



Ministero dell'Istruzione e del Merito

Istituto d'Istruzione Superiore "OLIVELLI - PUTELLI"

SEZIONI ASSOCIATE: IT "T. OLIVELLI" - IPSEOA " R. PUTELLI" – LICEO SCIENTIFICO "DARFO"

Via Ubertosa, 1- 25047 Darfo Boario Terme (BS)

Tel: 0364 531091 CF: 90020830171- CM: BSIS02700D - Codice Univoco UFHK41 - INPS 1516470563

pec: bsis02700d@pec.istruzione.it e-mail: bsis02700d@istruzione.it

sito web: www.olivelliputelli.edu.it



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe:

Corso:

A.S. 2022/2023

INDICE

1. Il Consiglio di Classe	p. 2
2. La classe	p. 3
LA PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
3. Obiettivi di apprendimento	p. 5
4. Metodologia	p. 8
5. Strategie per l'inclusione	p. 8
6. Strategie per il recupero	p. 9
7. Modalità di verifica e valutazione	p. 9
8. Insegnamento DNL secondo la metodologia CLIL	p. 10
9. Percorsi interdisciplinari	p. 10
10. Attività integrative ed extracurricolari	p. 12
11. Educazione Civica	p. 12
12. Percorsi per le Competenze Trasversali e di Orientamento	p. 19
13. Attività del Consiglio di Classe in modalità DDI	p. 21
14. Programmazione del Consiglio di Classe per l'Esame di Stato	p. 21
15. Foglio firme	p. 22

ALLEGATO – PROGRAMMAZIONI DISCIPLINARI

- Lingua e letteratura italiana
- Storia
- Matematica
- Laboratorio di servizi enogastronomici – Sala e Vendita
- Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
- Lingua Inglese
- Scienze e cultura dell'alimentazione
- Laboratorio di servizi enogastronomici – Cucina
- Scienze motorie e sportive
- Seconda lingua straniera -Francese
- Insegnamento Religione Cattolica
- Insegnamento di ed.civica

1. IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTI:

DISCIPLINA	DOCENTE	STABILITÀ NEL TRIENNIO		
		3^	4^	5^
Lingua e letteratura italiana	Rombolà Giulia	No	No	Sì
Storia	Rombolà Giulia	No	No	Sì
Matematica	Zanardini Federica	Sì	Sì	Sì
Laboratorio di servizi enogastronomici – Sala e Vendita	Giordano Giuseppe	No	Sì	Sì
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Ciuffreda Salvatore	Sì	Sì	Sì
Lingua Inglese	Patrignani Simona	Sì	Sì	Sì
Scienze e cultura dell'alimentazione	Dolce Ada	Sì	Sì	Sì
Laboratorio di servizi enogastronomici – Cucina	Rovere Raniero	No	Sì	Sì
Scienze motorie e sportive	Sarti Anna	Sì	Sì	Sì
Seconda lingua straniera - Francese	Perbellini Elisabetta	Sì	Sì	Sì
Insegnamento Religione Cattolica	Gheza Christian	Sì	Sì	Sì
Sostegno	Liguori Anna	Sì	Sì	Sì
Sostegno	Martinazzoli Lorena	Sì	Sì	Sì

RAPPRESENTANTI DEGLI STUDENTI:

Ducoli Elena

Nodari Alberto

COORDINATORE DI CLASSE:

Prof.ssa Dolce Ada

2. LA CLASSE

1	Andrade Gabriel	13	Pasqualini Lorenzo
2	Berberi Merkelen	14	Prajitura Bogdan Andrei
3	Caratti Tatiana	15	Speroni Giovanni
4	Ducoli Elena	16	Trotti Alessia
5	Elimrany Sabrina	17	Ziliani Sofia
6	Florio Giuseppe		
7	Ghilardi Federica		
8	Hamdat Nirmine		
9	Manole Andrei Sebastian		
10	Mariolini Andrea		
11	Nodari Alberto		
12	Nodari Andrea		

Nel corso del triennio la composizione della classe si è così modificata:

ANNO SCOLASTICO	DALLA CLASSE PRECEDENTE	RIPETENTI LA STESSA CLASSE	PROVENIENTI DA ALTRO ISTITUTO	DSA	BES	104	RITIRATI	TOTALE
2020/2021	17	-	-	3	1	2		17
2021/2022	17	3	-	3	1	2		17
2022/2023	17	-	-	3	1	2		17

PRESENTAZIONE

La classe è composta da diciassette studenti, sette femmine e dieci maschi. Il nucleo fondante del gruppo si è stabilmente mantenuto nel quinquennio e proviene dalla 2 A ENG, a cui nel corso degli anni si sono aggiunti degli studenti ripetenti. In particolare, durante il quarto anno si sono aggiunti tre studenti ripetenti. Nella classe sono presenti 5 studenti con BES (Maggiori dettagli sono reperibili nei Pdp degli studenti che la commissione potrà trovare nell'apposito fascicolo e nell'aggiornamento al Pdp compilato dalla tutor di classe) e due studenti certificato ai sensi della legge 104\92, integrati nel gruppo. Inoltre, è presente nella classe uno studente atleta di alto livello per il quale è stato stilato un opportuno progetto formativo personalizzato sportivo come da normativa. Lo stesso studente, in conformità al progetto formativo personalizzato, ha frequentato le ore di Laboratorio di Cucina con un'altra classe raggiungendo comunque pienamente le competenze richieste dal suo percorso formativo.

La classe si presenta decisamente omogenea a livello comportamentale: hanno partecipato alle attività proposte con interesse e in maniera attiva, e lo studio non è stato sempre costante. Tuttavia, si evidenzia una frequenza discontinua da parte di un piccolo gruppo. Un numero limitato di discenti ha studiato alcune discipline in maniera discontinua e prestando poca attenzione durante le lezioni curricolari. Va segnalato che un gruppo di studenti motivati, con buone capacità e a volte propositivi hanno dimostrato, nel corso del percorso formativo, una notevole progressione, raggiungendo risultati apprezzabili in diverse materie. Un gruppo in particolare, si è distinto nel corso del triennio per l'impegno, la maturità e le competenze acquisite in ogni disciplina, raggiungendo risultati apprezzabili.

Si segnala la presenza di un solo studente, in particolare, che ha conseguito risultati eccellenti.

Si denotano per un gruppo di studenti delle fragilità diffuse nell'area umanistica nel campo espressivo e linguistico sia orale che scritto e nell'area matematico-logica.

Soddisfacenti sono stati i rapporti con le famiglie che hanno sfruttato con una certa assiduità i momenti di incontro offerti dalla scuola, cercando di collaborare con il corpo docenti, anche se questa collaborazione è venuta un po' meno durante l'ultimo anno di studio, tanto che è stato nominato un solo rappresentante dei genitori per il Consiglio di classe.

Positivi sono stati i riscontri avuti dalle aziende del territorio coinvolte nell'Alternanza Scuola Lavoro (oggi PCTO) che hanno permesso agli studenti di crescere sotto l'aspetto professionale e umano.

LA PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

3. OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Il diplomato di istruzione professionale quinquennale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Nell'articolazione "Enogastronomia", il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici, opera nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. Il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpreta lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

Obiettivi generali di apprendimento

A conclusione dei percorsi formativi, gli studenti, attraverso lo studio, le esperienze operative di laboratorio e in contesti reali, la disponibilità al confronto e al lavoro cooperativo, la valorizzazione della loro creatività ed autonomia – dovrebbero essere in grado di:

- agire in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione, a partire dai quali saper valutare fatti e ispirare i propri comportamenti personali e sociali;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni e ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
- riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, con riferimento soprattutto a tematiche di tipo scientifico, tecnologico ed economico;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro; riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione;
- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione;
- riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea

esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;

- collocare le scoperte scientifiche e le innovazioni tecnologiche in una dimensione storico- culturale ed etica, nella consapevolezza della storicità dei saperi;
- utilizzare modelli appropriati per investigare su fenomeni e interpretare dati sperimentali; riconoscere, nei diversi campi disciplinari studiati, i criteri scientifici di affidabilità delle conoscenze e delle conclusioni che vi afferiscono;
- padroneggiare il linguaggio e i procedimenti dimostrativi della matematica; possedere gli strumenti matematici, statistici e del calcolo delle probabilità necessari per la comprensione delle discipline scientifiche e per operare nel campo delle scienze applicate;
- collocare il pensiero matematico e scientifico nei grandi temi dello sviluppo della storia delle idee, della cultura, delle scoperte scientifiche e delle invenzioni tecnologiche; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- utilizzare, in contesti di ricerca applicata, procedure e tecniche per trovare soluzioni innovative e migliorative, in relazione ai campi di propria competenza;
- cogliere l'importanza dell'orientamento al risultato, del lavoro per obiettivi e della necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale; saper interpretare il proprio autonomo ruolo nel lavoro di gruppo; analizzare criticamente il contributo apportato dalla scienza e dalla tecnologia allo sviluppo dei saperi e dei valori, al cambiamento delle condizioni di vita e dei modi di fruizione culturale;
- essere consapevoli del valore sociale della propria attività, partecipando attivamente alla vita civile e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

Obiettivi di apprendimento del consiglio di classe

Obiettivi educativi generali

- Proseguire ed ampliare il processo di preparazione culturale dello studente, già avviato nel biennio, favorendo il consolidamento e l'ulteriore sviluppo di alcuni aspetti della personalità, quali sicurezza di sé, autonomia, decisionalità, socializzazione.
- Sviluppo del senso di responsabilità dello studente riguardo al proprio lavoro e all'organizzazione delle attività scolastiche.
- Sviluppo dei processi cognitivi con l'acquisizione di conoscenze, abilità e competenze adeguatamente corrispondenti alla complessità della società contemporanea.

Obiettivi didattici interdisciplinari

- Perseguire la padronanza dei mezzi linguistici, migliorando anche la comunicazione generale.
- Potenziare le capacità di analisi, di riflessione critica e di rielaborazione personale.
- Sviluppare:
 - a) capacità di approccio sistemico ai problemi;
 - b) capacità di analizzare le situazioni, e risolverle con strumenti adeguati;
 - c) autonomia e capacità di organizzazione funzionale del lavoro;
 - d) capacità di lavorare in gruppo;
 - e) capacità di valutazione e autovalutazione;

f) capacità di meta-cognizione.

Per gli Obiettivi specifici disciplinari si fa riferimento alla scheda allegata.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

DISCIPLINE	ORARIO SETTIMANALE				
	1^ BIENNIO		2^		5° anno
	1^	2^	3^	4^	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze integrate	2	2	---	---	---
Diritto ed economia	2	2	---	---	---
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienza degli alimenti	2	2	---	---	---
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	---	---	5°	4°	5°
Diritto e tecniche amministrative della struttura	---	---	4	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici—settore cucina	4+1*	4+1*	7	7	6°
Laboratorio di servizi enogastronomici—settore sala e vendita	4+1***	4+1***	---	2	2°
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	---	---	---
TIC (Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione)	2**	2**	---	---	---
Ore settimanali	32	32	32	32	32

NOTE: * 4 ore di compresenza con Sala
 ** 1 ora di compresenza con Accoglienza Turistica
 *** 4 ore di compresenza con Cucina
 ° un'ora in compresenza con cucina e un'ora con sala
 °° un'ora in compresenza con scienza e cultura dell'alimentazione

4. METODOLOGIA

Nel corso di tutto il triennio gli insegnanti, in particolar modo quelli delle materie teoriche, hanno mirato ad affinare le abilità correlate al metodo di studio, puntando in particolar modo sull'acquisizione del linguaggio specifico delle discipline e sull'assimilazione di alcuni automatismi procedurali ad esse correlati. Nello stesso tempo si è lavorato alla costruzione di una formazione personale positiva e a un'integrazione sociale dei singoli alunni. Le strategie per raggiungere gli obiettivi e le competenze si sono fondate sul principio che vedeva l'allievo coinvolto in modo attivo nelle diverse attività proposte incentrate sul miglioramento delle competenze dello studente che avevano come finalità conclusiva il *saper fare*.

I componenti del Consiglio hanno utilizzato la vasta gamma di strumenti didattici a loro disposizione partendo da quelli consueti quali libri di testo, arricchiti da materiali personalizzati forniti dai docenti, a quelli più innovativi, come la lavagna interattiva multimediale che ha permesso, oltre ai media tradizionali, di utilizzare l'infinito archivio *web*.

5. STRATEGIE PER L'INCLUSIONE

La presenza all'interno della classe articolata di un ampio numero di studenti BES, ha fatto sì che la didattica e le metodologie utilizzate dai docenti avessero come principale obiettivo la crescita formativa dello studente come individuo e come cittadino. Da qui le diverse strategie, per trovare una didattica utile a percorsi e stili cognitivi diversi. Nei piani didattico personalizzati, si è cercato di porre al centro delle attività le difficoltà dell'alunno in una visione non penalizzante ma gratificante per lo stesso. Il tutto supportato da una costante sensibilità nel monitorare l'efficacia degli strumenti utilizzati e nel caso di insuccesso di adottare nuove metodologie con lo scopo di aumentare l'autostima e di valorizzare le competenze dei singoli.

Inoltre, nella classe sono presenti due studenti certificato ai sensi della legge 104/1992

I progetti previsti per lo studente in questione sono:

- PROGETTO sportivo “Tutti ugualmente atleti”
- PROGETTO “Uscite sul territorio”

Maggiori dettagli sono reperibili nel PEI che la commissione potrà reperire nell’apposito fascicolo.

6. STRATEGIE PER IL RECUPERO

Per sanare le carenze degli studenti che presentavano un profitto insufficiente sono stati attivati percorsi di recupero in itinere, studio autonomo e sportelli pomeridiani. In caso di insuccesso è stato più volte concesso agli alunni di recuperare le insufficienze in più modalità e nei tempi previsti dal PTOF.

7. MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE

La valutazione scelta dal Consiglio di Classe ha avuto come obiettivo quello di contribuire a migliorare la qualità degli apprendimenti, in relazione a tutti gli aspetti del processo di insegnamento – apprendimento, Pertanto il giudizio proposto dalle singole discipline, non si è basato sulla mera media aritmetica relativa al solo raggiungimento degli obiettivi ma si sono considerati altri elementi fondamentali quali il miglioramento e l’incremento del profitto dello studente nell’intero anno scolastico, l’adeguatezza del metodo di studio, l’impegno dimostrato nel superare le difficoltà nello studio delle discipline, la positiva partecipazione al dialogo educativo e alle diverse attività scolastiche (attività integrative, stage, area di progetto, progetti d’istituto). Sulla base del livello raggiunto nelle singole competenze e negli obiettivi didattico-formativi, ogni insegnante ha formulato un giudizio motivato di voto che ha comunicato direttamente allo studente e alla famiglia e riportato sul registro elettronico. Particolare attenzione è stata data a quanto stabilito nei singoli PDP redatti dai docenti. Per l’attribuzione dei giudizi, espressi in decimi, il Consiglio di classe ha fatto riferimento ai criteri riferiti ai risultati di apprendimento declinati in competenze, abilità, conoscenze stabiliti in sede di Dipartimento di Area ed esplicitati nel Documento di Programmazione Didattica del Dipartimento stesso, nonché alle indicazioni contenute nel PTOF scolastico.

CRITERI E LIVELLI DI VALUTAZIONE (validi anche per l’insegnamento dell’Educazione Civica)				
TABELLA DI CORRISPONDENZA LIVELLO - VOTO				
LIVELLO	VOTO	CONOSCENZE	ABILITA’/CAPACITA’	COMPETENZE
A	9 - 10	Organiche, approfondite e ampliate in modo autonomo e personale	- Utilizza le conoscenze acquisite in modo autonomo per affrontare problemi complessi - Espone in modo fluido ed utilizza con naturalezza i linguaggi specifici - Compie analisi approfondite, individua correlazioni precise	- Ricerca e rielabora autonomamente le informazioni e le approfondisce in modo critico - Organizza il proprio apprendimento in modo efficace - Affronta con sicurezza situazioni complesse
B	7 - 8	Complete, con qualche approfondimento autonomo	- Utilizza autonomamente le conoscenze - Espone in modo linguisticamente corretto, utilizzando termini specifici appropriati - Coglie implicazioni e individua relazioni	- Gestisce le informazioni in modo efficace e pertinente - Organizza il proprio apprendimento - Affronta le situazioni nuove con discreta autonomia
C	6	Di ordine generale ma non approfondite	- Utilizza le conoscenze minime senza commettere errori sostanziali - Si esprime in modo elementare ma corretto; - Sa individuare elementi e relazioni fondamentali.	- Gestisce le informazioni essenziali - Si orienta in situazioni nuove purché semplici
D	5	Limitate e superficiali	- Utilizza le conoscenze solo se guidato e non sempre in modo corretto - Si esprime in modo impreciso - Compie analisi parziali	- Gestisce informazioni solo se guidato - Si orienta con difficoltà in situazioni nuove anche se semplici
E	3 - 4	Frammentarie e gravemente lacunose	- Utilizza le conoscenze con gravi errori - Si esprime in modo scorretto ed improprio - Compie analisi lacunose e con errori	- Non si orienta anche se guidato nelle varie situazioni
F	1 - 2	Nessuna	Nessuna	Nessuna

TABELLA VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

VOTO	INDICATORI
10	<ul style="list-style-type: none"> - Interesse e partecipazione: costanti/proficui - Rapporti con compagni e insegnanti: positivi/costruttivi - Adempimento dei doveri scolastici: responsabile e puntuale - Rispetto delle norme e del Regolamento d'Istituto: scrupoloso
9	<ul style="list-style-type: none"> - Interesse e partecipazione: buoni - Rapporti con compagni e insegnanti: equilibrati - Adempimento dei doveri scolastici: regolare/preciso - Rispetto delle norme e del Regolamento d'Istituto: buono
8	<ul style="list-style-type: none"> - Interesse e partecipazione: non sempre attivi - Rapporti con compagni e insegnanti: sostanzialmente corretti - Adempimento dei doveri scolastici: regolare ma non sempre attento - Rispetto delle norme e del Regolamento d'Istituto: accettabile/ mancanze occasionali opportunamente rilevate
7	<ul style="list-style-type: none"> - Interesse e partecipazione: discontinui/passivi/episodicamente di disturbo - Rapporti con compagni e insegnanti: non sempre corretti - Adempimento dei doveri scolastici: saltuario - Rispetto delle norme e del Regolamento d'Istituto: ripetuti episodi di mancato rispetto [di violazione/di trasgressione], opportunamente rilevati
6	<ul style="list-style-type: none"> - Interesse e partecipazione: assenti/di costante disturbo - Rapporti con compagni e/o insegnanti: conflittuali - Adempimento dei doveri scolastici: reiterata inadempienza - Rispetto delle norme e del Regolamento d'Istituto: ripetute gravi mancanze, opportunamente rilevate
5	<ul style="list-style-type: none"> - Normato dal D. P. R. 22 giugno 2009, n. 122: - 2. La valutazione del comportamento con voto inferiore a sei decimi in sede di scrutinio intermedio o finale è decisa dal consiglio di classe nei confronti dell'alunno cui sia stata precedentemente irrogata una sanzione disciplinare ai sensi dell'articolo 4, comma 1, del decreto del Presidente della Repubblica 24 giugno 1998, n. 249, e successive modificazioni, e al quale si possa attribuire la responsabilità nei contesti di cui al comma 1 dell'articolo 2 del decreto-legge, dei comportamenti: <ul style="list-style-type: none"> - a) previsti dai commi 9 e 9-bis dell'articolo 4 del decreto del Presidente della Repubblica 24 giugno 1998, n.249, e successive modificazioni; - b) che violino i doveri di cui ai commi 1, 2 e 5 dell'articolo 3 del decreto del Presidente della Repubblica 24 giugno 1998, n. 249, e successive modificazioni. - 3. La valutazione del comportamento con voto inferiore a sei decimi deve essere motivata con riferimento ai casi individuati nel comma 2 e deve essere verbalizzata in sede di scrutinio intermedio e finale.

INDICATORI PER LA VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO DELIBERATI NEL C.D. DEL 19-10-2017

8. INSEGNAMENTO DNL SECONDO LA METODOLOGIA CLIL

Non è prevista la metodologia CLIL nel l'indirizzo Enogastronomico.

9. PERCORSI INTERDISCIPLINARI

Il Consiglio di Classe ha proposto agli studenti la trattazione di argomenti interdisciplinari riassunti nella seguente tabella.

Alimenti	Lab. Cucina	Lab. Sala	DTA	Inglese	Francese	Motoria	IRC
I nuovi prodotti Alimentari – Classificazione - Qualità degli alimenti	Nuovi prodotti alimentari OGM			OGM, Organic products, Km o products	OGM e biologico		
Stili alimentari, nuove tendenze.		Stili di servizio legate alle nuove tendenze alimentari (Show cooking, isole gastronomiche)				La doppia piramide alimentare e ambientale, come le nostre scelte alimentari influenzano l'ambiente.	
Dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche.	Lo svezzamento argomento: compresenza.			Dieta nelle diverse età, dieta mediterranea	La dieta mediterranea. Il regime Okinawa e la micronutrizione.		
Malattie del metabolismo ed MVC.							
I Marchi di Qualità	I marchi di qualità	Il vino e le sue leggi, la normativa comunitaria, la classificazione dei vini, i disciplinari di produzione DOP E IGP	Il sistema di qualità. Gli organismi di normazione e le ISO. La tutela dei marchi.	I marchi di qualità	I marchi di qualità		
HACCP	Haccp	HACCP		HACCP	HACCP		
Conservazione degli alimenti	Le contaminazioni biologiche			Metodi di conservazione	Metodi di conservazione degli alimenti		
Principali tecniche di cottura e modifiche dei principi nutritivi	Tecniche di cottura innovative						

Allergie ed intolleranze	Celiachia con relativo menu						
Alimentazione nelle diverse religioni	Ebraica e Menu Kosher						Regole alimentari confessionali nell'Ebraismo e nell'Islam.

10. ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED EXTRACURRICOLARI

Durante l'anno scolastico sono state svolte le seguenti attività formative, utili anche a consolidare le competenze tecnico-professionali.

- 24 Ottobre Incontro con Pastry Chef Internazionale Amato Giuseppe
- 18 Novembre Progetto Ecosostenibilità: giornata mondiale della biosfera
- 24 Novembre Job Orienta Verona
- 4 Dicembre Progetto di volontariato con l'AVIS
- 7 Dicembre Evento formativo sulle allergie al lattice
- 12, 13 Dicembre Viaggio d'istruzione al Parlamento Europeo di Strasburgo
- 26 Gennaio progetto sulla sicurezza stradale
- 16 Febbraio Incontro con Event Manager
- 22 Aprile mostra sulle bioplastiche
- 10 Maggio Incontro di formazione sui cereali

11. EDUCAZIONE CIVICA

Il percorso pluridisciplinare di Educazione civica ha affrontato le tematiche dell'educazione ambientale, dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela dei diritti umani nel contesto nazionale, internazionale e sovranazionale. Ha coinvolto nel corso dell'anno le seguenti discipline: Diritto Tec. Amm., Scienza degli alimenti, Laboratorio di cucina, Matematica, Inglese, Francese, Italiano/Storia, Scienze motorie. Il percorso è stato sviluppato attraverso due UDA, una per ogni quadrimestre: "Cucina a scarto zero" nel primo quadrimestre e "Diritti umani e carceri" nel secondo quadrimestre per un totale di 36 ore. La programmazione e il programma effettivamente svolto sono esposti in modo dettagliato negli allegati.

12. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

In ottemperanza a quanto previsto nell'art. 33 L. 107/2015, che ha organicamente inserito nell'offerta formativa di tutti gli indirizzi di studio della scuola secondaria di secondo grado l'attività di Alternanza Scuola Lavoro (A.S.L.), rinominata Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (P.C.T.O.) dalla L. 145/2018. Quest'ultima ha modificato il monte ore richiesto, abbassandolo a 200. Le quinte che accedono all'Esame di Stato in quest'anno scolastico, hanno svolto il periodo di P.C.T.O. richiesto raggiungendo e superando il monte ore richiesto alla fine del quarto anno e durante i primi due mesi (Settembre e Ottobre) del quinto anno.

Tirocinio curriculare

L'esperienza di alternanza scuola lavoro, superando l'idea di disgiunzione tra momento formativo e applicativo, arricchisce la formazione scolastica con l'acquisizione di competenze "sul campo" e assume valore formativo equivalente all'attività svolta nel contesto scolastico.

La struttura ospitante diviene “luogo di apprendimento” in cui lo studente sviluppa nuove competenze, consolida quelle apprese a scuola e acquisisce la cultura del lavoro attraverso l’esperienza.

Obiettivi caratterizzanti il progetto sono:

- Promuovere negli studenti la conoscenza delle regole e dei codici comunicativi propri del mondo del lavoro;
- Sviluppare competenze trasversali di natura comunicativa;
- Sviluppare competenze di natura tecnico – professionale;
- Sviluppare modalità alternative e complementari di apprendimento (learning by doing).

L’attività di Alternanza Scuola Lavoro svolta dal quarto anno in poi ha avuto, nel complesso, una valutazione positiva da parte di quasi tutte le aziende coinvolte che hanno rilasciato giudizi positivi su tutti gli studenti.

A.S. 2022-23

	Cognome	Nome	ORE	AZIENDA
1	ANDRADE	GABRIEL	213	BAR CENTRALE
2	BERBERI	MARKELLEN	210	PASTICCERIA DOLCE VITA
3	CARATTI	TATIANA	208	BAR PARETE ZEBRATA
4	DUCOLI	ELENA	174	PROGETTO ESMERALDA SRL
5	ELIMRANY	SABRINA	184	HOTEL PULLMAN TIMI AMA
6	FLORIO	GIUSEPPE	212	BAR CENTRALE
7	GHILARDI	FEDERICA	214	ALBERGO APRICA
8	HAMDAT	NIRMINE	191	NON SOLO PIZZA
9	MANOLE	ANDREI SEBASTIAN	184	PROGETTO ESMERALDA SRL
10	MARIOLINI	ANDREA	210	PARK HOTEL IMPERIAL
11	NODARI	ALBERTO	193	PROGETTO ESMERALDA SRL
12	NODARI	ANDREA	210	RISTORANTE SAPI'
13	PASQUALINI	LORENZO	210	MACELLERIA FORCHINI
14	PRAJITURA	BOGDAN ANDREI	81	SCUOLA MATERNA DON GELMI
15	SPERONI	GIOVANNI	52	PASTICCERIA FORNERIA FRUTTI
16	TROTTI	ALESSIA	208	G8 WINE BAR
17	ZILIANI	SOFIA	186	LOCANDA AL LAGO

A.S. 2021-22

	Cognome	Nome	ORE	AZIENDA
1	ANDRADE	GABRIEL	200	BAR CENTRALE
2	BERBERI	MARKELLEN	160	PASTICCERIA DOLCE VITA
3	CARATTI	TATIANA	200	GELATERIA AL PARCO
4	DUCOLI	ELENA	185	BAR DUSE
5	ELIMRANY	SABRINA	113	IL BISTROT AL LANDO'
6	FLORIO	GIUSEPPE	200	BAR CENTRALE
7	GHILARDI	FEDERICA	158	ALBERGO APRICA
8	HAMDAT	NIRMINE	162	GELATISSIMO
9	MANOLE	ANDREI SEBASTIAN	240	TRATTORIA BEATI'
10	MARIOLINI	ANDREA	164	PASTICCERIA DI BERTOLI VALENTINO
11	NODARI	ALBERTO	160	HOTEL PULLMAN TIMI AMA
12	NODARI	ANDREA	162	RISTORANTE DA SAPI'

13	PASQUALINI	LORENZO	160	MACELLERIA FORCHINI
14	PRAJITURA	BOGDAN ANDREI	10,5	PANIFICIO GASTRONOMIA MANINPASTA
			30	HOTL MILANO
15	SPERONI	GIOVANNI	171	PASTICCERIA FORNERIA FRUTTI
16	TROTTI	ALESSIA	200	PIZZERIA IL TAZIO
17	ZILIANI	SOFIA	160	LOCANDA AL LAGO

13. ATTIVITÀ DEL CONSIGLIO DI CLASSE IN MODALITÀ DDI

Durante l'emergenza Covid-19, negli anni scolastici 2020-21 e 2021-22, i docenti hanno sfruttato il potenziale di dispositivi non convenzionalmente scolastici, ma molto apprezzati dalle giovani generazioni, ed hanno svolto la didattica a distanza con la piattaforma MICROSOFT-TEAMS per cercare di completare il programma, ma soprattutto per mantenere la soglia di interesse ed attenzione dei ragazzi, nonché quello di fornire loro un segno di vicinanza, se pur virtuale, e di sostegno. Si sono quindi privilegiati materiali educativi online: video, power point, piattaforme informatiche, strumenti didattici che hanno favorito il dialogo e il confronto di opinioni, anche in un nuovo concetto di valutazione dello studente. In quest'ottica della personalizzazione si sono voluti valorizzare i talenti degli alunni e le loro specifiche intelligenze nel rispetto dei ritmi di crescita personali. Quest'anno la didattica si è svolta in presenza tranne per un caso ben definito approvato dal dirigente per gravi motivi di salute, relativamente ad alcune discipline.

14. PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO

Le programmazioni delle singole discipline hanno avuto un'attuazione regolare, anche se si sono riscontrati dei rallentamenti dovuti alle differenze oggettive di conoscenze e competenze presenti nel gruppo classe. Si è comunque cercato di uniformare il livello di preparazione generale per permettere agli studenti di affrontare con una certa serenità l'Esame di Stato. Al fine di sensibilizzare ed aumentare la consapevolezza degli allievi nei confronti dell'Esame finale si è deciso inoltre di proporre una simulazione dello scritto di Italiano e di Scienze e cultura degli alimenti nonché un colloquio orale.

15. FOGLIO FIRME

Il presente documento è condiviso e sottoscritto in tutte le sue parti dai docenti del Consiglio di Classe:

IL CONSIGLIO DI CLASSE		
DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
1 DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	CIUFFREDA SALVATORE	
2 SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI	DOLCE ADA	
3 RELIGIONE	GHEZA CHRISTIAN	
4 FRANCESE	PERBELLINI ELISABETTA	
5 LABORATORIO DI CUCINA	ROVERE RANIERO	
6 ITALIANO/STORIA	ROMBOLA' GIULIA	
7 SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	SARTI ANNA	
8 MATEMATICA	ZANARDINI FEDERICA	
9 LABORATORIO DI SALA E VENDITA	GIORDANO GIUSEPPE	
10 INGLESE	PATRIGNANI SIMONA	
11 SOSTEGNO	LIGUORI ANNA	
12 SOSTEGNO	MARTINAZZOLI LORENA	

Darfo B.T., 15 maggio 2023

Il Coordinatore di Classe
Prof.ssa Ada Dolce

Il Dirigente Scolastico

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2022/2023**

CLASSE: 5 A Cucina

DISCIPLINA: Scienze degli alimenti

DOCENTE: Dolce Ada

TESTO IN ADOZIONE: Scienza e cultura dell'alimentazione - A. Machado – Poseidonia scuola

PROFILO DELLA CLASSE

La classe pur partendo da profili e percorsi abbastanza eterogenei ha dimostrato nel complesso di saper raggiungere le competenze prefissate per l'anno in corso. Il comportamento e la partecipazione sono stati quasi sempre impeccabili.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

In termini di abilità:

- Riconoscere la funzione centrale delle norme alimentari per la definizione dell'identità dei popoli.
- Individuare gli alimenti in relazione alle varie consuetudini alimentari nelle grandi religioni monoteiste.
- Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare
- Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.
- Illustrare ed applicare le raccomandazioni nutrizionali per l'elaborazione di una dieta equilibrata.
- Riconoscere le variazioni dei bisogni nutrizionali nell'età evolutiva, adulta, avanzata, in gravidanza e nell'allattamento.
- Descrivere l'importanza che l'alimentazione sana ed equilibrata riveste nella prevenzione delle malattie. -Descrivere le caratteristiche delle varie tipologie dietetiche, individuandone analogie e differenze.
- Illustrare i vantaggi nutrizionali della dieta mediterranea -Descrivere le tipologie più comuni di ristorazione collettiva. -Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela e adatti al contesto territoriale e culturale

- Illustrare i criteri per l'elaborazione di diete equilibrate nelle comunità
- Elaborare menù ciclici.
- Descrivere l'importanza che lo stile di vita e le abitudini alimentari rivestono nella prevenzione delle più comuni patologie.
- Descrivere le caratteristiche delle varie malattie, specificandone i fattori di rischio, i criteri di classificazione e le indicazioni dietetiche.
- Formulare menù funzionali alle esigenze patologiche della clientela.
- Descrivere le possibili cause delle varie forme di contaminazione alimentare, le relative conseguenze sulla salute umana e i principali accorgimenti di prevenzione. -Illustrare le principali caratteristiche degli agenti biologici responsabili di malattie a trasmissione alimentare.
- Descrivere alcune tra le più comuni tossinfezioni e parassitosi.
- Prevenire/gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti
- Illustrare le caratteristiche del sistema HACCP.
- Identificare e gestire i CCP in una fase produttiva. -Descrivere le caratteristiche degli additivi e classificarli in base alla loro funzione.
- Individuare gli additivi alimentari dalla lettura dell'etichetta. -Distinguere un additivo da un coadiuvante alimentare. -Individuare gli aspetti qualitativi di un prodotto.
- Distinguere le frodi commerciali da quelle sanitarie.

In termini di Competenze:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e funzionale.
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera di interesse.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e comunitarie sulla sicurezza e tracciabilità degli alimenti.

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

CONTENUTI TRATTATI

Modulo 1 – L'alimentazione nell'era della globalizzazione

-cibo e religioni

-nuovi prodotti alimentari

Modulo 2 – La dieta in condizioni fisiologiche

-la dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

-diete e stili alimentari

-l'alimentazione nella ristorazione collettiva (cenni)

Modulo 3 – La dieta nelle principali patologie

-la dieta nelle malattie cardiovascolari

-la dieta nelle malattie metaboliche

-la dieta nelle malattie dell'apparato digerente

-allergie e intolleranze alimentari

-alimentazione e tumori. Disturbi alimentari.

Modulo 4 – Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare

-contaminazione fisico-chimica degli alimenti

-contaminazione biologica degli alimenti

-additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici

-sistema HACCP e certificazioni di qualità

METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezioni partecipate
- Esercitazioni scritte
- Presentazioni

- Problem–solving

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo
- Presentazioni fornite dal docente.
- Lavagna Interattiva Multimediale.
- Internet

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Inizialmente sono state somministrate prove semi strutturate finalizzate a verificare la conoscenza e la comprensione degli argomenti trattati, la capacità di rielaborazione personale, la capacità di sintesi, l'uso di una terminologia appropriata e le abilità operative aggiunte. Le successive prove sono state invece calibrate in funzione del raggiungimento della capacità di svolgere un tema circa l'argomento proposto, abilità richiesta nella seconda prova di maturità. Per la valutazione delle prove, espresse in decimi, si è fatto riferimento ai risultati di apprendimento declinati in competenze, abilità, conoscenze stabiliti nel piano di lavoro annuale e si è tenuto conto dell'impegno, dell'interesse e della partecipazione alle attività proposte.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale sono stati:

- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
- l'acquisizione dei contenuti di base.

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2021/2022**

CLASSE: 5 A CUC SERVIZI PER L'ENOG. E L'OSPITALITA' ALB. ART. ENOGASTRONOMIA CUCINA

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA

DOCENTE: prof. Raniero Rovere

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 17 studenti provenienti dalla classe quarta cucina dell'istituto.

Il gruppo – classe si presenta eterogeneo, mantiene nel complesso un comportamento corretto e rispettoso. L'impegno allo studio è stato altalenante di conseguenza ha comportato un progressivo rallentamento della tabella di marcia prefissata, inoltre ha contribuito anche il rientro tardivo dal PCTO a gravare. Nella parte pratica si sono dimostrati all'altezza della situazione: hanno saputo comprendere il testo della ricetta, svilupparla e raggiungere dei buoni risultati finali, certo, secondo la propria interpretazione, modalità di presentazione; la foto suggerita voleva essere solo d'esempio. Si è giunti a ciò anche grazie allo stage, esperienza questa efficiente ed efficace alla formazione professionale, oltre che la continuità didattica a scuola. Nella parte teorica si è evidenziato meno lo stesso impegno ottenuto come nella parte pratica, con taluni, mentre con tali altri l'apprendimento è stato molto buono.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

Obiettivi educativi generali

- Proseguire ed ampliare il processo di preparazione culturale dello studente, già avviato nei precedenti anni scolastici, favorendo il consolidamento e l'ulteriore sviluppo di alcuni aspetti della personalità dello studente, quali sicurezza di sé, autonomia, decisionalità e socialità.
- Sviluppo delle responsabilità dello studente in merito al proprio lavoro e all'organizzazione delle attività scolastiche.
- Sviluppo del processo cognitivo con l'acquisizione di conoscenze, abilità e competenze adeguate alla complessità della società.

Obiettivi didattici generali (interdisciplinari)

- Perseguire la padronanza dei mezzi linguistici, cioè migliorare la comunicazione del proprio pensiero e delle conoscenze acquisite.
- Potenziare le capacità di analisi, di riflessione critica e di rielaborazione personale.
- Sviluppare una professionalità di base intesa come:
 - a) capacità di approccio sistemico ai problemi;
 - b) capacità di analizzare le situazioni, di rappresentarle con opportuni modelli e risolverle con strumenti adeguati;
 - c) capacità di autonomia e di organizzazione funzionale del lavoro; d) capacità di lavorare in gruppo;
 - e) capacità di valutazione e autovalutazione

LABORATORIO DI CUCINA. Menu MESSICANA TEX-MEX. C Nachos – D Burritos – E Tacos -
A Alette di pollo e Salsa Guacamole B Tortillas messicane e Mole salsa messicana.

LABORATORIO DI CUCINA. MENU GERMANIA E AUSTRIA SUD TIROL. A Kartoffesalat
(Contorno\Antipasto); B Frittatensuppe (Primo piatto); C Jägerschnitzel (Secondo piatto); D Kipferl alla
vaniglia (Dolce) E kartoffelpuffer e Capriolo ai mirtili.

LABORATORIO DI CUCINA. MENU CUCINA GRECA. B Tzatziki con Keftedes: polpette di carne fritte.
C Dolmadakia D Souvlaki E Halva A Giros e Pita

LABORATORIO DI CUCINA: MENU CUCINA INGLESE. C Welsh rarebit (Antipasto\Galles); D Fish
and chips (secondo piatto\piatto unico); E Irish stew (Secondo piatto\piatto unico\Irlanda);

A Apple crumble (Dolce). B Scotch eggs (uova alla scozzese).

LABORATORIO DI CUCINA: ARGOMENTO DI APPROFONDIMENTO: PUBBLICATO

MATERIALE SU TEAMS. La gastronomia nella società

MODERNA: testimonianza ne sono le molte riviste, trasmissioni televisive ed il web.

Laboratorio di cucina: Lezione speciale. L'elaborazione di un menu.

LABORATORIO DI CUCINA: MENU UNGHERIA D Gulash ungherese E Stufata di pomodoro e pepe
ungherese (Iesco) A Salsa ungherese con patate alla paprica B

Asparagi all'ungherese C Gombaleves (zuppa di funghi e panna)

LABORATORIO DI CUCINA: LEZIONE SPECIALE: COME VA REDATTO IL MENU

LABORATORIO DI CUCINA: ESERCITAZIONE SECONDA PROVA.

LABORATORIO DI CUCINA: L'ANALISI SENSORIALI, LE CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE E LE GAMME ALIMENTARI.

LABORATORIO DI CUCINA: MENU SCANDINAVO\SVEDESE E Smørrebrød (Antipasto); A
Fiskesuppe (Primo piatto); B Janssons (Secondo piatto\piatto unico); C Pannekaken (Dolce) D Biscotti
danesi

LABORATORIO DI CUCINA: Simulazione di una prova scritta.

LABORATORIO DI CUCINA: COMPRESENZA CON LA COLLEGA DI ALIMENTI. MAPPA DIETA IN
ETA' FISILOGICA.

Laboratorio di cucina: Ripetizione argomenti trattati. DOP e IGP. Cosa vuol dire? Video di
apprendimento del dott. Daniele Paci. Agronomo.

LABORATORIO DI CUCINA: MENU CUCINA FRANCESE A Quiche à la Lorraine (Antipasto\piatto
unico); B Soupe à l'oignon (Primo piatto); C Blanquette de veau o bianchetto di vitello (Secondo piatto);
D Tarte tatin (Dolce) E boeuf bourguignon

LABORATORIO DI CUCINA: ATTUALITA': LE CARNI SINTETICHE. VISIONE DI UN DOCUFILM E
COMMENTATO. ANALISI CRITICHE. PUBBLICAZIONE DEI LINK SU TEAMS.

LABORATORIO DI CUCINA: QUALITÀ, SICUREZZA E SALUTE IN CUCINA. U 1. LA QUALITÀ
ALIMENTARE. CHE COSA SONO GLI OGM. LETTO, SPIEGATO E COMMENTATO. PROSSIMO
ARGOMENTO LE GAMME ALIMENTARI.

