



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: 5^B/F
Corso: Enogastronomia-Cucina**

A.S. 2022/2023

INDICE

1. Il Consiglio di Classe	p. 3
2. La classe: Gruppo 1	p. 4
Gruppo 2	
- Presentazione della classe	p.6

LA PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

3. Obiettivi di apprendimento	p. 7
4. Metodologia	p. 9
5. Strategie per l'inclusione	p. 9
6. Strategie per il recupero	p.9
7. Modalità di verifica e valutazione	p.9
9. Percorsi interdisciplinari	p. 13
10. Attività integrative ed extracurricolari	p. 14
11. Educazione Civica	p. 15
12. Percorsi per le Competenze Trasversali e di Orientamento	p. 16
- Elenco Delle Attività di PCTO O Stage	
13. Attività del Consiglio di Classe in modalità DDI	p. 20
14. Programmazione del Consiglio di Classe per l'Esame di Stato	p. 20
15. Candidati Esterni	p. 20
16. Foglio firme	p. 21

ALLEGATI – PROGRAMMAZIONI DISCIPLINARI

da p. 21 a 56

- Lab. Enogastronomia, Sala e Vendita	p. 22
- Lab. Enogastronomia, Cucina	p. 23
- Scienza e cultura dell'alimentazione	p. 27
- Lingua Inglese 5^B	p. 29
- Lingua Inglese 5^F	p. 31
- Sec. Lingua Francese	p. 33
- IRC	p. 35
- Lingua e Letteratura Italiana e Storia 5^B	p. 36
- Lingua e Letteratura Italiana e Storia 5^F	p.43
- Scienze Motorie	p.47
- Diritto e Tecniche Amministrative	p.49
- Matematica 5^B	p. 51
- Matematica 5^F	p.53
- DOCUMENTO 15 MAGGIO CLASSE CFP CANOSSA	da p. 57

1. IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTI:

DISCIPLINA	DOCENTE	STABILITÀ NEL TRIENNIO					
		3^B	3^A leFP	4^B	4^A leFP	5^B	5^F
Lab. Enogastronomia, Sala e Vendita	Antonio Aprigliano			✓		✓	✓
Lingua e Letteratura Italiana e Storia 5^F	Ascrizzi Giuseppe						✓
Sostegno	Bizarro Esther	✓		✓		✓	✓
Lab. Enogastronomia, Cucina	Corbelli Monica	✓		✓		✓	✓
Scienza e cultura dell'alimentazione	Donisi Roberta	✓		✓		✓	✓
IRC	Gheza Christian	✓		✓		✓	✓
Lingua Inglese 5^F	Gazzoli Iris						✓
Sostegno	Naboni Silvia			✓		✓	✓
Matematica 5^F	Palestri Daniela						✓
Lingua Inglese 5^B	Patrignani Simona	✓		✓		✓	
Sec. Lingua Francese	Perbellini Elisabetta	✓		✓	✓	✓	✓
Diritto e Tecniche Amministrative	Randazzo Giuseppe					✓	✓
Matematica 5^B	Rebaioli Iris			✓		✓	
Lingua e Letteratura Italiana e Storia 5^B	Rombolà Giulia	✓		✓		✓	
Sostegno	Salvetti Ornella	✓		✓		✓	✓
Scienze Motorie	Stracuzzi Sergio (CdC 15 maggio Francesco Verduci)	✓		✓		✓	✓

RAPPRESENTANTI DEGLI STUDENTI: Alberto Pezzotti, Andrea Zampatti.

COORDINATORE DI CLASSE: Prof.ssa Donisi Roberta

2. LA CLASSE- gruppo 1

1	BALLARDINI ANDREA	13	ZAMPATTI ANDREA
2	BERGOMI MATTEO	14	BOFFELLI ALESSANDRO
3	CAMOSSI NICHOLAS	15	BONFADINI DAVIDE
4	CASALINI CHIARA	16	CASTELANELLI LUCA
5	CHETRI ASIA	17	GREGORINI SARA
6	IMPERADORI GIULIA	18	KUMAR ROHIT
7	LUCIDO DAMIANO	19	PEZZOTTI ALBERTO
8	MAGRI ALESSIO	20	ROMELLI MATTEO
9	PETITTI GIADA	21	YRYKU KLEJDI
10	PRIULI LUIS ANGEL	22	-----
11	SILINI EMANUELE	23	-----
12	TOMASONI LUCA	

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	TOTALE
2020/2021-3B				4		2	
2021/2022-4B				4	1	3	
2022/2023-5B	13	-----	-----	4		3	13

ANNO SCOLASTICO	DALLA CLASSE PRECEDENTE	RIPETENTI LA STESSA CLASSE	PROVENIENTI DA ALTRO ISTITUTO	DSA	BES	104	TOTALE
2020/2021-3A leFP							
2021/2022-4A leFP							
2022/2023-5F	9 poi 7 dopo 2ritiri		1	4 poi 2 dopo ritiro	1 linguistico	-----	3

