

	RAGGIUNTI DA	TUTTI	MAGGIORANZA	ALCUNI
<i>Conoscenze</i>	Conoscere le strutture anatomiche e fisiologiche dell'azione motoria. Approfondire la teoria del movimento e delle metodologie dell'allenamento riferite alle attività svolte. Conoscere le problematiche relative al linguaggio del corpo e consolidamento di una equilibrata conoscenza sociale. Approfondire la conoscenza di quelle attività motorie e sportive che possano favorire l'acquisizione di capacità trasferibili all'esterno della scuola (lavoro, tempo libero, salute).	•		
<i>Competenze</i>	Saper valutare ed analizzare criticamente le azioni motorie eseguite ed il suo esito in rapporto all'intenzione e allo scopo diretto. Conoscere e praticare almeno una specialità sportiva (Tecnica e tattica individuale e di squadra) nei ruoli congeniali alle proprie attitudini e propensioni. Maturazione della coscienza relativa alla propria corporeità in funzione della formazione di una personalità equilibrata e stabile. Saper utilizzare le qualità motorie e neuromuscolari in modo adeguato alle diverse esperienze spazio-temporali. Acquisire la cultura sportiva come costume di vita. Applicare operativamente le conoscenze delle metodiche inerenti al mantenimento della salute dinamica.		•	
<i>Capacità</i>	Acquisire le capacità critiche riguardo al linguaggio dello sport.			•

	<p>Essere in grado di spendere le proprie competenze motorie e sportive in contesti diversi da quello d'apprendimento.</p> <p>Essere in grado di controllare il corpo in modo segmentario ed intersegmentario.</p> <p>Essere capace di coordinare azioni efficaci ed economiche in situazioni complesse.</p>			
--	--	--	--	--



**DISCIPLINA: MATEMATICA**

**DOCENTE: PALMIERI MARGHERITA**

**Classe : 5<sup>^</sup> E IPSEOA (indirizzo Pasticceria)**

**A.S. 2018/2019**

**PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE**

TESTO ADOTTATO	AUTORE/EDITORE	TITOLO/VOLUME
	BERGAMINI-TRIFONE_BAROZZI ZANICHELLI	ELEMENTI DI MATEMATICA A

OBIETTIVI PROGRAMMATI	OBIETTIVI RAGGIUNTI DA		
	TUTTI	MAGGIORANZA	ALCUNI
<b>Conoscenze</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ripasso delle formule di derivazione</li><li>• Definizione di funzione primitiva</li><li>• Definizione di Integrale indefinito</li><li>• Prima e seconda proprietà di linearità;</li><li>• Integrali indefiniti immediati</li><li>• Definizione di integrale definito</li><li>• Proprietà dell'integrale definito</li><li>• Calcolo aree delle superfici piane</li><li>• Le frequenza cumulate.</li><li>• La media aritmetica.</li><li>• La media ponderata.</li><li>• La media quadratica.</li><li>• La mediana e la moda.</li><li>• Gli indici di variabilità.</li><li>• La distribuzione gaussiana.</li><li>• Le tabelle a doppia entrata.</li><li>• Le distribuzioni condizionate.</li><li>• La media aritmetica e la varianza</li><li>• Calcolo combinatorio: disposizioni semplici, disposizioni con ripetizione, permutazioni semplici, permutazioni con ripetizione, fattoriale, combinazioni semplici, combinazioni con ripetizione</li><li>• Calcolo della probabilità:</li></ul>		x x	
		x	
			x
		x	
		x	
		x	
		x	
		x	
			x
		x	
			x
			x



- disposizioni semplici e con ripetizione, le permutazioni
- Riconoscere e calcolare le combinazioni
  - Calcolare la probabilità di semplici eventi

## CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI

MODULI	Unità didattiche	Livelli di approfondimento (fasce): ottimo/distinto/ buono/ Sufficiente /mediocre/solo cenni	Tempo Complessivo in ore
<b>MODULO N.1</b>	Richiami ed approfondimenti: derivate e regole di derivazione	sufficiente	2
<b>MODULO N. 2</b> <b>Integrale indefinito</b>	Calcolo degli integrali indefiniti di funzioni polinomiali e razionali fratte.	buono	18
<b>MODULO N.3</b> <b>Integrale definito</b>	Calcolo di integrali definiti e di aree sotto curve sull'asse x.	sufficiente	12
<b>MODULO N. 4</b> <b>Statistica descrittiva</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Popolazione e carattere.</li> <li>• Distribuzione di frequenza.</li> <li>• Le classi di frequenza.</li> <li>• Le frequenza cumulate.</li> <li>• La media aritmetica.</li> <li>• La media ponderata.</li> <li>• La media quadratica.</li> <li>• La mediana e la moda.</li> <li>• Gli indici di variabilità.</li> </ul>	buono	23
<b>MODULO N. 5</b> <b>Calcolo combinatorio e probabilità</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calcolo combinatorio: disposizioni semplici, disposizioni con ripetizione, permutazioni semplici, permutazioni con ripetizione, fattoriale, combinazioni semplici, combinazioni con ripetizione.</li> </ul>	Buono	13

**DISCIPLINA: TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI**  
**DOCENTE: DIAFERIA MARINO ANTONIO**

**a.s. 2018/2019**

**CLASSE:5^SEZIONE:E**

COMPETENZE	ABILITA'/CAPACITA'	CONOSCENZE
Condurre e gestire macchinari ed impianti di produzione del settore dolciario e da forno	Interpretare schemi e disegni riportati sui manuali d'istruzione e sulla documentazione tecnica a corredo di macchine del settore.	I reparti della pasticceria: il laboratorio dolciario. Il locale stoccaggio materie prime. Il locale di preparazione e di cottura. Il locale di stoccaggio dei semilavorati. Il locale di distribuzione. Spogliatoi e servizi igienici per il personale. Cenni sulle indicazioni igienico-sanitarie dei locali.  Le attrezzature generali utilizzate nell'ambito dolciario. Mescolatrice planetaria. Impastatrice a bracci tuffanti. Impastatrice a spirale con vasca fissa o rimovibile. Raffinatrice a cilindri. Sfogliatrice. Le attrezzature per la preparazione dei prodotti lievitati. Cella di lievitazione e per la ferma lievitazione. Tipologie, struttura e caratteristiche di funzionamento delle macchine per l'industria del cioccolato e dei prodotti lievitati da forno.
	Individuare e descrivere gli elementi della trasmissione del moto di macchine del settore.	
	Applicare leggi della cinematica e della dinamica all'analisi della trasmissione del moto in macchine del settore al fine di calcolare le condizioni di esercizio dei loro organi mobili di lavoro.	
	Individuare e descrivere i principali componenti di circuiti pneumatici e elettrici delle macchine del settore.	
Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.	Applicare metodi per ottimizzare volumi di acquisto e costi di gestione delle materie prime.	Gestione dei magazzini e delle scorte. Quantità economica di riordino, le politiche di riordino. Analisi economiche e creazione di un preventivo.
Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno	Illustrare e interpretare le norme sul controllo della qualità nel settore industriale	Il controllo della qualità, gli strumenti per il miglioramento della qualità
Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi	Definire piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare e al loro lay-out.	Metodologia di definizione di un lay-out in funzione del ciclo di produzione.
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza nei luoghi di lavoro.	Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.	La normativa e la terminologia della sicurezza. I documenti obbligatori per il DLgs 81/2008, il rischio elettrico, il rischio meccanico, il rischio incendio.

**DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA**

**DOCENTE: Prof. ANNA CONDIA GIUSEPPINA**

**ORE SVOLTE FINO AL 15 MAGGIO 2019 : 24**

**PERCORSO FORMATIVO DISCIPLINARE**

TESTO ADOTTATO	AUTORE/EDITORE	TITOLO / VOLUME
	ALBERTO CAMPOLEONI LUCA CRIPPA	ORIZZONTI

**OBIETTIVI RAGGIUNTI**

	TUTTI	MAGGIORANZA	ALCUNI
<b>Conoscenze</b> Riconoscere il ruolo della religione nella società e comprenderne la natura in prospettiva di un dialogo costruttivo fondato sul principio della libertà religiosa. Riconoscere il valore etico della vita umana come la dignità della persona, la libertà di coscienza, la responsabilità verso se stessi, gli altri e il mondo Conoscere le linee fondamentali della morale sessuale cristiana. Conoscere la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia.	X		
<b>Competenze</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano</li><li>- Orientarsi in senso critico tra le varie etiche contemporanee.</li><li>- Confrontarsi, con obiettività e senza pregiudizi, con la posizione etica cattolica e con quella delle altre Chiese cristiane e delle altre religioni.</li></ul> Cogliere la valenza delle scelte morali, valutandole alla luce della proposta cristiana.	X		
<b>Abilità</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana, e dialogare in modo aperto, libero e costruttivo.</li><li>- Fornire un quadro generale, con</li></ul>		X	

	<p>alcuni approfondimenti sulle problematiche legate alla bioetica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cogliere la valenza delle scelte morali, valutandole alla luce della proposta cristiana</li> <li>- Operare criticamente scelte etico religiose in riferimento ai valori proposti dal Cristianesimo.</li> </ul>			
--	---	--	--	--

### CONTENUTI CULTURALI DISCIPLINARI SVILUPPATI

<b>UNITA' DIDATTICHE</b>		<b>LIVELLO DI APPROFONDIMENTO</b>	<b>TEMPI</b>
<b>IL VALORE DELLA VITA NELLA PROSPETTIVA CRISTIANA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La vita un dono indisponibile</li> <li>- La vita dono di Dio</li> <li>- Il primato di Dio</li> <li>- La Bioetica</li> <li>- La procreazione assistita</li> </ul>	OTTIMO	5 ore
<b>VERSO UN PROGETTO DI VITA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- In relazione con se stessi</li> <li>- Chi sono io ?</li> <li>- L'accettazione di se</li> <li>- La relazione con gli adulti</li> </ul>	OTTIMO	6 ore
<b>L'UOMO E LA MORALE EBRAICO-CRISTIANA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- I fondamenti della morale</li> <li>- L'uomo e la coscienza</li> <li>- L'uomo e la libertà</li> <li>- L'uomo e i valori</li> </ul>	OTTIMO	4 ore
<b>ALLA RICERCA DEL BENE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La libertà dell'essere umano</li> <li>- I valori cristiani oggi</li> <li>- La politica riscopra i valori cristiani</li> <li>- Commento dell'articolo III E IV della costituzione</li> </ul>	OTTIMO	2 ore
<b>LE SFIDE DELLA SOCIETA' CONTEMPORANEA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La chiesa nel mondo contemporaneo</li> <li>- Il Magistero sociale: la dignità della persona</li> <li>- Le tolleranze religiose</li> </ul>	OTTIMO	5 ore
<b>ETICA E MORALE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il matrimonio cristiano</li> <li>- L'importanza della famiglia</li> <li>- Il rispetto della persona e il benessere sociale</li> </ul>	OTTIMO	2 ore

# **ALLEGATO n. 2**

## **Simulazioni Prima e seconda prova**

## INDICAZIONI PROVE SCRITTE

Le simulazioni della PRIMA PROVA SCRITTA sono state effettuate utilizzando le tracce ministeriali e calendarizzate secondo le date indicate.

Le simulazioni della SECONDA PROVA SCRITTA, per la prima parte sono state effettuate utilizzando sia tracce ministeriali che dipartimentali, mentre per la seconda parte si è optato per una prova di carattere tecnico-professionale in forma scritta, per motivi organizzativi.

Le tracce sono riportate in allegato.