LABORATORIO DI CUCINA: VERIFICA PROVA PRATICA "STREET-FOOD DAL MONDO". B
EMPANADAS ARGENTINE C COXINHA (ARANCINI BRASILIANI) con salsa Guacamole (Messicana),
D TORTILLAS e NACHOS MESSICANE con tonno, pomodoro, lattuga e uovo sodo. E BURRITOS e
TACOS con carne macinata e pomodori rossi. A CHORIPAN

LABORATORIO DI CUCINA: VERIFICA PROVA PRATICA SCRITTA "STREET-FOOD DAL MONDO".

LABORATORIO DI CUCINA: RIPASSO ARGOMENTI TRATTATI.

LABORATORIO DI CUCINA: VERIFICA STUDENTI ASSENTI. RIPASSO VERIFICA PROVA PRATICA
P.V.

LABORATORIO DI CUCINA: MENU LATINO-AMERICANO C Fajitas di pollo con salsa guacamole
(piatto unico) D Moqueca (primo piatto\piatto unico Brasile) E Feijoada (secondo piatto\piatto unico
Brasile) A Churros (dolce\ Messico) B Empanadas argentine

LABORATORIO DI CUCINA: VERIFICA SCRITTA PARTE TEORICA 2 QUADRIMESTRE.

LABORATORIO DI CUCINA: QUALITÀ, SICUREZZA E SALUTE IN CUCINA. U 1. LA QUALITÀ
ALIMENTARE.LA FILIERA CORTA E IL KM ZERO. CHE COSA SI INTENDE PER TIPICITA'. LETTO,
SPIEGATO E COMMENTATO. PROSSIMO ARGOMENTO CHE COSA SONO GLI OGM.

LABORATORIO DI CUCINA: Menu CUCINA SPAGNOLA D Paella alla valenciana E Salmorejo A
Tortilla de patatas B Quesada pasiega C bacalao a la vizcaina

LABORATORIO DI CUCINA: QUALITÀ, SICUREZZA E SALUTE IN CUCINA. U 1. LA QUALITÀ
ALIMENTARE. 3 CHE COSA SONO I PRODOTTI BIOLOGICI. CHE COS'È LA LOTTA INTEGRATA.
PROSSIMO ARGOMENTO PAG 9

LABORATORIO DI CUCINA: RIPASSO IN PREVISIONE DELLA VERIFICA.

LABORATORIO DI CUCINA: QUALITÀ, SICUREZZA E SALUTE IN CUCINA. U 1. LA QUALITÀ ALIMENTARE. CHE COS'È LA QUALITÀ ALIMENTARE. CHE COSA SONO I PRODOTTI BIOLOGICI. LETTO, SPIEGATO E COMMENTATO.

LABORATORIO DI CUCINA: MENU PORTOGHESE E Zuppa portoghese A Arroz de pato B Pollo piri riri C Pasteis de nata D FRANCESINHA (Portogallo)

LABORATORIO DI CUCINA: PROVA INVALSI DI MATEMATICA

LABORATORIO DI CUCINA: VERIFICA DI RECUPERO 1 QUADRIMESTRE. VISIONE VIDEO D'APPRENDIMENTO "I MIGLIORATORI DEL PANE".

LABORATORIO DI CUCINA: Verifica di recupero. MACROAREA 1 QUALITÀ E SICUREZZA IN CUCINA. U3 LA SALUTE IN CUCINA. Che cosa sono le reazioni avverse agli alimenti. Che cosa sono le intolleranze alimentari. FILE DI APPRENDIMENTO CONSEGNATO SU TEAMS Malattie di origine alimentare..

LABORATORIO DI CUCINA: LETTO SPIEGATO E COMMENTATO L'IGIENE NELLA RISTORAZIONE E L'HACCP a conclusione degli argomenti trattati.

LABORATORIO DI CUCINA: CUCINA AUSTRALIANA B (Canguro) Asina alla griglia con funghi C Cozze al chili D Gamberetti al mango E Lamingtons australiani A Chicken Parmigiana

LABORATORIO DI CUCINA: LETTO E COMMENTATO. MACROAREA 1 UNITÀ 2 QUALITÀ, SICUREZZA E SALUTE IN CUCINA. HACCP QUALI SONO LE SETTE FASI OBBLIGATORIE I PRINCIPI DA 1 A 7.

LABORATORIO DI CUCINA: LETTO, SPIEGATO E COMMENTATO 3 CHE COSA STABILISCE IL REGOLAMENTO (CE 178 DEL 2002). 4. CHE COSA SI INTENDE PER PACCHETTO IGIENE. 5 . CHE COSA SI INTENDE PER RINTRACCIABILITÀ'. 6. CHE COSA SONO L'AUTOCONTROLLO E IL SISTEMA HACCP. 7. SPIEGAZIONE DEL DIAGRAMMA DI FLUSSO.

LABORATORIO DI CUCINA: MACROAREA 1 CHE COSA STABILISCE IL REGOLAMENTO (CE 178/2002) CHE COSA SI INTENDE PER PACCHETTO IGIENE, CHE COSA SI INTENDE PER RINTRACCIABILITÀ'.

LABORATORIO DI CUCINA: MACROAREA 1. QUALITÀ, SALUTE E SICUREZZA IN CUCINA. UNITÀ 2. CHE COSA SI INTENDE PER SICUREZZA SUL LAVORO. CHE COSA SI INTENDE PER SICUREZZA ALIMENTARE

LABORATORIO DI CUCINA: Menu CUCINA VIETNAMITA E Pho A Bahn mi B Cha gio C Banh xeo (omelette vietnamina) D Crêpes Banh Xeo Alle Verdure

LABORATORIO DI CUCINA: INTERROGAZIONI. LEZIONE SPECIALE: HACCP

LABORATORIO DI CUCINA: INTERROGAZIONI. MACROAREA 3. ORGANIZZAZIONE E GESTIONE. CHE COS'È IL FOOD COST. CHE COS'È E COME SI CALCOLA IL FOOD COST DEL PIATTO O DI UNA RICETTA? CHE COS'È E COME SI CALCOLA IL FOOD COST GIORNALIERO.

LABORATORIO DI CUCINA: MENU KOSHER.

LABORATORIO DI CUCINA: INTERROGAZIONI

LABORATORIO DI CUCINA: INTERROGAZIONI.

LABORATORIO DI CUCINA: MENU TAILANDESE Tom yum soup Lao Khao Soi (Thailandia) Pad thai Khao pad con i gamberi Mango sticky rice PIATTI ANTISPRECO.

LABORATORIO DI CUCINA: INTERROGAZIONI PROGRAMMATE.

LABORATORIO DI CUCINA: INTERROGAZIONI PROGRAMMATE.

LABORATORIO DI CUCINA: INTERROGAZIONI.

LABORATORIO DI CUCINA: DOCUFILM RELATIVO ALLA REALIZZAZIONE DI PIATTI DI RECUPERO. ESTRATTO DA VARI ISTITUTI ALBERGHIERI NAZIONALI CHE HANNO PRESENTATO UN MENU ANTISPRECO CON AVANZI E SCARTI DI CUCINA. CONCORDATO UN MENU

ANTISPRECO CON GLI STUDENTI DA SVOLGERE QUI NELLE NOSTRE CUCINE.

LABORATORIO DI CUCINA: CUCINA GIAPPONESE

Laboratorio di cucina: Commentato, condiviso e corretto, le verifiche scritte.

LABORATORIO DI CUCINA: Menu CUCINA CINESE E Riso alla cantonese A Spaghetti di soia alle verdure B Pollo alle mandorle C Involtini primavera D Maiale in agrodolce

LABORATORIO DI CUCINA: GIRO DI INTERROGAZIONI ORALI COME DA CALENDARIO. APPROVVIGIONAMENTO.

LABORATORIO DI CUCINA: MENU CUCINA INDIANA: CHUTNEJ, DAHL DI LENTICCHIE CON RISO PILAF, IL RISO PULAO, POLLO TIKKA MASALA, POLLO BIRJANI, NAAN.

Laboratorio di cucina: Uscita didattica.

LABORATORIO DI CUCINA: Esercitazioni Pratiche di Classe Menu CUCINA AFRICANA. Cous cous alle verdure. Matoke . Pollo yassa. Zighini. Pane injera

LABORATORIO DI CUCINA: Ripetizione argomenti trattati. MACROAREA 3. ORGANIZZAZIONE E GESTIONE. U.1 L'APPROVVIGIONAMENTO PROSSIMO ARGOMENTO: COME SELEZIONARE I

FORNITORI. 153 da ripetere

LABORATORIO DI CUCINA: Compresenza con la collega di Scienze dell'alimentazione.

LABORATORIO DI CUCINA: MACROAREA 3. ORGANIZZAZIONE E GESTIONE. U.1 L'APPROVVIGIONAMENTO PROSSIMO ARGOMENTO: COME SELEZIONARE I FORNITORI. 153

LABORATORIO CUCINA: DOCUFILM: BIO EVOLUTION CIBO BIOLOGICO. MENSE INDUSTRIALI E SOLUZIONI ALTERNATIVE IN SCUOLE, OSPEDALI E COMUNITA'. MATERIALE A SUPPORTO DEGLI ARGOMENTI TRATTATI.

LABORATORIO DI CUCINA: MACROAREA 3. ORGANIZZAZIONE E GESTIONE. U.1 L'APPROVVIGIONAMENTO PROSSIMO ARGOMENTO: COME SELEZIONARE I FORNITORI. 153

LABORATORIO DI CUCINA: LEGGI E IMPARA GLI ARGOMENTI TRATTATI.

LABORATORIO DI CUCINA: MENU A BUFFET. GLI STUDENTI PREPARANO UN PIATTO A LORO SCELTA CON GLI INGREDIENTI PROPOSTI NEL PANIERE.

LABORATORIO DI CUCINA: IL BUFFET.

LABORATORIO DI CUCINA: ESERCITAZIONE PRATICHE DI CUCINA. ARABA-NORDAFRICANA E MEDITERRANEA.

LABORATORIO DI CUCINA: IL BUFFET.

LABORATORIO DI CUCINA: MACROAREA 2 LA RISTORAZIONE OGGI. UNITA' 1 LA RISTORAZIONE. U.2 IL CATERING E IL BANQUETING.

LABORATORIO DI CUCINA: ESPOSIZIONE DELL' ARGOMENTO STUDIATO IN UN COLLOQUIOORALE PRESENTANDO LA MAPPA CONCETTUALE.

LABORATORIO DI CUCINA: STUDENTI IN STAGE

LABORATORIO DI CCUCINA: STUDENTI IN STAGE

LABORATORIO DI CUCINA: PREPARAZIONE BUFFET PER L'ARMA DEI CARABINIERI CON GLI STUDENTI DELLA 4aCUCINA.

LABORATORIO DI CUCINA: STUDENTI IN STAGE

LABORATORIO DI CUCINA: STUDENTI IN STAGE

Classe in stage

METODOLOGIE

DIDATTICHE

- Lezione frontale
- Discussione guidata
- Cooperative learning
- Problem solving
- Attività di laboratorio
- Lezione multimediale
- Attività di ricerca

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libri di
testo

Riviste

Dispense, Schemi

Consegna di file
d'apprendimentoLaboratori

Computer/LIM

Web

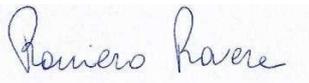
TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Prove: pratiche di laboratorio e prove scritte.

Per la valutazione si sono seguiti i criteri stabiliti dal PTOF d'Istituto.

Darfo B.T.,15 Maggio 2023

FIRMA DEL DOCENTE

prof. 

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2022/20**

CLASSE: V A ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINA: Inglese

DOCENTE: prof.ssa Simona Patrignani

TESTO IN ADOZIONE: Cibelli, d'Avino, **Cook Book Club Compact**, casa ed. Clitt

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da diciassette alunni ed è piuttosto eterogenea dal punto di vista caratteriale e delle attitudini per la lingua straniera. La classe ha lavorato in modo serio seppur evidenziando alcune difficoltà, dimostrando un impegno continuo e anche un buon interesse di fronte agli argomenti trattati. Tutti gli alunni sono riusciti ad ottenere un profitto almeno sufficiente, altri più che buono.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

Conoscenze:

- Principali funzioni e strutture morfosintattiche della lingua di tutti i giorni, lessico relativo al settore specifico di indirizzo
- L'industria alberghiera
- I settori del catering
- Buffet e banquet
- Le diete
- Speciali diete
- Richiesta di lavoro e curriculum vitae
- Nutrienti e piramide alimentare
- Vino

Competenze

- Costruire frasi di senso compiuto inerenti agli argomenti studiati utilizzando la terminologia del settore specifico
- Orientarsi nella comprensione di testi in lingua straniera relativi al settore specifico di indirizzo
- Saper compilare moduli di vario tipo ed utilizzare la terminologia specifica del settore
- Compilare menu secondo il valore nutrizionale degli alimenti e rispettando particolari esigenze
- Riconoscere le cattive abitudini alimentari
- Capire come funziona HACCP
- Prevenire l'intossicazione alimentare
- Capire le regole dell'igiene personale e della cucina
- Saper leggere un annuncio
- Scrivere in curriculum vitae
- Sapere i principali modi di trovare un lavoro nel Regno Unito

Capacità

- Scrivere una lettera di richiesta di lavoro

- Comunicare in modo accettabile sia nella lingua di tutti i giorni, sia nella microlingua relativa al settore specifico
- Comprendere di un brano il linguaggio e le espressioni utili per operare nel settore cucina con particolare riguardo per la lingua orale, cogliendone le informazioni più importanti, inferendo dal contesto il significato di elementi non conosciuti

CONTENUTI TRATTATI

Cibelli, d'Avino, **Cook Book Club Compact**, casa ed. Clitt

Module 1 The food people

Unit 1 The service industries: hospitality, catering sectors, food and beverage operations, contract catering, travel catering and onboard services, stop and check

Module 5 On the tour

Unit 1 Italian style and cross cultural food: enogastronomy, Italian food heritage and quality certification, slow food presidia, stop and check On

Module 6 On the watch

Unit 1 Sustainability: food sustainability, the short supply chain, stop and check

Unit 3 sustainability in the kitchen traceability and certification: the sustainable supply chain, the organic choice, the GMO controversy, traceability and certification, stop and check

Module 7 On the health side

Unit 1 Nutrition: well being, nutrients, food groups and healthy guidelines, healthy eating plan: the food pyramid, the healthy eating plate, stop and check

Unit 2 Food allergies: allergies versus intolerances, allergen labelling, stop and check

Module 8 On the safe side

Unit 1 Food safety: world food safety, five keys to safer food, food poisoning, food contamination, stop and check

Unit 2 Food safety certification: globalization and food safety certification, HACCP in catering, food safety guidelines, food allergy order procedure, stop and check

Unit 3 Food preservation systems: food preservation, low temperature control, refrigerated storage systems, vacuum cooking, stop and check

Module 9 On the mission

Unit 3 Culinary specialisation: wine knowledge, cooking with wine, food and wine pairing, stop and check

Module 10 Careers

Unit 1 Job advertisement: job opportunities, job ad sample, job ads, stop and check

Unit 2 The application letter and cv: your key to success, the application letter, lay out, examples, stop and check

Unit 3 the job interview: interview tips, job interviews, stop and check

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale, lavoro di gruppo, lavoro a coppie e individuale, attività guidate

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche sono state effettuate nella fase intermedia e finale delle attività e hanno avuto lo scopo di misurare e valutare gli apprendimenti; ma hanno al tempo stesso indicato l'efficacia dell'intervento didattico.