Gruppo 2- La classe associata:

1	ALESSANDRI THOMAS	13	VOLPAGNI LUCREZIA
2	CAVALLI ALESSANDRO		-----
3	GNALI FABIO		-----
4	GUARINO ANDREA ALESSANDRO		-----
5	GUERINI FEDERICO		-----
6	IACHELLINI ELENA		-----
7	LAZZARI FILIPPO		-----
8	NICOLAE STEFAN		-----
9	PASQUALI ANDREA		-----
10	POLENTA GIULIA LUCIA		-----
11	SINKA BASSIRATOU		-----
12	TOGNAZZI MATTEO		-----

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	TOTALE
*			5 (CFP Canossa sede operativa di Bagnolo Mella-Brescia)	3	1		

*Il corso "monoennio" V[^] anno integrativo per l'accesso all'esame di Stato "Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" si compone di corsisti che provengono da 3 corsi di quarta annualità per il rilascio del diploma professionale, settore cucina, sala e pasticceria che, a loro volta, sono stati formati da corsisti provenienti da diverse sezioni del triennio di qualifica di operatore della ristorazione: settore cucina (da tre sezioni), settore pasticceria (da due sezioni) e settore sala (da una sezione), pertanto, essendo percorsi diversi, non è possibile fornire le indicazioni sopra richieste relative alla composizione della classe precedente.

2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe articolata 5B-5F di indirizzo Enogastronomia-Cucina, nella sua composizione completa, è ad oggi costituita da 21 alunni di cui uno sempre assente. Gli studenti della 5F CUC provengono dalla 4^a IeFP dell'A.S. 2021/2022 e una studentessa proviene dal Centro Formativo Provinciale "G. Zanardelli" di Ponte di Legno mentre, la 5B CUC corrisponde alla 4^aB CUC dell'A.S. 2021/2022.

La 5B è stata impegnata nell'espletamento delle ore di PCTO fino al 12/10/2022. La restante parte articolata ha frequentato sin dal primo giorno le lezioni come da programmazione didattica. Gli studenti della 5F, data la provenienza dall'Istituzione di IeFP, hanno necessitato di approfondimenti per colmare le lacune in alcune materie.

Inizialmente erano presenti 5 alunni con DSA nella 5F e 3 studenti nella 5B. A ciascuno di essi sono stati predisposti i relativi PDP per Disturbi Specifici dell'Apprendimento. Dal momento che, entro la fine del primo quadrimestre 2 alunni con DSA appartenenti alla quinta F si sono ritirati, in totale gli alunni con DSA rimangono 6.

Nel mese di novembre il Consiglio di Classe ha ritenuto opportuno predisporre un PDP L2 per l'alunno K.R, studente straniero (non NAI) con evidenti ed importanti difficoltà linguistiche, per il quale è stata anche concessa 1 ora a settimana di alfabetizzazione con la prof.ssa dell'Istituto Foppoli Federica.

Nella 5B sono presenti 3 alunni con BES per disabilità certificata, di cui: una studentessa segue una programmazione per obiettivi minimi secondo un apposito PEI; gli altri due studenti seguono una programmazione differenziata avvalendosi dei PEI predisposti nel mese di ottobre.

La classe ha svolto, a partire dal quarto anno, l'attività di PCTO sotto la guida del docente referente; tale percorso ha permesso agli studenti di implementare ulteriormente le loro competenze.

Si rileva che l'intera classe (anche in composizione articolata) ha curato in tutti gli anni scolastici i rapporti nei confronti di alcuni compagni con Bisogni Educativi Speciali con grande passione e solidarietà.

Per il gruppo classe 2 si rimanda al documento del 15 maggio allegato in coda.

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. L'indirizzo presenta le articolazioni "Enogastronomia", "Arte bianca e pasticceria", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

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.

OBIETTIVI

Risultati attesi al completamento del ciclo di studi (in base a quanto stabilito dal PTOF)

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 dello studente, quali sicurezza di sé autonomia, decisionalità, 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:
 - capacità di approccio sistemico ai problemi;
 - capacità di analizzare le situazioni, di rappresentarle con opportuni modelli e risolverle con strumenti adeguati;
 - capacità di autonomia e di organizzazione funzionale del lavoro;
 - capacità di lavorare in gruppo;
 - capacità di valutazione e autovalutazione.

