

## STRUMENTO DI LAVORO

### PER LA PROGETTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI STATO

Il presente strumento di lavoro, da leggersi insieme alla prova di esempio pubblicata con i riferimenti a questo documento, è stato utilizzato nell'anno scolastico 2015/2016 per la progettazione della seconda prova scritta dell'Esame di stato del II ciclo per la disciplina "**Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Analisi e Controlli microbiologici dei prodotti alimentari**" (Istruzione Professionale: Settore "Servizi", Indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera", Articolazione "Enogastronomia", Opzione "**Prodotti dolciari Artigianali e Industriali**").

Le competenze in esito al percorso, come pure le conoscenze e le abilità per la classe quinta sotto riportate sono quelle previste dalle Linee Guida degli attuali ordinamenti dell'Istruzione Professionale, come da DPR 15/03/2010 n.87 e dal Decreto Interministeriale del 24 aprile 2012 prot. n. 7428 per le Opzioni Istituti Professionali.

La codifica utilizzata (**CPn** per le competenze, **CO<sub>n</sub>** per le conoscenze, **AB<sub>n</sub>** per le abilità, dove **n** è un numero progressivo per la identificazione univoca) è stata predisposta al fine di facilitare la progettazione e la visione del quadro generale delle competenze, conoscenze e abilità coinvolte di cui si vuol verificare il conseguimento con la prova di esame.

Tale codifica, con gli opportuni adattamenti, può essere utilizzata per qualsiasi settore, indirizzo ed articolazione dell'Istruzione tecnica e professionale.

#### **Allegato B10**

Indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", Articolazione "Enogastronomia", Opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali"

Nell'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali" il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione "Enogastronomia", opzione "Produzioni dolciarie artigianali e industriali", consegue i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.2 dell'Allegato A), di seguito specificati in termini di competenze (vedasi l'Allegato B10).

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

Il docente di “Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionali: cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità; utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

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

**Secondo biennio e quinto anno**

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenze:

- CP1. agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno
- CP2. valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera
- CP3. applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- CP4. controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico
- CP5. 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
- CP6. redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

**Quinto Anno**

<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>
CO1. Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate al consumo dei prodotti dolciari e da forno.	AB1. Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei prodotti alimentari.
CO2. Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare.	AB2. Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle materie prime del settore.
CO3. Certificazioni di qualità e sistema HACCP.	AB3. Interpretare e applicare in modo critico un piano di HACCP.
CO4. Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni.	AB4. Prevenire e gestire i rischi di malattie a trasmissione alimentare.
CO5. Tecniche analitiche di controllo microbiologico delle materie prime e dei prodotti finiti del settore dolciario.	AB5. Applicare tecniche di base per l'analisi microbiologica delle materie prime e dei prodotti finiti e valutarne criticamente i risultati.