Esse sono state svolte:

- a. devolvendo costantemente alcuni minuti iniziali della lezione alla revisione del lavoro precedente, collegando in tal modo tra loro lezioni passate o svolgendo in modo diverso attività già eseguite in precedenza;
- b. correggendo quotidianamente i lavori e gli esercizi svolti in classe e a casa;
- c. verificando le abilità orali e scritte.

Le prove di verifica non si sono diversificate sostanzialmente dalle esercitazioni proposte durante le fasi dell'unità didattica e sono state utilizzate le seguenti tipologie:

- prove di verifica soggettiva (produzione di testi di diverso tipo);
- prove di verifica oggettiva;
- prove di verifica orale;

La valutazione si è incentrata sugli obiettivi specifici programmati e ha tenuto conto del livello di partenza, delle capacità di apprendimento, dell'impegno e della partecipazione. Il processo di apprendimento è stato inoltre oggetto di osservazioni sistematiche quotidiane con particolare attenzione all'individualità di ogni alunno, in modo di poterne rispettare i ritmi, le potenzialità e gli stili cognitivi.

METODI E CRITERI DI VALUTAZIONE: Gli alunni hanno affrontato due interrogazioni orali a quadrimestre, durante le quali hanno dovuto dimostrare conoscenza, competenze e capacità comunicative e tre prove scritte a quadrimestre. Il calcolo del punteggio di misurazione delle prove in oggetto è stato effettuato mediante una proporzionalità diretta rispetto al punteggio totale. Il voto è partito comunque da due anche nel caso in cui il punteggio totalizzato sia stato inferiore, fino ad un massimo di dieci. La valutazione degli allievi ha tenuto comunque conto anche del processo di apprendimento in itinere, sono stati infatti valutati anche gli interventi e le esercitazioni in classe.

Darfo B.T., 15 maggio 2023

prof.ssa Simona Patrignani

FIRMA DEL DOCENTE

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2022/2023**

CLASSE: 5 A CUCINA

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: prof. Anna Sarti

TESTO IN ADOZIONE: Fiorini - Coretti - Bocchi, SPORT & CO. , Marietti scuola

PROFILO DELLA CLASSE

La Classe, nel corso dell'attività didattica, ha mostrato impegno e partecipazione costanti e una discreta curiosità nei confronti degli argomenti proposti. Nel corso degli anni inoltre, quasi tutti gli allievi hanno dimostrato una certa serietà ed autonomia, maturando comportamenti di rispetto reciproco e collaborazione, infatti non sono mancati momenti di confronto, alla luce di un dialogo educativo aperto e sereno.

La frequenza alle lezioni è stata per quasi tutti gli alunni regolare. L'attività didattico-educativa è stata effettuata nel rispetto del PTOF, della programmazione del consiglio di classe, del piano di lavoro iniziale con le dovute modifiche relative alle esigenze del gruppo classe.

Nel complesso tutti gli studenti hanno raggiunto una preparazione buona, più che buona e ottima per alcuni di loro.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

MOVIMENTO saper utilizzare in modo consapevole, critico e creativo procedimenti, lavori motori, tecniche e tattiche di gruppo. Comprendere l'importanza dell'allenamento psicofisico e della pratica respiratoria e di rilassamento, per il perseguimento e mantenimento di un buono stato di salute.

LINGUAGGI DEL CORPO Saper rielaborare gli schemi motori, saper scegliere riscaldamenti adatti alla prevenzione d'infortuni e sapere padroneggiare le risposte motorie in modo personale e creativo. Conoscere le potenzialità dell'espressività corporea propria e dell'altro nella relazione.

GIOCO-SPORT conoscenza approfondita delle tecniche e strategie dei giochi di squadra codificati e non, saper applicare principi, regole e metodi specifici nel rispetto del "fair play".

SALUTE E BENESSERE "Aver cura di sé, degli altri e dell'ambiente", conoscere gli effetti positivi di uno stile di vita sano ed ecosostenibile per il benessere psicofisico e socio-relazionale; conoscere i protocolli vigenti di primo soccorso.

CITTADINANZA Saper ascoltare, comunicare e progettare a breve e lungo termine, ponendosi obiettivi individuali e di gruppo, collaborare e partecipare in modo attivo. Agire in modo autonomo e responsabile. Risolvere problemi e saper riflettere sul senso civico dello stare e fare insieme. Individuare collegamenti e relazioni, acquisire e interpretare le informazioni.

CONTENUTI TRATTATI

Lezioni pratiche:

- Condizionamento organico generale, capacità condizionali (forza, velocità, resistenza, mobilità), esercitazioni a corpo libero e/o con attrezzi
- Sviluppo delle capacità coordinative mediante giochi individuali e di squadra convenzionali e non (pallavolo, pallacanestro, calcio, pallamano, ultimate, badminton, tennis e tennis tavolo).
- Mobilità articolare generale e specifica per i diversi sport e per il recupero funzionale (schiena, ginocchio e spalla).
- Giochi con palla con regole inventate.
- Esercizio respiratorio e di rilassamento (tecnica del training autogeno e *dello yoga*).
- "Gioco emozionale ed espressività corporea).
- Lezioni pratiche **peer to peer**, coinvolgimento degli studenti nel ruolo di insegnante nel proporre ai propri compagni argomenti a scelta (Yoga, ginnastiche dolci, giochi propedeutici al rinforzo dell'attacco difesa nel calcio, basket e pallamano).
- Analisi delle andature e tecnica specifica delle diverse discipline dell'atletica corse salti e lanci, nello specifico salto in alto e lancio del disco.

Sport di squadra:

- tecnica dei fondamentali e tattica del basket (con attenzione alla visione del gioco e scelta delle tecniche di attacco e difesa)
- tecnica dei fondamentali e tattica della pallavolo.
- introduzione al gioco del dodgeball
- Tecnica, tattica elementare dell'Ultimate freesby
- tecnica dei fondamentali del calcio
- Unihockey

Sport individuali:

- Tennis tavolo
- Introduzione al Badminton
- Tecnica di alcune discipline dell'atletica leggera, *salto in alto e lancio del disco*.
- **Approfondimento teorico riguardante alcuni argomenti delle scienze motorie**
- **1° modulo: "Riflessioni sull'aver cura di sé, degli altri e dell'ambiente"** (principi di educazione

all'autocura, all'ascolto dell'altro nella relazione e di una scelta consapevole dei comportamenti ecosostenibili da adottare.

- **2° modulo:** le dipendenze e doping.
- **4° modulo:** Educazione alla sicurezza e nozioni di base di primo soccorso, RCP.
- **5° modulo:** tecnica dell'uso del defibrillatore
- **6° modulo:** relazioni

ABILITA'

Avere consapevolezza delle proprie attitudini e dei propri limiti nella pratica motoria e sportiva. Riprodurre con fluidità i gesti tecnici delle attività affrontate. Saper riconoscere e utilizzare carichi di lavoro adeguati per intensità e durata per allenare le capacità condizionali e coordinative. Saper controllare la respirazione e il dispendio energetico nel perseguimento del proprio benessere psicofisico. Saper applicare tecniche di rilassamento per contrastare situazioni di tensione e stress. Rispettare le regole, assumere ruoli all'interno di un gruppo, in relazione alle proprie potenzialità. Svolgere ruoli di organizzazione e gestione di eventi sportivi. Interpretare con senso critico fenomeni del mondo sportivo (tifo, doping, scommesse) Scegliere autonomamente corretti stili di vita che durino nel tempo "long life learning". Prevenire autonomamente gli infortuni e saper applicare i protocolli di primo soccorso.

METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezioni frontali pratiche supportate da percorsi didattici con indicazioni teoriche
- lavori individuali, di gruppo
- Metodo peer to peer, lezioni proposte dagli studenti ai propri compagni.
- metodo analitico, globale misto
- prove pratiche
- utilizzo strumenti informatici
- verifiche teoriche
- momenti di riflessione in gruppo sui temi trattati

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo; Fiorini, Bocchi, Chiesa, Coretti "Sport and CO", corpo, movimento, salute e competenze, Marietti scuola.
- Appunti forniti dall'insegnante e materiali multimediali.
- Attrezzatura di varia tipologia presenti negli impianti sportivi.
- Spazi esterni

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

VERIFICHE:

- Controllo in itinere del processo di apprendimento motorio attraverso l'osservazione sia soggettiva che oggettiva (test pratici).
- rilevazione degli obiettivi cognitivi e non con predisposizione a scadenza variabile, di prove pratiche individuali e collettive.
- 2 verifiche scritte e una relazione su argomento a scelta

VALUTAZIONE Nella valutazione si è tenuto conto per il **40%** dell'impegno, partecipazione attiva (interventi in classe, senso critico nell'affrontare argomenti d'interesse comune, approfondimenti autonomi o su richiesta), capacità di ascolto delle consegne e di comunicazione con l'altro, della collaborazione e del rispetto delle diversità e del bene comune con adozione di comportamenti ecosostenibili e delle prove teoriche. Per il restante **60%** si è tenuto conto della progressione dei risultati rispetto alla situazione iniziale, delle prove pratiche oggettive (test) e soggettive (verifiche in itinere su apprendimenti complessi come reattività, destrezza. L'uso dei criteri e dei livelli di valutazione è stato rispettoso della tabella presente nel PTOF.

Darfo Boario terme, 15/05/2023

Firma del docente

SARTI ANNA

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2022/2023**

CLASSE: 5A Cucina

DISCIPLINA: IRC

DOCENTE: Christian Gheza

TESTO IN ADOZIONE: C. Cristiani - M. Motto, *Il Nuovo Coraggio Andiamo*, Editrice La Scuola

PROFILO DELLA CLASSE

La frequenza alle lezioni risulta regolare per tutti gli alunni e le alunne, eccetto una studentessa le cui assenze non hanno tuttavia pregiudicato il raggiungimento degli obiettivi previsti. La classe ha raggiunto le conoscenze, abilità e competenze previste. Il comportamento tenuto in classe risulta corretto e costruttivo. I contenuti sono stati svolti secondo il piano di lavoro della disciplina eccetto l'argomento inerente la concezione cristiano – cattolica del matrimonio e della famiglia, in quanto già svolto nel precedente anno scolastico.

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali sotto riportati.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

Competenze.

- 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;
- cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità;
- utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.

Abilità.

- Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo;
- individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero;
- riconoscere al rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico;
- riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo;
- usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano-cattolica.

Conoscenze.

- Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione;
- identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo;
- il Concilio Ecumenico Vaticano II come evento fondamentale per la vita della Chiesa nel mondo contemporaneo;
- la concezione cristiano – cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione;
- il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica.

CONTENUTI TRATTATI

- Ateismo, agnosticismo, fede. Accenni al pensiero di B. Pascal e F. Nietzsche.
- Il rapporto tra cattolicesimo e comunità scientifica rispetto ai seguenti temi: origine dell'universo; origine degli esseri umani; esistenza di Dio; miracoli; esistenza storica di Gesù di Nazareth; fonti storiche cristiane e non cristiane su Gesù di Nazareth.
- La figura di Gesù di Nazareth al di fuori della religione cristiana: secondo Shalom Ben-Chorin; Milan Machovec; F. Alt.
- Il Natale e la nascita di Gesù, anche nel confronto con l'Islam.
- Il rapporto tra cattolici e non cattolici rispetto ai seguenti temi: il rinvenimento della tomba vuota di Gesù di Nazareth; le apparizioni di Gesù risorto.
- Passione, morte, risurrezione di Gesù.
- Regole alimentari confessionali, cibo e religioni: accenni alle bevande alcoliche nelle diverse culture e religioni. Regole alimentari nell'Islam e nell'Ebraismo.
- Tecnologia e diritti umani.
- Accenni alla Questione Romana.
- La questione sociale e le encicliche sociali: l'opera di Giovanni Bosco e Giuseppe Benedetto Cottolengo; l'enciclica "Rerum Novarum" (compreso il tema del lavoro).
- Il principio di sussidiarietà nell'enciclica "Quadragesimo anno"; la difficoltà a pensare liberamente nella "Mater et Magistra"; accenni alla "Pacem in Terris"; accenni alla "Laudato si'".
- Il "Documento sulla fratellanza umana per la pace mondiale e la convivenza comune" firmato da Papa Francesco e dal Grande Imam di Al-Azhar Ahmad Al-Tayyeb.
- Il movimento partigiano cattolico durante la seconda guerra mondiale e le figure di Teresio Olivelli e Salva Gelfi.
- Dalla crisi dei missili a Cuba al contributo di Papa Francesco nel riavvicinamento tra la suddetta isola e gli USA.
- Il senso della religione nelle carceri.
- Il Concilio Ecumenico Vaticano II (informazioni di base).