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Profilo Enogastronomia

QUADRO ORARIO SETTIMANALE CUCINA

DISCIPLINE	ORARIO SETTIMANALE				
	1^ BIENNIO		2^ TRIENNIO		
	1^	2^	3^	4^	5^
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3	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	---	---	4°	3(1)	5 (2°)
Diritto e tecniche amministrative della struttura	---	---	4	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici–settore cucina	4+1*	4+1*	---	7	7
Laboratorio di servizi enogastronomici–settore sala e vendita	4+1***	4+1***	7****	3	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	---	---	---
TIC (Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione)	1+1 **	1+1 **	---	---	---
Ore settimanali	32	32	32	32	32

NOTE: * 4 ore di compresenza con Sala

** 1 ora di compresenza con Accoglienza Turistica e 1 ora di compresenza con Sala

*** 4 ore di compresenza con Cucina e 1 ora di compresenza con TIC

**** 1 ora di compresenza con alimentazione

° 1 ora di compresenza con Sala

(2°) 1 ora in compresenza con docente di sala e 1 ora in compresenza con il docente di cucina

Il quadro orario si rifà al percorso di studi quinquennale; tuttavia la classe 5^A F ha rispettato solo per il presente anno scolastico (A.S. 2022/2023) tale quadro orario.

Nei precedenti anni il quadro orario previsto per la maggioranza della classe 5F era quello del percorso professionale IeFP (pag.42-43 del PTOF).

4. METODOLOGIA

Le strategie per raggiungere gli obiettivi e le competenze si sono fondate sul principio del coinvolgimento dell'allievo in modo attivo nelle diverse attività proposte, che hanno avuto come fine ultimo il *saper fare*.

Lo svolgimento delle attività educative e didattiche si fonda dunque, sull'utilizzo di varie metodologie tra le quali le più significative risultano essere:

- la lezione frontale (propedeutica, espositiva e rielaborativa);
- la lezione attiva e partecipata;
- la discussione guidata;
- il cooperative learning;
- il problem solving;
- la didattica laboratoriale.

5. STRATEGIE PER L'INCLUSIONE

La presenza all'interno della classe articolata di un ampio numero di studenti con DSA (ad oggi 5), ai sensi della legge 170/2010 e di 3 allievi con BES per disabilità certificata, e un alunno che presenta Bisogni Educativi Speciali nell'area della competenza linguistica, 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 didattici 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.

6. STRATEGIE PER IL RECUPERO

A sostegno dei casi di difficoltà individuati durante lo svolgimento della programmazione saranno attuate diverse modalità di intervento quali:

Interventi di sostegno, attuati durante l'intero corso dell'anno scolastico a partire dal mese di novembre, quali:

- recupero in itinere;
- corsi di recupero intensivi in orario pomeridiano;
- assistenza didattica attraverso sportelli;
- lavoro autonomo individualizzato

Infine, come stabilito dal PTOF, interventi di recupero sono stati realizzati in considerazione degli esiti scolastici del 1^a quadrimestre, con diverse modalità organizzative (per il gruppo-classe o per gruppi di alunni di classi parallele), sotto forma di:

- corsi di recupero in orario curricolare (il calendario viene stabilito dal Consiglio di classe);
- studio autonomo (scheda con le indicazioni degli argomenti/esercizi e data della verifica);
- lavoro aggiuntivo (scheda con i documenti, i materiali e/o gli esercizi e data della verifica).

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

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	<ul style="list-style-type: none">- 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	<ul style="list-style-type: none">- 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	<ul style="list-style-type: none">- Utilizza autonomamente le conoscenze- Espone in modo linguisticamente corretto, utilizzando termini specifici appropriati- Coglie implicazioni e individua relazioni	<ul style="list-style-type: none">- 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	<ul style="list-style-type: none">- Utilizza le conoscenze minime senza commettere errori sostanziali- Si esprime in modo elementare ma corretto;- Sa individuare elementi e relazioni fondamentali.	<ul style="list-style-type: none">- Gestisce le informazioni essenziali- Si orienta in situazioni nuove purché semplici
D	5	Limitate e superficiali	<ul style="list-style-type: none">- Utilizza le conoscenze solo se guidato e non sempre in modo corretto- Si esprime in modo impreciso- Compie analisi parziali	<ul style="list-style-type: none">- Gestisce informazioni solo se guidato- Si orienta con difficoltà in situazioni nuove anche se semplici
E	3 - 4	Frammentarie e gravemente lacunose	<ul style="list-style-type: none">- Utilizza le conoscenze con gravi errori- Si esprime in modo scorretto ed improprio- Compie analisi lacunose e con errori	<ul style="list-style-type: none">- Non si orienta anche se guidato nelle varie situazioni
F	1 - 2	Nessuna	Nessuna	Nessuna

semplificato, in caso di concentrazione di verifiche scritte programmate nello stesso giorno, una delle verifiche potrà (a richiesta preventiva dello studente) avere valore di semplice esercitazione, con recupero della prova in data successiva opportunamente programmata.

VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

“La valutazione del comportamento si propone di favorire l’acquisizione di una coscienza civile basata sulla consapevolezza che la libertà personale si realizza nell’adempimento dei propri doveri, nella conoscenza e nell’esercizio dei propri diritti, nel rispetto dei diritti altrui e delle regole che governano la convivenza civile in generale e la vita scolastica in particolare.” (DPR 122/09)

VOTO CONDOTTA	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 DELLA CONDOTTA DELIBERATI NEL C.D. DEL 19-10-2017

Quadri di riferimento e griglie di valutazione per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione negli istituti professionali: come da allegato F (22A05646) (GU Serie Generale n.234 del 06-10-2022).

8. INSEGNAMENTO DNL SECONDO LA METODOLOGIA CLIL

Non Previsto

9. PERCORSI INTERDISCIPLINARI

Lab. enogastronomia-cucina	Scienze e cultura dell'alimentazione	Inglese	Lab. enogastronomia-sala	Francese
La Ristorazione Commerciale e Collettiva	La Ristorazione Commerciale e Collettiva	The Banqueting	Il servizio banqueting e il catering.	La restauration commerciale, collective et différée Les banquets et les buffets
I Prodotti Alimentari – Classificazione Nuova Gamma - Qualità degli alimenti – Lettura Etichetta.	I Prodotti Alimentari – Classificazione Nuova Gamma - Qualità degli alimenti – Lettura Etichetta.	Traceability	Etichettatura dei vini.	
I Marchi di Qualità	I Marchi di Qualità	Certification	Marchi di qualità IGT, PAT, DOC, DOCG (IGP, DOP, STG, BIO).	Les labels de qualité et d'origine
Stili di Cucina e Alimentare, nuove tendenze.	Stili di Cucina e Alimentare, nuove tendenze.			La cuisine fusion la nouvelle cuisine La cuisine moleculaire.
HACCP	HACCP	HACCP	HACCP	HACCP
D.Lgs. 81/2008			D.Lgs. 81/2008	
I Prodotti del Territorio	I Prodotti del Territorio	Kilometro zero products GMOs	Enografia Lombardia.	Les produits du terroir
Metodi di cottura	Metodi di cottura e di conservazione		La cucina flambè.	Les cuissons diététiques
I Menù e gli Allergeni Alimentari	Allergie ed intolleranze alimentari	Allergies intolerances	I Menù e le carte.	La celiachia

10. ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED EXTRACURRICOLARI

Orienta Job
Corso BLS-D: Basic Life Support – early Defibrillation (DAE), supporto di base delle funzioni vitali e defibrillazione precoce. Il corso insegna a soccorrere i soggetti colpiti da attacco cardiaco mediante la rianimazione cardiopolmonare e la defibrillazione.
Event Manager
Corso AIC 2' parte
Corso di formazione allergie e intolleranze
Visita alla fiera SIGEP a Rimini durata: 2 giorni a gennaio
Progetto POLIS Matematica: adesione volontaria
- Progetti area educazioni:
Giornate a tema: Violenza di genere
Giornata dei giusti
- Progetti specifici per Alunni con BES:
Tutti ugualmente atleti
Tutti i progetti proposti dall'area inclusione
Uscite del GLI legate al progetto <i>Ugualmente Atleti</i> a Cevo dal 15/05/2023 al 17/05/2023 e a Brescia per il progetto <i>Uscita alla scoperta del territorio</i> il 26 Aprile.
- Visita guidata presso il Vittoriale

11. EDUCAZIONE CIVICA

Il concetto di Sostenibilità	TEMATICA	Competenza riferita al curricolo
LABORATORIO DI SERVIZI SALA E VENDITA	Sostenibilità e marchi di qualità	<p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici e la sostenibilità.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Agire nel Sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze della filiera. - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. - Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di bene e servizi in relazione al contest.
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA-CUCINA	Sprego alimentare	<p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici e la sostenibilità.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Agire nel Sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze della filiera. - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. - Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di bene e servizi in relazione al contest.
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Agenda 2030 - approfondimento goal 2	<p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici e la sostenibilità.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Agire nel Sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze della filiera. - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. - Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di bene e servizi in relazione al contesto.

SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE 2° Quadrimestre	La giornata della Terra: celebrazione e mostra a scuola sulla: Bioplastica e packaging sostenibile	Comprendere il valore della biodiversità e della sostenibilità per le generazioni future.
INGLESE	Sustainability, F2F, Fair trade	Comprendere e sapersi esprimere in materia di biodiversità, sostenibilità alimentare (produzione a km 0, slow food, consumo locale, filiera corta), commercio equo e solidale in lingua inglese.
INGLESE	Diritti e conquiste femminili	Comprendere la storia delle donne, con particolare riferimento ai secoli XX e XXI, in preparazione alla partecipazione alla mostra "Donne: un secolo di conquiste".
DTA	I marchi di qualità	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

12. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

La Legge 145/18 (Legge di Bilancio 2019) modifica la denominazione *Alternanza Scuola-Lavoro* (art. 4 dalla Legge 28/3/2003 n. 53 e disciplinata dal successivo Decreto Legislativo 15/4/2005 n. 77), in "Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento" (P.C.T.O.) e ne ridefinisce la durata come segue:

a) non inferiore a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi degli istituti professionali; b) non inferiore a 150 ore nel secondo biennio e nell'ultimo anno del percorso di studi degli istituti tecnici; c) non inferiore a 90 ore nel secondo biennio e nel quinto anno dei licei.