Error: Reference source not found



# **ALLEGATO n. 3**

**Griglie di valutazione  
Prima e seconda prova**

**I.I.S.S. Aldo Moro Trani**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA**

**ANNO SCOLASTICO 2018/2019**

**TIPOLOGIA A – ANALISI TESTUALE**

<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE- INDICATORI GENERALI</b>			
<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>/</b> <b>100</b>	<b>Attribuito</b>
<b>-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.</b> <b>-Coesione e coerenza testuale</b>	Esaurienti ed articolate: Ottimo	<b>19</b> <b>-20</b>	
	Complete e appropriate: Buono	<b>15 –</b> <b>18</b>	
	Parzialmente pertinenti alla traccia: Sufficiente	<b>10 –</b> <b>14</b>	
	Imprecise ed incomplete: Mediocre	<b>6 –</b> <b>9</b>	
	Imprecise ed incomplete: Insufficiente/scarso	<b>1 –</b> <b>5</b>	
<b>-Ricchezza e padronanza lessicale.</b> <b>-Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.</b>	Precise ed efficaci: Ottimo	<b>19</b> <b>-20</b>	
	Adeguate: Buono	<b>15 –</b> <b>18</b>	
	Semplici e corrette: Sufficiente	<b>10 –</b> <b>14</b>	
	Imprecise: Mediocre	<b>6 –</b> <b>9</b>	
	Errato: Insufficiente/scarso	<b>1 – 5</b>	
<b>-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</b> <b>-Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</b>	Esaurienti e originali: Ottimo	<b>19</b> <b>-20</b>	
	Logiche e coerenti: Buono	<b>15 –</b> <b>18</b>	
	Semplici e lineari: Sufficiente	<b>10 –</b> <b>14</b>	
	Generiche e confuse: Mediocre	<b>6 –</b> <b>9</b>	
	Imprecise e frammentarie: Insufficiente/scarso	<b>1 –</b> <b>5</b>	
<b>INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A</b>			
<b>- Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).</b> <b>- Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)</b>	Precisi ed efficaci: Ottimo	<b>19 -20</b>	
	Adeguati ed attinenti: Buono	<b>15 –</b> <b>18</b>	
	Semplici e lineari: Sufficiente	<b>10 –</b> <b>14</b>	
	Superficiali e imprecisi: Mediocre	<b>6 –</b> <b>9</b>	
	Confusi e frammentari: Insufficiente/scarso	<b>1 –</b> <b>5</b>	
<b>-Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.</b> <b>- Interpretazione corretta e articolata del testo</b>	Esaustive e precise: Ottimo	<b>19</b> <b>-20</b>	
	Complete e attinenti: Buono	<b>15 –</b> <b>18</b>	
	Semplici e lineari: Sufficiente	<b>10 –</b> <b>14</b>	
	Incerte e imprecise: Mediocre	<b>6 – 9</b>	
	Inadeguate e frammentarie: Insufficiente/scarso	<b>1 –</b> <b>5</b>	
	<b>PUNTEGGIO ASSEGNATO</b> <b>( il punteggio in centesimi va diviso per 5)</b>		

**I.I.S.S. Aldo Moro Trani**  
**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA**  
**ANNO SCOLASTICO 2018/2019**  
**TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