METODOLOGIE DIDATTICHE

- La linea esistenziale: si sviluppa prendendo in considerazione le domande, le aspirazioni, i desideri di fondo dell'uomo in generale e dell'adolescente in particolare.
- Proposta di film che hanno facilitato la comprensione degli insegnamenti di IRC.
- La linea storica che, tramite l'analisi dei fatti, giunge agli insegnamenti di IRC.
- Prendere in considerazione fatti di attualità: da questi è possibile risalire agli obiettivi e ai contenuti di IRC.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Testi forniti dal docente.
- Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.
- Schemi.
- Lavagna Interattiva Multimediale.
- Registro elettronico.
- Microsoft Teams.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Nella valutazione si è tenuto conto dell'impegno, partecipazione alle attività proposte in classe, prove di verifica, atteggiamento nei confronti della disciplina, desiderio di approfondimento e criteri del PTOF. Sono state effettuate due prove di verifica orale: una per quadrimestre.

Darfo B.T., 15 maggio 2023
FIRMA DEL DOCENTE
(Prof. Christian Gheza)

DISCIPLINA	CLASSE	DOCENTE
ITALIANO/STORIA	V A Cucina A.S. 2022/2023	ROMBOLA' GIULIA

L'insegnante ha seguito la classe soltanto in questo ultimo anno scolastico, tuttavia si è instaurato un rapporto collaborativo e produttivo fin dai primi mesi che si è rivelato estremamente gratificante dal punto di vista umano e che ha coinvolto anche gli elementi meno propensi allo studio delle materie umanistiche .Il nucleo più consistente della classe ha manifestato interesse e partecipazione costante e, un numero statisticamente rilevante ,ha raggiunto positivi risultati corrispondenti all'impegno profuso nelle attività didattiche. Durante il corso dell'anno è stato compiuto un investimento nel potenziamento delle attività di scrittura, tuttavia, nonostante l'attenzione profusa nei confronti degli aspetti puramente tecnici di costruzione del testo ,a dispetto di un discreto numero di studenti che ottiene risultati brillanti, è ancora presente un certo numero di persone che non sempre raggiunge esiti pienamente soddisfacenti, in quanto impacciati da difficoltà strutturali che ,non si è riusciti a sanare. Il livello di preparazione generale della classe può essere considerato sufficientemente adeguato ai traguardi attesi per la tipologia di corso di studi, anche se i contenuti hanno necessariamente dovuto subire un alleggerimento per renderli più accessibili ed appetibili ad un'utenza professionale.

<u>COMPETENZE</u> <u>RAGGIUNTE alla fine</u> <u>dell'anno per la</u> <u>disciplina:</u> <u>Italiano</u>	1) Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in varie contesti. 2) Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. 3) Produrre testi scritti di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. 4) Utilizzare e produrre testi multimediali.
--	---

<u>Storia</u>	<p>1) Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.</p> <p>2) Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.</p> <p>3) Correlare le competenze storiche generali agli sviluppi delle scienze, della tecnologia e delle tecniche negli specifici campi professionali.</p>
----------------------	--

<u>CONOSCENZE e CONTENUTI TRATTATI:</u>	<p>Unità 1: dal positivismo al decadentismo</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'età del positivismo e la scapigliatura (pag.7) -Una nuova fiducia nella scienza -la nascita dell'evoluzionismo -dal realismo al naturalismo -il verismo - L'età del decadentismo <p>Unità 4: Giovanni Verga</p> <ul style="list-style-type: none"> -la vita (pag 128) -le opere -il pensiero e la poetica -Vita dei campi. La lupa (pag 138) -I malavoglia (pag 143) -La famiglia Malavoglia (pag 150) <p>Unità 5: Giovanni Pascoli</p> <ul style="list-style-type: none"> -la vita (pag 186) -le opere
--	---

-il pensiero e la poetica
 -Il fanciullino (pag 226)
 -“È dentro di noi un fanciullino”
 -Canti di Castelvecchio. Il gelsomino notturno (pag 218)
 -Myricae.X Agosto (pag 197)
 -La grande proletaria si è mossa.

Unità 6: Gabriele d’Annunzio

-la vita (pag 234)
 -le opere
 -il pensiero e la poetica
 -La pioggia nel pineto (pag 256)
 -Il Piacere
 -Il piacere (libro I capitolo II) Il ritratto di un esteta (pag 265)

Unità 9: Italo Svevo e la Coscienza di Zeno

-la vita (pag 330)
 -le opere
 - la coscienza di Zeno (pag 333)
 -Prefazione e Preambolo (pag 340)
 -un rapporto conflittuale (pag 350)
 -l’ultima sigaretta (pag 343)

Unità 10: Luigi Pirandello

-la vita (pag 374)
 -le opere
 -il pensiero e la poetica
 - il fu Mattia Pascal (pag 390)
 - (il fu M. Pascal cap I)Premessa.(393)
 -Cambio treno (pag 396)
 -novelle per un anno
 La patente. (pag 417).

	<p>-Il treno ha fischiato. (pag 425).</p> <p>-Uno nessuno e centomila (libro I Cap VII) Salute (pag 412)</p> <p>-Giuseppe Ungaretti</p> <p>-La vita</p> <p>-Le opere</p> <p>-Il pensiero e la poetica</p> <p>-L'Allegria (pag460)</p> <p>- (L'allegria,sezione "Il porto sepolto") Veglia (pag466)</p> <p>-Fratelli (pag 468)</p> <p style="text-align: center;">Storia</p> <p>- L'Europa e il mondo nel primo Novecento</p> <p>-L'età giolittiana</p> <p>-La grande guerra</p> <p>-Dalla rivoluzione russa alla dittatura di Stalin</p> <p>-Il regime fascista</p> <p>-La crisi del 29 e il New deal</p> <p>-Il nazismo in Germania</p> <p>-La seconda guerra mondiale</p> <p>Storia settoriale</p> <p>Percorso1: l'arte di conservare i cibi in scatola (pp 90)</p> <p>Percorso2: il ristorante e la cucina casalinga (pp 94)</p> <p>Percorso 3: la nascita del turismo di massa (pp 97)</p> <p>Cittadinanza e Costituzione</p> <p>Le organizzazioni internazionali</p>	
<p><u>ABILITA': Italiano</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale • Esporre in modo chiaro, logico e coerente esperienze vissute o 	

<p><u>Storia</u></p>	<p>testi ascoltati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere differenti registri comunicativi di un testo orale • Individuare il punto di vista dell'altro in contesti formali ed Informali 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi • Applicare strategie di lettura diverse •Cogliere i caratteri specifici di un testo letterario • Comprendere il rapporto che intercorre tra aspetti formali e significati in un testo letterario in relazione al contesto storico • Prendere appunti e redigere sintesi e relazioni • Rielaborare in forma chiara e articolata le informazioni 	
		<ul style="list-style-type: none"> • Collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio - tempo, sapendone cogliere gli elementi di continuità e discontinuità • Analizzare storicamente problemi ambientali e geografici • Discutere e confrontare criticamente diverse prospettive di analisi e interpretazione di fatti o fenomeni storici e, sociali ed economici

	<ul style="list-style-type: none"> Sintetizzare e schematizzare un testo espositivo di natura storica
<u>METODOLOGIE:</u>	Le strategie per costruire competenze si fondano sul principio di coinvolgimento dello studente si è quindi cercato di privilegiare una didattica attiva appena possibile, in modo da presentare i contenuti più come frutto di riflessione e di indagine che come passiva registrazione di nozioni. Per quanto riguarda il recupero, le modalità di intervento sono state scelte fra quelle individuate dal CdC
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Gli elementi per la valutazione finale sono stati:</p> <ul style="list-style-type: none"> -l'interesse e la partecipazione dimostrate durante le attività in classe -i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale -l'impegno nello studio e il rispetto delle consegne -l'acquisizione di competenze e contenuti
<u>TESTI e MATERIALI /</u> <u>STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Libri di Testo</p> <p>Lavagna interattiva</p> <p>Materiale fornito dall'insegnante</p>

Darfo B.T., 15 MAGGIO 2023

L'insegnante: Giulia Rombolà

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2022/2023**

CLASSE: V A CUCINA

DISCIPLINA: Laboratorio di servizi enogastronomici settore Sala-Bar
DOCENTE: GIORDANO GIUSEPPE

TESTO IN ADOZIONE:

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è costituita da 17 alunni, 10 maschi e 7 femmine, sono inoltre presenti due alunni con disabilità, uno segue una programmazione semplificata e l'altra una programmazione differenziata: tre studenti DSA e uno studente BES

Gli strumenti di osservazione utilizzati per la rilevazione dei livelli di partenza sono stati costituiti da colloqui basati principalmente sugli argomenti trattati nell'anno scolastico precedente e da verifiche orali sulle abilità operative e organizzative. Il livello di partenza rilevato, attraverso i primi colloqui e verifiche sulle conoscenze, si attesta su posizioni abbastanza modeste. Si evidenzia una preparazione carente soprattutto nella parte teorica; migliore è il livello della parte pratica. La classe ha dimostrato nel corso dell'anno scolastico interesse e partecipazione attiva alla disciplina, anche se persistono evidenti carenze espressive di alcuni alunni e diffuse lacune a livello di contenuto per altri. Vi è stata una discreta partecipazione al dialogo educativo e la classe ha risposto attivamente alle sollecitazioni dell'insegnante per approfondire gli argomenti trattati. Il programma sta procedendo regolarmente e i risultati raggiunti sono complessivamente buoni.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

- **In termini di conoscenze:** conoscere la situazione presente nel mercato della ristorazione, conoscere e saper valutare i problemi della programmazione, controllare l'efficienza e l'efficacia del lavoro, conoscere i reparti del ristorante, i sistemi produttivi e le attrezzature della sala e del bar, le regole per lo svolgimento di ogni tipo di servizio avendo come riferimento sempre la ristorazione commerciale in particolare ma con cenni anche quella industriale. Acquisire una buona conoscenza del mondo enologico e l'abbinamento tra vino e piatti, le tecniche corrette per la degustazione. Apprendere tecniche di gestione del bar, conoscere le caratteristiche di prodotti distillati e liquori. Acquisire sufficiente tecnica nell'arte della cucina di sala e nell'uso della lampada. Conoscere nuove forme di ristorazione come il catering ed il banqueting e strumenti gestionali come il marketing ed il franchising.

- **In termini di competenze applicative:** sapere adattare l'organizzazione e la produttività dei servizi di ristorazione in funzione del tipo di azienda in cui sono collocati e dalle caratteristiche della domanda. Saper agire all'interno di imprese di catering e banqueting, conoscendo le problematiche del settore. Saper guidare i clienti all'interno di un percorso di degustazioni ed abbinamenti vino piatto. Acquisire capacità nel miscelare vari ingredienti in base anche a gusti differenti

- **In termini di capacità:** avere capacità tecnico pratiche di base, in grado di permettere un facile inserimento nel mondo del lavoro, saper realizzare attraverso le proprie prestazioni una sintesi concreta e di elevata qualità tra la creatività e la standardizzazione.

Da sottolineare comunque la sinergia tra il programma svolto nella classe quarta con argomenti introdotti nell'anno precedente ed approfonditi durante la quinta.

CONTENUTI TRATTATI

Esercitazioni pratiche

Organigramma del personale di una media-grande azienda ristorativa/alberghiera

Figure professionali che operano nella ristorazione

I marchi di qualità legati all'enologia

Le basi dell'HACCP e i 7 principi (Prerequisito e ripasso nel mese di Maggio)

Il D. lgs. 81/2008 (definizione - aspetti organizzativi - organi competenti - Rischi in una struttura Ristorativa - Alberghiera). (Prerequisito e ripasso nel mese di Maggio)

Stili di servizio legate alle nuove tendenze alimentari

Quali sono le principali tecniche di vinificazione , cosa avviene durante le fermentazioni, cosa avviene durante l'evoluzione, classificazione dei vini, criteri di abbinamento cibo-vino(per concordanza e contrapposizione) , criteri di degustazione di un vino(scheda analitico-descrittiva A.I.S), servizio del vino

Vini della VallCamonica

I distillati e i Liguori

Metodi di spumantizzazione (con particolare attenzione al Franciacorta)

METODOLOGIE DIDATTICHE

La progettazione si svilupperà con lezioni teoriche e pratiche divise in moduli ed unità didattiche le cui scansioni temporali sono indicate. La progettazione è suddivisa in modo tale da ottimizzare l'apprendimento e renderlo quindi più omogeneo possibile. La didattica sarà differenziata, al fine di poterla applicare ai casi concreti.

Le lezioni saranno frontali, interattive e in laboratorio di sala e del bar.

Attività didattiche con esperti esterni del settore

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

LIBRI DI TESTO

Consegna di Video;

Pdf;

PPT, schede ricette, Materiale cartaceo estrapolato da diversi libri della disciplina.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

• **Strumenti per la verifica formativa:** le verifiche avverranno attraverso dibattito orale, test di vario genere, prove pratiche in laboratorio di sala e del bar, valutazione dei lavori di gruppo. Tale

valutazione risulterà fondamentale per l'individuazione di lacune e per l'introduzione di adeguati moduli di recupero

Darfo B.T., 15 MAGGIO 2023

FIRMA DEL DOCENTE

Prof. GIORDANO GIUSEPPE

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

CLASSE: 5 A

DISCIPLINA: FRANCESE

DOCENTE: PERBELLINI ELISABETTA

TESTO IN ADOZIONE: Côté cuisine Côté salle.

PROFILO DELLA CLASSE

PRESENTAZIONE

Gli alunni di questa classe si sono sempre dimostrati piuttosto vivaci ma generalmente abbastanza studiosi. Un gruppo di studenti ha un buon livello di preparazione ed ha dimostrato nel corso dell'anno un discreto interesse e studio, un secondo gruppo ha una discreta conoscenza della disciplina ed alcuni studenti hanno presentato alcune difficoltà nella materia.