In data 4 settembre 2019 il Miur, infine, con il Decreto n. 774 emana le Linee Guida relative ai Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento applicabili, come si legge nel Decreto, alle scuole secondarie di secondo grado statali e paritarie a partire dall'anno scolastico 2019/2020.

I nuovi percorsi delineati dalla recente normativa si fondano, leggiamo anche nelle Linee Guida, su due principali dimensioni: quella *orientativa* e quelle delle *competenze trasversali*.

Dimensione orientativa

I P.C.T.O., che le istituzioni scolastiche promuovono per sviluppare le competenze trasversali, "contribuiscono ad esaltare la valenza formativa dell'orientamento in itinere, laddove pongono gli studenti nella condizione di maturare un atteggiamento di graduale e sempre maggiore consapevolezza delle proprie vocazioni, in funzione del contesto di riferimento e della realizzazione del proprio progetto personale e sociale, in una logica centrata sull'auto-orientamento".

Competenze trasversali

Tutte le attività condotte nei P.C.T.O. devono essere finalizzate all'acquisizione delle competenze tipiche dell'indirizzo di studi prescelto e delle competenze trasversali, quali:

- competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
- competenza in materia di cittadinanza;
- competenza imprenditoriale;
- competenza in materia di consapevolezza ed espressione

Attraverso i P.C.T.O. si concretizza il concetto di pluralità e complementarietà dei diversi approcci con l'obiettivo di accrescere la motivazione allo studio e di guidare i giovani nella scoperta delle vocazioni personali, degli interessi e degli stili di apprendimento individuali, arricchendo la formazione scolastica con l'acquisizione di competenze maturate anche sul "campo".

Gli obiettivi fondamentali perseguiti con i P.C.T.O. si possono pertanto così riassumere:

- Attuare modalità di apprendimento flessibili sotto il profilo culturale ed educativo che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- Arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze trasversali spendibili anche nel mercato del lavoro;
- Favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- Realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con le Università, il mondo del lavoro e delle professioni, la società civile;
- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

I P.C.T.O. che vengono svolti nel corso dell'anno si articolano in:

- Lezioni comuni di informazione/formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008) e sul mondo del lavoro in generale
 - Incontri di formazione in aula con esperti del mondo del lavoro
 - Visite guidate in azienda/enti/altri luoghi di attività sul campo
 - Project Work
 - Alternanza in aziende o enti operanti a livello locale, come da ALLEGATO B di seguito riportato

ALLEGATO A

P.C.T.O.: Formazione generale e specifica sulla Sicurezza nei luoghi di lavoro

Indirizzo Istruzione e Formazione Professionale

Classi	Formatore	Ore
SECONDA	FORMAZIONE GENERALE Responsabile Sicurezza e Docente di Diritto curriculare	4
SECONDA	FORMAZIONE SPECIFICA Docenti formatori interni all'Istituto	12

Indirizzo Formazione Professionale e Indirizzo Economico e Tecnologico Informatico

Classi	Formatore	Ore
SECONDA	FORMAZIONE GENERALE Responsabile Sicurezza e Docente di Diritto curriculare	4
SECONDA	FORMAZIONE SPECIFICA Docenti Area delle Scienze curriculari	6
TERZA	FORMAZIONE SPECIFICA Docenti formatori interni all'Istituto	6

ALLEGATO B

A.S.L.-P.C.T.O.: periodi di svolgimento tirocini in azienda

Indirizzo Istruzione e Formazione Professionale

Classi	Periodo	Ore
SECONDE		234
TERZE	Dal 27 settembre al 23 ottobre 2021 (primo gruppo)	160
	Dal 25 ottobre al 20 novembre 2021 (secondo gruppo)	160
QUARTE	gennaio - aprile (2 gruppi che si alternano)	100

Indirizzo Formazione Professionale

Classi	Periodo	Ore
QUARTE	settembre - ottobre 2021	200
TERZE	Dal 23 maggio al 18 giugno 2022	200

Positivi sono stati i riscontri avuti dalle aziende coinvolte nei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento e costruttive le esperienze lavorative che hanno permesso agli studenti di crescere sotto l'aspetto professionale ed umano.

Per gli studenti frequentanti è stata prevista, inoltre, una formazione di differente livello, in ragione delle modalità realizzative dei percorsi. La normativa di riferimento ha previsto:

- ✓ la formazione generale preventiva in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro (ORE 8);
- ✓ la formazione specifica in materia di salute e sicurezza sul lavoro (ORE 12).