Alunno/a	Classe		
<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE- INDICATORI GENERALI</b>			
<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>/100</b>	<b>Attribuito</b>
<b>-Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo. -Coesione e coerenza testuale</b>	<i>Esaurienti ed articolate: Ottimo</i>	<b>19 - 20</b>	
	<i>Complete e appropriate: Buono</i>	<b>15 - 18</b>	
	<i>Parzialmente pertinenti alla traccia: Sufficiente</i>	<b>10 - 14</b>	
	<i>Imprecise ed incomplete: Mediocre</i>	<b>6 - 9</b>	
	<i>Imprecise ed incomplete: Insufficiente/scarso</i>	<b>1 - 5</b>	
<b>-Ricchezza e padronanza lessicale. -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.</b>	<i>Precise ed efficaci: Ottimo</i>	<b>19 - 20</b>	
	<i>Adeguate: Buono</i>	<b>15 - 18</b>	
	<i>Semplici e corrette: Sufficiente</i>	<b>10 - 14</b>	
	<i>Imprecise: Mediocre</i>	<b>6 - 9</b>	
	<i>Errato: Insufficiente/scarso</i>	<b>1 - 5</b>	
<b>-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</b>	<i>Esaurienti e originali: Ottimo</i>	<b>19 - 20</b>	
	<i>Logiche e coerenti: Buono</i>	<b>15 - 18</b>	
	<i>Semplici e lineari: Sufficiente</i>	<b>10 - 14</b>	
	<i>Generiche e confuse: Mediocre</i>	<b>6 - 9</b>	
	<i>Imprecise e frammentarie: Insufficiente/scarso</i>	<b>1 - 5</b>	
<b>INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B</b>			
<b>-Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.</b>	<i>Valide ed efficaci: Ottimo</i>	<b>19 - 20</b>	
	<i>Adeguate ed attinenti: Buono</i>	<b>15 - 18</b>	
	<i>Semplici e lineari: Sufficiente</i>	<b>10 - 14</b>	
	<i>Incerte e Imprecise: Mediocre</i>	<b>6 - 9</b>	
	<i>Inesatte e frammentarie: Insufficiente/scarso</i>	<b>1 - 5</b>	
<b>-Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti -Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.</b>	<i>Esaustive e precise: Ottimo</i>	<b>19 - 20</b>	
	<i>Complete e attinenti: Buono</i>	<b>15 - 18</b>	
	<i>Semplici e lineari: Sufficiente</i>	<b>10 - 14</b>	
	<i>Superficiali e imprecise: Mediocre</i>	<b>6 - 9</b>	
	<i>Inadeguate e frammentarie: Insufficiente/scarso</i>	<b>1 - 5</b>	
	<b>PUNTEGGIO ASSEGNATO( il punteggio in centesimi va diviso per 5)</b>		<b>/100</b>
			<b>/20</b>

**I.I.S.S. Aldo Moro Trani**  
**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA**  
 ANNO SCOLASTICO 2018/2019

**TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO**  
**ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITA'**

Alunno/a \_\_\_\_\_

Classe \_\_\_\_\_

<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE - INDICATORI GENERALI</b>			
<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>/100</b>	<b>Attribu o</b>
<b>-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. -Coesione e coerenza testuale</b>	Esaurienti ed articolate: Ottimo	<b>19 - 20</b>	
	Complete e appropriate: Buono	<b>15 – 18</b>	
	Parzialmente pertinenti alla traccia: Sufficiente	<b>10 – 14</b>	
	Imprecise ed incomplete: Mediocre	<b>6 – 9</b>	
	Imprecise ed incomplete: Insufficiente/scarso	<b>1 – 5</b>	
<b>-Ricchezza e padronanza lessicale. -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.</b>	Precise ed efficaci: Ottimo	<b>19 - 20</b>	
	Adeguate: Buono	<b>15 – 18</b>	
	Semplici e corrette: Sufficiente	<b>10 – 14</b>	
	Imprecise: Mediocre	<b>6 – 9</b>	
	Errato: Insufficiente/scarso	<b>1 – 5</b>	
<b>-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</b>	Esaurienti e originali: Ottimo	<b>19 - 20</b>	
	Logiche e coerenti: Buono	<b>15 – 18</b>	
	Semplici e lineari: Sufficiente	<b>10 – 14</b>	
	Generiche e confuse: Mediocre	<b>6 – 9</b>	
	Imprecise e frammentarie: Insufficiente/scarso	<b>1 – 5</b>	
<b>INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C</b>			
<b>-Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.</b>	Originali ed efficaci: Ottimo	<b>19 - 20</b>	
	Adeguati ed attinenti: Buono	<b>15 – 18</b>	
	Semplici e lineari: Sufficiente	<b>10 – 14</b>	
	Superficiali e imprecisi: Mediocre	<b>6 – 9</b>	
	Confusi e frammentari: Insufficiente/scarso	<b>1 – 5</b>	
<b>Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali -Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.</b>	Esaustive e precise: Ottimo	<b>19 - 20</b>	
	Complete e attinenti: Buono	<b>15 – 18</b>	
	Semplici e lineari: Sufficiente	<b>10 – 14</b>	
	Superficiali e imprecise: Mediocre	<b>6 – 9</b>	
	Inadeguate e frammentarie: Insufficiente/scarso	<b>1 – 5</b>	
	<b>PUNTEGGIO ASSEGNATO( il punteggio in centesimi va diviso per 5)</b>		<b>/10</b>
			<b>/ 2</b>