LA PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

3. OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

- Apprendere la lingua straniera come mezzo di comunicazione e non come mezzo chiuso di norme grammaticali, privilegiare l'acquisizione della competenza comunicativa ed usare quella linguistica solo da supporto
- Conoscere la realtà socio-culturale del Paese in cui la lingua straniera viene parlata, prendere coscienza delle diversità e le altre culture così da sviluppare tolleranza ed accettazione del diverso.
- Raggiungere gradualmente autonomia, sfruttare le risorse ed abilità cognitive e sviluppare strategie d'apprendimento
- Acquisire le quattro fondamentali abilità linguistiche: comprensione e produzione orale, comprensione e produzione scritta.

4. METODOLOGIA

Lezioni frontali, analisi di fonti, esercitazioni singole, utilizzo di video alla LIM.

CONTENUTI TRATTATI

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE

Unité 9 : Idées dessert

Lexique : Parler des fromages, parler des fruits et des desserts.

Grammaire : l'expression du but. Les pronoms démonstratifs.

Communication : identifier des objets et des ingrédients.

Décrire l'aspect, le poids et la forme d'un aliment.

Demander un avis, une permission.

Théorie : les fromages français.

Unité 10 : Coin pâtisserie

Lexique : les verbes de la pâtisserie. Les ustensiles de la pâtisserie.

Grammaire : l'exclamation et les adjectifs indéfinis.

Communication : expliquer les différentes étapes de la préparation en pâtisserie.

Donner des conseils et des astuces en matière de pâtisserie.

Théorie : les différents types de pâtes.

Unité 11 : Cap sur les vins

Lexique : les vins.

Grammaire : l'imparfait et les verbes en : ger, cer, ier et yer.

Communication : identifier une boisson, parler du goût d'une boisson, décrire une boisson, un aliment.

Indiquer l'origine d'une boisson ou d'un aliment.

Théorie : la France et ses vins.

Unité 12 : Derrière le comptoir

Lexique : équipements et ingrédients.

Communication : prendre une commande, parler d'un cocktail, encaisser.

Théorie : le travail du barman.

Unité 13 : Côté réception

Lexique : la réception.

Communication : proposer et conseiller.

Théorie : l'ABC de la réception.

Unité 14 : Myriades de restos

Lexique : le restaurant.

Communication : promouvoir un restaurant sur un site web.

Théorie : les différents types de restauration : privée et collective.

Unité 16 : Cuisine et santé

Lexique : les mots pour parler de cuisine et santé.

Communication : parler d'un régime ou d'une diète.

Théorie : le régime Okinawa et la diète méditerranéenne. La micronutrition. Le véganisme et le végétalisme.

Unité 18 : Mon job dans un resto

Lexique : la demande de travail. D'autres professions : cuisine ou salle.

Communication : se présenter, répondre au téléphone, s'accorder pour un entretien et accepter.

Communiquer par Skype.

Théorie : le CV européen.

Dossier sciences de l'alimentation : les féculents et les corps gras. Les différents types d'huile.

Les viandes, les poissons, les œufs. Les fruits et les légumes.

HACCP. La sécurité sur les lieux de travail.

5. STRATEGIE PER L'INCLUSIONE

Agli alunni con DSA è sempre stato dato più tempo per quanto riguarda le verifiche scritte e le prove orali sono state concordate con l'insegnante.

6. STRATEGIE PER IL RECUPERO

Nel corso dell'anno è sempre stata la possibilità agli studenti la possibilità di recuperare eventuali carenze tramite esercizi mirati, verifiche di recupero sia orali che scritte.

7. MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Le prove, somministrate durante l'anno scolastico, sono state semi strutturate e finalizzate a verificare la conoscenza e la comprensione degli argomenti trattati, la capacità di rielaborazione personale, la capacità di sintesi, l'uso di una terminologia appropriata e le abilità operative aggiunte.

Sono state somministrate una verifica scritta e due verifiche orali per quadrimestre.

La valutazione quadrimestrale non è stata formulata sulla sola media matematica delle singole valutazioni ma ha tenuto conto delle conoscenze, delle competenze, dell'impegno e dei progressi fatti registrare nell'apprendimento.

Darfo B.T., 15 maggio 2023

FIRMA DEL DOCENTE

(Prof. Perbellini Elisabetta)

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2022/2023**

CLASSE: 5^A CUC

**DISCIPLINA: MATEMATICA
DOCENTE: ZANARDINI FEDERICA**

TESTO IN ADOZIONE: Colori della Matematica VOL A (Edizione Bianca per il secondo biennio degli Istituti alberghieri) – Leonardo Sasso, Ilaria Fragni - Dea Scuola Petrini

PROFILO DELLA CLASSE

La classe si presenta abbastanza disomogenea nel profitto e nell'impegno personale; la partecipazione alle lezioni è stata alterna ma complessivamente accettabile per la maggior parte della classe mentre alcuni studenti hanno mostrato scarso interesse per gran parte dell'anno scolastico .

Uno studente si è distinto per l'impegno serio e costante; altri si sono impegnati in modo discreto o sufficiente mentre per parecchi alunni l'impegno è risultato discontinuo o scarso.

La frequenza alle lezioni non è stata del tutto regolare per alcuni studenti e il comportamento in classe generalmente corretto.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

Obiettivi educativi

- Proseguire ed ampliare il processo di preparazione degli studenti per favorire il consolidamento di alcuni aspetti della personalità, quali sicurezza di sé, autonomia, decisionalità, socializzazione
- Sviluppare il senso di responsabilità dello studente riguardo al proprio lavoro e all'organizzazione dell'attività scolastica

Obiettivi didattici:

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo rappresentandole anche sotto forma grafica
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi
- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi con l'ausilio di rappresentazioni grafiche
- Esporre in modo coerente le argomentazioni utilizzando correttamente il linguaggio specifico della disciplina.

CONTENUTI TRATTATI

PROBABILITÀ

CONOSCENZE

- Spazio campionario, eventi certi, impossibili, contrari, compatibili e incompatibili, dipendenti e indipendenti.
- Definizione di probabilità classica
- Probabilità dell'unione e dell'intersezione di due eventi (con riduzione dello spazio campionario per eventi dipendenti)

ABILITÀ

- Individuare l'impostazione probabilistica da applicare a seconda degli eventi e calcolare il valore della probabilità risolvendo semplici problemi

GONIOMETRIA E TRIGONOMETRIA

CONOSCENZE

- Misura degli angoli in gradi sessagesimali
- Definizione di radiante
- Il seno, il coseno e la tangente di un angolo
- Prima e seconda relazione fondamentale
- Teoremi sui triangoli rettangoli

ABILITÀ

- Trasformare le misure di angoli da gradi a radianti e viceversa
- Utilizzare le relazioni fondamentali per avere informazioni sui valori delle funzioni goniometriche di un arco.
- Risolvere semplici espressioni goniometriche con funzioni di angoli fondamentali
- Risolvere i triangoli rettangoli

LE FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE

CONOSCENZE

- Definizione di funzione reale di variabile reale
- Classificazione delle funzioni
- Dominio di una funzione
- Le funzioni pari e dispari
- Intersezioni con gli assi di funzioni algebriche razionali
- Segno di una funzione algebrica razionale

ABILITÀ

- Classificare le funzioni matematiche in algebriche e trascendenti
- Individuare il dominio di funzioni algebriche
- Riconoscere se una funzione è pari o dispari
- Determinare i punti di intersezione con gli assi cartesiani di una funzione algebrica razionale
- Studiare il segno di funzioni algebriche razionali

LIMITI

CONOSCENZE

- Significato intuitivo e interpretazione grafica di limite finito/infinito per x che tende a x_0 o a $\pm\infty$
- Limite destro e limite sinistro
- Le forme indeterminate dei limiti ($+\infty-\infty$, ∞/∞) per le funzioni razionali intere e fratte.

ABILITÀ

- Riconoscere le diverse tipologie di limite e farne l'interpretazione grafica
- Correlare il limite di una funzione ad una caratteristica del suo grafico
- Applicare le proprietà dell'algebra dei limiti
- Calcolare il limite di una somma, prodotto e quoziente di due funzioni
- Riconoscere le forme indeterminate e calcolarne il limite (solo di funzioni razionali intere e fratte)
- Dato il grafico di una funzione, riconoscere i limiti, soprattutto quelli negli estremi del dominio e individuare le equazioni degli asintoti orizzontali e verticali

LE FUNZIONI E IL CALCOLO DEI LIMITI

CONOSCENZE

- Limiti agli estremi del dominio di una funzione
- Equazione degli asintoti orizzontali e verticali di una funzione

ABILITÀ

- Determinare i limiti agli estremi del dominio di una funzione algebrica razionale intera o fratta
- Determinare le equazioni degli asintoti orizzontali e verticali di funzioni algebriche razionali fratte
- Tracciare il probabile grafico di una funzione algebrica razionale intera o fratta fino alla determinazione degli asintoti orizzontali e verticali

DERIVATA DI UNA FUNZIONE

CONOSCENZE

- Le regole di derivazione delle funzioni elementari
- La derivata della funzione somma e quoziente
- Massimi e minimi

ABILITÀ

- Calcolare la derivata prima di una funzione razionale intera e fratta applicando le regole di derivazione
- Calcolare i massimi e i minimi di funzioni algebriche razionali con il metodo dello studio del segno della derivata prima

METODOLOGIE DIDATTICHE

Presentazione dei contenuti e degli obiettivi da perseguire.

Le lezioni sono state svolte il più possibile partendo da semplici esempi per poi passare gradualmente alla formalizzazione dei concetti introdotti, al fine di spingere l'allievo a scoprire le relazioni matematiche sottostanti.

L'esposizione degli argomenti è stata quanto più semplice possibile, senza tuttavia trascurare la correttezza dei procedimenti logici e della terminologia.

Per alcuni argomenti sono stati proposti schemi riassuntivi e mappe concettuali; sono stati svolti parecchi esercizi per lo più evitando calcoli e procedimenti troppo complicati.

È stata continuamente sollecitata la partecipazione attiva degli studenti.

Per permettere un complessivo recupero di conoscenze, abilità e competenze di base, durante le ore di lezione sono stati ripetuti numerose volte i concetti non adeguatamente assimilati dagli studenti.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Il testo in adozione è stato utilizzato principalmente per lo svolgimento degli esercizi. Le nozioni teoriche di alcuni argomenti sono state affrontate sul testo mentre per altri si è fatto uso soprattutto di schemi riassuntivi.

- Libro di testo
- Schemi riassuntivi
- Mappe concettuali
- Lavagna Interattiva Multimediale.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

La verifica del processo di apprendimento è stata attivata al completamento di ogni unità didattica coerentemente con le relative attività svolte.

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti di verifica: prove orali volte soprattutto a valutare le capacità di ragionamento e i progressi raggiunti nella chiarezza e nella proprietà di espressione degli allievi oltre alle abilità di tipo applicativo; prove scritte contenenti quesiti relativi alla conoscenza dei concetti fondamentali degli argomenti trattati e alla capacità di applicare i procedimenti studiati per risolvere semplici esercizi.

Per la valutazione finale non si è tenuto conto solo della media aritmetica dei voti ottenuti nelle verifiche, ma anche dell'impegno mostrato da ogni allievo e di eventuali progressi avvenuti.

Darfo B.T., 15 maggio 2023

FIRMA DEL DOCENTE

(Prof.ssa Zanardini Federica)

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2022/2023**

CLASSE: V A ENG

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE: CIUFFREDA SALVATORE

TESTO IN ADOZIONE:

Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica – DEA scuola LIVIANA –Caterina De Luca, Maria Teresa Fantozzi

PROFILO DELLA CLASSE

Gli alunni della 5A ENG hanno partecipato attivamente alle lezioni e hanno seguito con interesse le attività didattiche anche se l'impegno non sempre adeguato di alcuni ha influito negativamente sul rendimento generale della classe. Il comportamento sempre corretto e rispettoso delle regole ha consentito di creare un clima positivo durante le lezioni, contribuendo al raggiungimento degli obiettivi educativi e didattici.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

COMPETENZE

- Comprendere la realtà operativa, elaborando e interpretando i dati.
- Riconoscere gli elementi del patrimonio e distinguere le varie componenti positive e negative che contribuiscono alla formazione del risultato economico, nell'ambito dei processi di produzione dei servizi di accoglienza ed enogastronomia nelle diverse realtà aziendali.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e comunitarie che disciplinano i processi dei servizi .
- Organizzare la produzione e la vendita valorizzando le risorse del territorio e i prodotti tipici.
- Promuovere e gestire i servizi turistico – ristorativi anche attraverso la progettazione dei servizi per valorizzare le risorse culturali ed enogastronomiche del territorio, individuando le nuove tendenze
- Adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati.

ABILITA'

- Classificare le diverse operazioni aziendali
- Compilare semplici prospetti di bilancio di imprese turistiche
- Distinguere le diverse fonti del diritto
- Riconoscere ruoli e competenze delle diverse istituzioni comunitarie.
- Comprendere l'importanza e gli effetti del sistema di qualità.
- Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa.
- Leggere i dati e descrivere i risultati ottenuti.

- Redigere un piano di fattibilità relativo alla progettazione di una piccola impresa ristorativa che punta alla valorizzazione dei prodotti tipici del territorio.
- Rielaborare dati di report, al fine di individuare azioni correttive nel controllo di gestione
- Riconoscere l'evoluzione nel tempo del concetto di marketing.
- Distinguere micromarketing e macromarketing.
- Riconoscere l'importanza del marketing territoriale integrato.
- Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi del ciclo di vita del prodotto.
- Distinguere le diverse strategie di marketing.
- Individuare il marketing mix idoneo al raggiungimento di obiettivi specifici.
- Esprimere i concetti con terminologia appropriata.