ELENCO DELLE ATTIVITÀ DI PCTO O STAGE

Gregorini Sara CFP Zanardelli Ponte di Legno (BS): STAGE	
-	Classe seconda: Operatore della ristorazione: dal 07/01/2020 al 01/02/2020 160 ore presso ristorante <i>Kro Temù</i> ;
-	Classe terza: Operatore della ristorazione: dal 04/12/2020 al 31/01/2021 e dal 08/03/2021 al 10/04/2021 320 ore presso <i>Il Pastaio Ponte di Legno</i> ;
-	Classe quarta: Tecnico di cucina: dal 21/02/2022 al 21/04/2022 320 ore presso <i>Grand Hotel Rimini</i> ;
-	dal 24/04/2022 al 06/05/2022 80 ore presso ristorante <i>Vegetariano El Calafate Malaga</i> (Spagna).

1	COGNOME	NOME	S/C/P	PERIODO	ORE	AZIENDA	COMUNE	PROVINCIA	A.S.	VALUTAZIONE
2	1 Bertoli	Anna Paola	PASTICCERI	dal 16/02/2022 al 15/03/2022	144	Pasticceria Silvana	Costa Volpino	BG	2021/2022	4
3	2 Boffelli	Alessandro	CUCINA	dal 16/03/2022 al 12/04/2022	162	Ristorante Le terrazze	Lovere	BG	2021/2022	5
4	3 Bonfandini	Davide	CUCINA	dal 16/02/2022 al 15/03/2022	144	L'ALBERETA RELAIS & CHATEAUX	Erbusco	BS	2021/2022	4
5	4 Castellaneli	Luca	CUCINA	dal 16/03/2022 al 12/04/2022	132	Ristorante La curt	Pisogne	BS	2021/2022	4,5
6	5 Kumar	Rohit		dal 16/02/2022 al 15/03/2022	160	L'ALBERETA RELAIS & CHATEAUX	Erbusco	BS	2021/2022	4
7	6 Pezzotti	Alberto	CUCINA	dal 16/03/2022 al 12/04/2022	118	BAR RISTORANTE SNOOPY	Costa Volpino	BG	2021/2022	4,5
8	7 Romelli	Matteo	CUCINA	dal 16/02/2022 al 15/03/2022	168	Latteria Val di Scalve	Vilminore	BG	2021/2022	5