## Griglia di valutazione **SECONDA PROVA**

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
Padronanza delle conoscenze relative a i nuclei fondamentali della/delle discipline	Scarsa: contenuti non corretti ed inadeguati	0
	Vaga e frammentaria: contenuti generalmente non corretti	1
	Lacunosa e limitata: contenuti limitati o sviluppati in modo parziale e non sempre corretti	2
	Parziale: contenuti parzialmente corretti ma limitati	3
	<b>Essenziale e sufficiente: contenuti corretti ma riferiti ai concetti essenziali</b>	<b>4</b>
	Completa: contenuti corretti e talvolta approfonditi con alcune riflessioni	5
	Esaustiva e approfondita: contenuti corretti, sempre approfonditi ed esaurienti	6
Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Incoerente: il testo introduttivo non è stato compreso e sviluppato	0
	Lacunosa: il testo introduttivo è stato compreso in modo parziale e scarsamente sviluppato	1
	<b>Sufficiente: il testo introduttivo è stato compreso in modo adeguato e sufficientemente sviluppato</b>	<b>2</b>
	Soddisfacente: il testo introduttivo è stato pienamente compreso ed utilizzato in modo coerente e sviluppato in maniera esaustiva	3
Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	Scarsa: il candidato mostra scarse padronanza delle competenze tecnico-professionali	1
	Insufficiente: il candidato mostra inadeguata padronanza delle competenze tecnico-professionali	2
	Mediocre: il candidato mostra parziale padronanza delle competenze tecnico-professionali	3
	<b>Sufficiente: il candidato mostra padronanza delle competenze tecnico-professionali</b>	<b>4</b>
	Discreta: il candidato mostra soddisfacente padronanza delle competenze tecnico-professionali	5
	Buona: il candidato mostra buona padronanza delle competenze tecnico-professionali	6
	Ottima: il candidato mostra meritevole padronanza delle competenze tecnico-professionali proponendo valide soluzioni	7
	Eccellente: il candidato mostra una lodevole padronanza delle competenze tecnico-professionali proponendo valide ed originali soluzioni	8
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Inadeguata: i contenuti sono esposti in maniera acritica, e/o eccessivamente schematica, con sintesi inadeguata e scarso di un linguaggio specifico	0
	Limitata: Il candidato mostra una mediocre capacità di di sintesi con un modesto uso del linguaggio specifico	1
	<b>Sufficiente: il candidato utilizza collegamenti generalmente pertinenti e la trattazione risulta essere sufficiente, con sintesi adeguata</b>	<b>2</b>
	Adeguate: La trattazione è esaustiva e rigorosa, dimostrando valide capacità di analisi, di sintesi di rielaborazione e di collegamento	3
<b>Totale</b>		<b>20</b>

## ESAMI DI STATO A.S. 2018/19

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Candidato: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ Classe V Sezione: \_\_\_\_