CONTENUTI TRATTATI

Modulo I - LA CONTABILITA' AZIENDALE E IL BILANCIO D'ESERCIZIO

1. LA CONTABILITA' AZIENDALE

1. Le scritture contabili
2. Le scritture contabili obbligatorie
3. La contabilità elementare
4. La contabilità generale

2. IL BILANCIO D'ESERCIZIO

5. Il bilancio d'esercizio
6. I principi di redazione del bilancio
7. Le parti del bilancio
8. Gli allegati del bilancio

Modulo II - LE FONTI DEL DIRITTO E LE NORME VOLONTARIE

1. LE FONTI DEL DIRITTO COMUNITARIO E INTERNAZIONALE

9. La gerarchia delle fonti del diritto in Italia
10. Le istituzioni dell'UE
11. Le fonti del diritto comunitario
12. Gli accordi internazionali

2. LE NORME VOLONTARIE

13. Il sistema di qualità
14. Gli organismi di normazione e le ISO
15. I marchi
16. I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari
17. I marchi di qualità dei vini
18. I prodotti a chilometro zero
19. I presidi Slow food

Modulo III - LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE

1. PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

20. Perché programmare?
21. I tempi della programmazione
22. Il budget
23. Come si costruisce il budget?
24. Il controllo budgetario
25. Vantaggi e limiti del budget

2. LA PROGRAMMAZIONE DI UNA NUOVA INIZIATIVA IMPRENDITORIALE : IL BUSINESS PLAN

26. Dall'idea imprenditoriale al business plan
27. Le fasi per realizzare un business plan
28. I preventivi d'impianto
29. La valutazione dei dati
30. La fase di start up

Modulo IV - LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE

1. IL MARKETING

31. L'evoluzione del concetto di marketing
32. Il Customer Relationship Management
33. Il marketing turistico territoriale

2. LE TECNICHE DI MARKETING

34. Il marketing strategico e operativo
35. Il piano di marketing
36. L'analisi della situazione esterna
37. L'analisi della situazione interna
38. Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto
39. Le strategie di marketing mix
40. Il controllo e la valutazione dei risultati

METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezione frontale
- Dialogo guidato
- Lavoro individuale e autonomo

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo : Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica – DEA scuola LIVIANA – Caterina De Luca, Maria Teresa Fantozzi
- Lavagna Interattiva Multimediale

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Modalità di verifica e valutazione:

- Prove semistrutturate
- Compiti scritti tradizionali
- Interrogazioni

I criteri di valutazione utilizzati evidenziano le capacità individuali, la conoscenza e l'apporto critico personale, nonché l'ampiezza di informazione con riferimenti interdisciplinari.

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale sono stati:

- l'interesse e la partecipazione dimostrati durante le attività in classe;
- i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- l'impegno nel lavoro domestico e il rispetto delle consegne;
- l'acquisizione delle principali nozioni.

Darfo B.T., 15 maggio 2023

FIRMA DEL DOCENTE

Prof. Salvatore Ciuffreda

<p style="text-align: center;">DISCIPLINA: EDUCAZIONE CIVICA</p> <p style="text-align: center;"><i>UDA CLASSE 5^A A ENG</i> I QUADRIMESTRE IIS OLIVELLI PUTELLI</p> <p style="text-align: center;"><i>Anno sc. 2022/2023</i></p>	
TITOLO	Cucina a scarto zero
PRODOTT/COMPITI AUTENTICI	Realizzazione di piatti a scarto zero e workshop fotografico delle fasi di preparazione.
DESTINATARI	Alunni della Quinta A ENG Cucina
COMPETENZE DI CITTADINANZA	<p>Acquisire la consapevolezza dell’impatto sull’ambiente e sulla salute delle azioni umane e mettere in atto comportamenti finalizzati a ridurre lo spreco alimentare</p> <p>Comprendere e promuovere la necessità di uno sviluppo equo e sostenibile, rispettoso dell’ecosistema, nonché di un utilizzo consapevole delle risorse ambientali</p> <p>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l’Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</p>
OBIETTIVI FORMATIVI	<p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative per la trasformazione ed il recupero degli scarti</p> <p>Applicare le principali norme igienico-sanitarie del quotidiano in ambito lavorativo.</p>

	<p>Riconoscere le caratteristiche degli alimenti come i cereali, gli ortaggi e le erbe aromatiche, formaggi e uova</p> <p>Applicare i linguaggi e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative</p> <p>Rilevazione dei dati statistici media, mediana</p>										
CONTENUTI	<p>Alimentazione sostenibile e spreco alimentare</p> <p>Spreco alimentare e sviluppo sostenibile, agenda 2030</p> <p>La filiera alimentare e la lettura delle etichette</p> <p>La disponibilità di cibo nelle diverse popolazioni (differenze tra paesi)</p> <p>Lettura di dati e grafici statistici</p>										
METODOLOGIA	<ul style="list-style-type: none"> • Conversazioni guidate • Rielaborazione di materiale strutturato. • Lavoro di gruppo • Esecuzione pratica in laboratorio. 										
DISCIPLINE COINVOLTE, TEMPI PREVISTI	<p>Laboratorio di Cucina, Scienza degli Alimenti, Diritto Tecn.Amm., Matematica</p> <p>PRIMO QUADRIMESTRE</p> <p>Totale ore 17</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 80%;">Laboratorio di Cucina</td> <td style="text-align: right;">ore 5</td> </tr> <tr> <td>Scienza degli Alimenti</td> <td style="text-align: right;">ore 3</td> </tr> <tr> <td>DTA</td> <td style="text-align: right;">ore 3</td> </tr> <tr> <td>Matematica</td> <td style="text-align: right;">ore 3</td> </tr> <tr> <td>Italiano/Storia</td> <td style="text-align: right;">ore 3</td> </tr> </table>	Laboratorio di Cucina	ore 5	Scienza degli Alimenti	ore 3	DTA	ore 3	Matematica	ore 3	Italiano/Storia	ore 3
Laboratorio di Cucina	ore 5										
Scienza degli Alimenti	ore 3										
DTA	ore 3										
Matematica	ore 3										
Italiano/Storia	ore 3										

VALUTAZIONE	<p>I docenti delle materie coinvolte effettuano valutazioni sulle conoscenze e abilità funzionali alla realizzazione dell'UdA .</p> <p>La valutazione riguarderà inoltre sia il processo (partecipazione, impegno, contributi individuali nelle varie fasi) sia i prodotti realizzati.</p>
COMPETENZE IN USCITA	Essere in grado di costruire idee intrecciando quello che si è capaci di fare con quello che ogni giorno si conosce e si apprende.
CONSEGNE AGLI STUDENTI	
Sarà cura dei docenti delle materie coinvolte indicare le attività più appropriate per il raggiungimento degli obiettivi formativi individuati.	

<p><i>UDA CLASSE 5^A A ENG</i> <i>II QUADRIMESTRE</i> <i>IIS OLIVELLI PUTELLI</i></p> <p><i>Anno sc. 2022/2023</i></p>	
TITOLO	<p>Diritti umani e carceri</p> <p><i>"Il grado di civiltà di uno Stato si misura dal grado di civiltà delle sue prigioni"</i></p> <p><i>Voltaire</i></p>
PRODOTT/COMPITI AUTENTICI	Raccolta dati statistici sulla situazione delle carceri in Italia e nel mondo
DESTINATARI	Alunni della Quinta A ENG Cucina

<p>COMPETENZE DI CITTADINANZA</p>	<p>Riconoscere e rispettare i valori sanciti e tutelati nella Costituzione.</p> <p>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</p> <p>Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte argomentate</p>
<p>OBIETTIVI FORMATIVI</p>	<p>Acquisire competenze relative alla tutela dei diritti umani nel contesto nazionale, internazionale e sovranazionale;</p> <p>Acquisire la consapevolezza che la dignità della persona deve essere protetta sempre e in ogni caso, anche durante l'esecuzione di una misura limitativa della libertà</p>
<p>CONTENUTI</p>	<p>Diritti umani e dichiarazione universale, diritti dei detenuti</p> <p>Evoluzione storica del sistema carcerario: il sistema carcerario, nel corso dei secoli, è mutato passando da un carcere punitivo, basato su torture e umiliazioni, ad uno rieducativo, che pone al centro del trattamento il detenuto, attraverso il suo graduale recupero e reinserimento nella società</p> <p>Alimentazione nelle carceri</p> <p>Attività sportive in carcere</p>
<p>METODOLOGIA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conversazioni guidate • Rielaborazione di materiale strutturato. • Lavoro di gruppo

<p>DISCIPLINE COINVOLTE, TEMPI PREVISTI</p>	<p>Diritto Tecn.Amm., Scienza degli Alimenti, Italiano/Storia, Scienze motorie, Inglese, Francese</p> <p>SECONDO QUADRIMESTRE</p> <p>Totale ore 16</p> <p>DTA ore 3</p> <p>Scienza degli Alimenti ore 3</p> <p>Italiano/storia ore 3</p> <p>Scienze motorie ore 3</p> <p>Inglese ore 2</p> <p>Francese ore 2</p>
<p>VALUTAZIONE</p>	<p>I docenti delle materie coinvolte effettuano valutazioni sulle conoscenze e abilità funzionali alla realizzazione dell'UdA .</p> <p>La valutazione riguarderà inoltre sia il processo (partecipazione, impegno, contributi individuali nelle varie fasi) sia i prodotti realizzati.</p>
<p>COMPETENZE IN USCITA</p>	<p>Essere in grado di costruire idee intrecciando quello che si è capaci di fare con quello che ogni giorno si conosce e si apprende.</p>
<p style="text-align: center;">CONSEGNE AGLI STUDENTI</p>	
<p>Sarà cura dei docenti delle materie coinvolte indicare le attività più appropriate per il raggiungimento degli obiettivi formativi individuati.</p>	

TABELLA ARGOMENTI SVOLTI – UDA: Educazione civica – I Quadrimestre		
CUCINA A SCARTO ZERO		
Materie	Tempi (Data e n. ore)	Argomenti svolti
Laboratorio di cucina	15/1/.2022 1 ora	Introduzione dell'argomento con supporto di docufilm prodotto dagli Istituti Alberghieri nazionali.
	14/01/2023 4 ore	Realizzazione di piatti antispreco con avanzi e scarti di cucina. Con valutazione del piatto svolto.
Scienza degli alimenti	18/11/2022 1 ora	Introduzione all'argomento: sostenibilità ambientale, produzione agroalimentare sostenibile, impronta ambientale.
	21/11/2022 1 ora	Introduzione alla dieta sostenibile, etichettatura e spreco alimentare (consigli della Coldiretti) Agenda 2030.
	26/11/2022 1 ora	La filiera alimentare e la lettura delle etichette
	17/12/2022 1 ora	Verifica
Diritto Tecn. Amm.	21/11/2022 1 ora	La filiera alimentare e lo spreco alimentare. Conseguenze negative per l'ambiente e sui costi per le imprese.
	28/11/2022 1 ora	Spreco alimentare: le cause, l'impatto e le possibili soluzioni. Ultimo preoccupante report ONU sui cambiamenti climatici.
	05/12/2022 1 ora	Considerazioni conclusive sullo spreco alimentare e sulle disuguaglianze sociali e geografiche. Report ONU sugli sprechi alimentari, tuteliamo il pianeta.
Italiano/Storia	17/01/2023 1 ora	Spreco alimentare e sviluppo sostenibile
	18/01/2023 1 ora	Agenda 2030
	20/01/2023 1 ora	
	26/01/2023 1 ora	Verifica

Matematica	07/12/2022	1 ora	Ripasso nozioni di statistica: generalità, rilevazioni dei dati statistici e rappresentazioni grafiche; media, moda e mediana
	16/01/2023	1 ora	Analisi del lavoro da svolgere sulla lettura di grafici relativi a: 1) Percezione dello spreco 2) Motivi dello spreco 3) Che cibo si spreca 4) Impatto ambientale
	23/01/2023	1 ora	Relazione finale sul lavoro svolto

**TABELLA ARGOMENTI SVOLTI – UDA: Educazione civica – Il Quadrimestre
DIRITTI UMANI E CARCERI**

Materie	Tempi (Data e n. ore)		Argomenti svolti
Scienza degli alimenti	9/02/2023	1 ora	Introduzione alla tematica: alimentazione nelle carceri.
	23/02/2023	1 ora	Alimentazione e salute nelle carceri: il diritto al cibo dentro le mura del carcere, la spesa dei detenuti.
	28/02/2023	1 ora	La gestione delle malattie e delle diete nelle carceri, le tabelle vittuarie ed il servizio di ristorazione.
	1/04/2023	1 ora	Verifica
Diritto Tecn. Amm.	13/03/2023	1 ora	I diritti umani e la Dichiarazione Universale. Situazione delle carceri e confronto a livello internazionale. Rispetto dei diritti umani in Italia e nel mondo.
	20/03/2023	1 ora	Diritti umani. Dignità umana, rieducazione e diritti dei detenuti. Diverse realtà a confronto.
	31/03/2023	1 ora	Considerazioni conclusive e valutazione.
Italiano/Storia	23/03/2023	1 ora	Caratteristiche principali del contesto penitenziario in Italia.
	24/03/2023	1 ora	Vita quotidiana all'interno dell'Istituto. Particolare attenzione è stata posta agli Istituti Penali per i minori.
	31/03/2023	1 ora	Considerazioni conclusive e valutazione.

Scienze motorie	21/04/2023	1 ora	Sport nelle carceri (2000 n°230, norme sull'ordinamento penitenziario art. 50/60)
	28/04/2023	1 ora	Visione del film "Fuga per la vittoria" ("QBal" come il basket può salvare i giovani nelle carceri; "La prima meta" film ambientato nel carcere di Dozza di Bologna sul rugby).
	05/05/2023	1 ora	"Il filo sottile tra legalità e illegalità", riflessioni scritte su alcuni comportamenti propri e comuni e sulla educazione dei giovani alla legalità.
Inglese	9/01/2023	1 ora	Visione del film "Invictus" sulla vita di Nelson Mandela; prima parte
	11/01/2023	1 ora	Visione del film "Invictus" sulla vita di Nelson Mandela; seconda parte
Francese	17/03/2023	1 ora	I diritti dell'uomo e i diritti dei migranti. Carta dei Diritti. Dichiarazione Universale.
	21/03/2023	1 ora	Verifica scritta.