Cognome	Nome	PERIODO	ORE	AZIENDA	COMUNE	PROVINCIA	SETTORE	DOC	VALUTAZ	
1	BALLARDINI	ANDREA								
2	BERGOMI	MATTEO	DAL 06/09/2022 AL 11/10/2022	193	HOTEL PULLMAN TIMI AMA	VILLASIMIUS	CA	CUCINA	REST	5
3	CAMOSSÌ	NICHOLAS	DAL 06/09/2022 AL 11/10/2022	193	PROGETTO ESERALDA SRL	SANTA MARGHERITA DI PULA	CA	CUCINA	REST	5 + LODE
4	CASALINI	CHIARA	DAL 06/09/2022 AL 11/10/2022	193	HOTEL STELLA MARIS	VILLASIMIUS	CA	CUCINA	REST	4
5	CHETRI	ASIA	DAL 06/09/2022 AL 11/10/2022	193	PROGETTO ESERALDA SRL	SANTA MARGHERITA DI PULA	CA	CUCINA	REST	5
6	IMPERADORI	GIULIA	DAL 06/09/2022 AL 11/10/2022	188	PROGETTO ESERALDA SRL	SANTA MARGHERITA DI PULA	CA	CUCINA	REST	5
7	LUCIDO	DAMIANO	DAL 12/09/2022 AL 11/10/2022	38	SC. INFANZIA DON CIRILLO INVERNICI	DARFO BOARIO TERME	BS	CUCINA	REST	4
8	MAGRI	ALESSIO	DAL 06/09/2022 AL 11/10/2022	193	HOTEL PULLMAN TIMI AMA	VILLASIMIUS	CA	CUCINA	REST	5
9	PETITTI	GIADA	DAL 06/09/2022 AL 11/10/2022	108	GELATISSIMO	DARFO BOARIO TERME	BS	PASTICCERIA	REST	4,5
10	PRIULI	LUIS ANGEL	DAL 06/09/2022 AL 11/10/2022	210	RISTORANTE SAPP	ESINE	BS	CUCINA	REST	4
11	SILINI	EMANUELE	DAL 06/09/2022 AL 11/10/2022	212	HOTEL VILLA DEL SOGNO	GARDONE RIVIERA	BS	CUCINA	REST	3,5
12	TOMASONI	LUCA	DAL 06/09/2022 AL 11/10/2022	193	HOTEL PULLMAN TIMI AMA	VILLASIMIUS	CA	CUCINA	REST	5
13	ZAMPATTI	ANDREA	DAL 06/09/2022 AL 11/10/2022	180	PROGETTO ESERALDA SRL	SANTA MARGHERITA DI PULA	CA	CUCINA	REST	5
Cognome	Nome	PERIODO	ORE	AZIENDA	COMUNE	BS	SETTORE	DOC	VALUTAZ	
1	BALLARDINI	ANDREA	DAL 04/03/2022 AL 27/05/2022	55	SUORE MESSICANE	BRENO	BS	CUCINA	2021/2022	5
2	BERGOMI	MATTEO	DAL 20/05/2022 AL 20/06/2022	192	CARMEN FOOD LAB	DARFO B. T.	BS	CUCINA	2021/2022	5
3	CAMOSSÌ	NICHOLAS	DAL 20/05/2022 AL 20/06/2022	192	RISTORANTE PIZZERIA AL PONTE	MALEGNO	BS	CUCINA	2021/2022	5
4	CASALINI	CHIARA	DAL 20/05/2022 AL 19/06/2022	200	HOTEL STELLA MARIS	VILLASIMIUS	BS	CUCINA	2021/2022	5
5	CHETRI	ASIA	DAL 20/05/2022 AL 20/06/2022	176	DICIOTTO 10 TAPAS, PIZZA, FOOD & DRINK	LOVERE	BS	CUCINA	2021/2022	5
6	EDDAIF	ADAM		180			BS	CUCINA	2021/2022	
7	IMPERADORI	GIULIA	DAL 20/05/2022 AL 20/06/2022	156	ECTOR PIZZA	PIAMBORNO	BS	CUCINA	2021/2022	4,5
8	LUCIDO	DAMIANO	DAL 27/04/2022 AL 08/06/2022	39	SC. INFANZIA DON CIRILLO INVERNICI	DARFO BOARIO TERME	BS	CUCINA	2021/2022	3
9	MAGRI	ALESSIO	DAL 20/05/2022 AL 20/06/2022	188	Castello 977 Restaurant Pizza e Wedding	Monastero del Castello	BS	CUCINA	2021/2022	4,5
10	PETITTI	GIADA	DAL 20/05/2022 AL 20/06/2022	98	HOTEL SORRISO	DARFO B. T.	BS	CUCINA	2021/2022	4
11	PRIULI	LUIS ANGEL	DAL 20/05/2022 AL 19/06/2022	180	HOTEL PULLMAN TIMI AMA	VILLASIMIUS	BS	CUCINA	2021/2022	5
12	SILINI	EMANUELE	DAL 20/05/2022 AL 19/06/2022	180	HOTEL PULLMAN TIMI AMA	VILLASIMIUS	BS	CUCINA	2021/2022	5
13	TOMASONI	LUCA	DAL 20/05/2022 AL 20/06/2022	182	HOTEL SORRISO	DARFO B. T.	BS	CUCINA	2021/2022	5
14	ZAMPATTI	ANDREA	DAL 20/05/2022 AL 20/06/2022	180	TRATTORIA CACCIATORE	SULZANO	BS	CUCINA	2021/2022	4,5

Per il gruppo classe 2 si rimanda al documento del 15 maggio allegato in coda.

13. ATTIVITÀ DEL CONSIGLIO DI CLASSE IN MODALITÀ DDI

Durante l'emergenza sanitaria, che ha riguardato la classe 5B/F dall'A.S 2020/2021 è stata introdotta nella scuola obbligatoriamente la formazione a distanza che consisteva in una serie di attività multimediali che dovevano sopperire alla forma di didattica tradizionale. Sono stati 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.

La parte laboratoriale dall'anno 2021/2022 si era già potuta svolgere interamente a distanza.

L'anno 2022/2023 ha previsto in DDI solo alcune attività relative a lezioni teoriche di progetti a cui la classe ha partecipato (Es. Corso A/C).

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

Le programmazioni delle singole discipline hanno avuto un'attuazione regolare. Si è 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:

Seconda Prova: 18 Maggio 2023

Prima prova: 25 maggio 2023

15. CANDIDATI ESTERNI

In data 19 aprile 2023 è stato pubblicato il calendario delle prove di ammissione per uno studente privatista, in modo da sostenere l'ammissione come candidato esterno agli Esami di Stato 2022/2023.

Il tutor nominato è la Prof.ssa Roberta Donisi. Gli esami di ammissione sono stati calendarizzati dal 22 al 25 maggio 2023.