FASE	INDICATORI	DESCRITTORI	Punteggio (su 20)	Punteggio assegnato
<b>I</b> Analisi di testi, esperienze, progetti e problemi proposti dai commissari	1. Capacità di applicazione delle conoscenze e di collegamento multidisciplinare	Autonoma, consapevole ed efficace	3	
		<b>Accettabile e sostanzialmente corretta</b>	2	
	2. Capacità di argomentazione, di analisi/sintesi, di rielaborazione critica	Superficiale e approssimativa	1	
		Inadeguata e limitata	0,5	
3. Capacità espressiva e padronanza della lingua	Autonoma, completa e articolata	3		
	<b>Adeguata e accettabile</b>	2		
	Parzialmente adeguata e approssimativa	1		
	Disorganica e superficiale	0,5		
	Corretta, appropriata e fluente	2		
	<b>Sufficientemente chiara e scorrevole</b>	1		
	Incerta, scorretta e approssimativa	0,5		
				____/8
<b>II</b> Discussione relazione sui «Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento»	1. Capacità di sintesi e di argomentazione.	Autonoma, completa e articolata	2	
		<b>Adeguata e accettabile</b>	1	
	Disorganica e superficiale	0,5		
2. Capacità di rielaborazione critica	Efficace e articolata	2		
	<b>Adeguata</b>	1		
	Incerta e approssimativa	0,5		
				____/4
<b>III</b> Discussione dei percorsi di Cittadinanza e Costituzione	1. Conoscenze delle tematiche	Complete, ampie e approfondite	3	
		<b>Essenziali, ma sostanzialmente corrette</b>	2	
	Imprecise e frammentarie	1		
	Frammentarie e fortemente lacunose	0,5		
2. Capacità di rielaborazione critica	Efficace e articolata	3		
	<b>Adeguata</b>	2		
	Incerta e approssimativa	1		
	Inefficace	0,5		
				____/6
<b>IV</b> Discussione prove scritte	1. Capacità di autovalutazione e autocorrezione	Ampie, dettagliate e risolutive	2	
		<b>Sufficienti e chiarificatrici</b>	1	
		Insufficienti e non significative	0	
				____/2
<b>Punteggio TOTALE</b>				<b>____/20</b>

# SEZIONE ALLEGATI

[Allegati\ALLEGATO A - ASL.doc](#)  
[Allegati\ALLEGATO A1 - Alunni 3 E.docx](#)  
[Allegati\ALLEGATO A2 - Alunni 4 E.docx](#)  
[Allegati\ALLEGATO A3 - Alunni 5 E..docx](#)  
[Allegati\ALLEGATO B - ALIMENTAZIONE 5E .pdf](#)  
[Allegati\ALLEGATO C - SIMULAZIONE PASTICCERIA.docx](#)



## IL CONSIGLIO DI CLASSE

N°	MATERIE	DOCENTI	FIRMA
1	<b>Religione</b>	<b>Annacondia Giuseppina</b>	
2	<b>Italiano</b>	<b>Distaso Maria Rosaria</b>	
3	<b>Storia</b>	<b>Distaso Maria Rosaria</b>	
4	<b>Scienze e cultura degli Alimenti</b>	<b>Valente Nicola</b>	
5	<b>Diritto e tecniche amministrative della struttura</b>	<b>Friggione Lucia</b>	
6	<b>Lingua Inglese</b>	<b>Pignatelli Filomena</b>	
7	<b>Matematica</b>	<b>Palmieri Margherita</b>	
8	<b>Laboratorio Pasticceria</b>	<b>Rana Nicola</b>	
9	<b>Analisi e Controlli chimici dei prodotti alimentari con Laboratorio</b>	<b>Fracchiolla Elisabetta</b>  <b>Di Giacomo Lucia</b>	
10	<b>Lingua straniera Francese</b>	<b>Laurora Pietro</b>	
11	<b>Lingua straniera Spagnolo</b>	<b>Cilli Ilaria</b>	
12	<b>Lingua straniera Tedesco</b>	<b>Nichilo Angelo</b>	
13	<b>Tecniche di organizzazione e gestione processi produttivi</b>	<b>Diaferia Marino Antonio</b>	
14	<b>Educazione fisica</b>	<b>Nuzzolese Emilia</b>	
		<b>COMPONENTE STUDENTI</b>	
		<b>Guglielmi Francesco</b>	
		<b>Parente Stefania</b>	
		<b>COMPONENTE GENITORI</b>	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
( prof. Michele Buonvino )

---