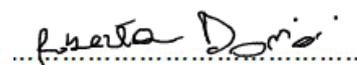
16. FOGLIO FIRME

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

IL CONSIGLIO DI CLASSE	
DISCIPLINA	DOCENTE
Lab. Enogastronomia, Sala e Vendita	Antonio Aprigliano
Lingua e Letteratura Italiana e Storia 5^F	Ascrizzi Giuseppe
Sostegno	Bizzarro Esther
Lab. Enogastronomia, Cucina	Corbelli Monica
Scienza e cultura dell'alimentazione	Donisi Roberta
IRC	Gheza Christian
Lingua Inglese 5^F	Gazzoli Iris
Sostegno	Naboni Silvia
Matematica 5^F	Palestri Daniela
Lingua Inglese 5^B	Patrignani Simona
Sec. Lingua Francese	Perbellini Elisabetta
Diritto e Tecniche Amministrative	Randazzo Giuseppe
Matematica 5^B	Rebaioli Iris
Lingua e Letteratura Italiana e Storia 5^B	Rombolà Giulia
Sostegno	Salvetti Ornella
Scienze Motorie	Stracuzzi Sergio (per CdC 15 maggio Francesco Verduci)

Darfo Boario Terme, 15 maggio 2023

Il Coordinatore di Classe
(prof. ssa Roberta Donisi)



Il Dirigente Scolastico
(prof. Antonino Florida)

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

CLASSE: 5B-F CUC

DISCIPLINA: Lab. Enogastronomia Sala e Vendita

DOCENTE: Prof. Antonio Aprigliano

TESTO IN ADOZIONE: Dispense del docente

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da alunni provenienti da percorsi scolastici differenti, più nello specifico: CFP, IeFP e Eng dell'IIS Olivelli-Putelli.

Nonostante le difficoltà iniziali, dovute sostanzialmente a quanto prima evidenziato, gli allievi hanno dimostrato interesse verso la materia, riuscendo a raggiungere gli obiettivi prefissati all'inizio del quinto anno scolastico. I contenuti, le procedure di base e gli obiettivi specifici di apprendimento, suggeriti dalle indicazioni generali per il quinto anno degli istituti professionali sono stati acquisiti e il livello di preparazione della classe può essere considerato nel complesso adeguato.

Rispetto al numero iniziale degli studenti presenti a settembre, due studenti si sono ritirati durante il corso dell'anno.

Si registra tuttavia un elevato numero di assenze da parte di alcuni studenti e la partecipazione di 3 studenti certificati ex legge 104/1992.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

- Utilizzare tecniche di lavorazione nella produzione e vendita di servizi e prodotti enogastronomici.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda, valorizzando i prodotti tipici.
- Controllare e utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico e gastronomico.
- Agire nel sistema di qualità nella filiera del bar.
- Applicare le normative vigenti in fatto di sicurezza.

CONTENUTI TRATTATI

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">- Revisione del programma delle classi precedenti per portare tutti alle stesse conoscenze;- Il Personale di sala;- Gerarchia e figura professionale della brigata di sala.- La classificazione di bevande alcoliche e distillati.- Le tecniche avanzate di bar.- Le tecniche di gestione del bar.- Le tecniche di miscele e preparazioni di cocktail.- I cocktail IBA.- L'organizzazione del personale del settore sala.- L'organizzazione e la programmazione della produzione.- Il servizio banqueting e il catering.- La ristorazione collettiva.- La ristorazione commerciale.- Gli allestimenti speciali della sala e organizzazione.- I principi di enologia.- Le nozioni sulla vita e sulle tecniche di cantina. | <ul style="list-style-type: none">- Le modalità di produzione dei vini.- La classificazione del vino.- Criteri di abbinamento cibo-vini in relazione al tipo di menù.- Marchi di qualità IGT, PAT, DOC, DOCG (Europei IGP, DOP, STG, BIO).- Qualità e certificazione del sistema agro-alimentare (Iso 9000).- La cucina di sala.- Tecniche per la preparazione e servizio della cucina di sala.- Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia.- Classificazione delle birre.- Le modalità di produzione e utilizzo delle birre.- I metodi di analisi delle birre.- Il caffè espresso e le preparazioni a base di caffè.- Le tecniche di servizio al banco e al tavolo. <p>Esercitazione Pratica di laboratorio</p> <ul style="list-style-type: none">- Preparazione di cocktail con tecnica flair |
|---|---|

- Preparazione caffè espresso e bevande a base di caffè.
- Degustazione e servizio dei vini;
- Preparazione di piatti alla lampada;
- Buffet di formaggi;
- Buffet d'insalate;
- Buffet di affettati misti
- Degustazione e servizio della birra;
- Il servizio del dolce;

METODOLOGIE DIDATTICHE

Simulazione del lavoro svolto in brigata.

Applicazione delle metodologie del barman.

Messa in opera delle tecniche di preparazione di alcuni piatti alla lampada.

Preparazione bevande di caffetteria.

Preparazione di cocktails.

Lezione frontali.

Lezioni in laboratorio di sala e sviluppo e soluzioni delle diverse tipologie di servizio di ristorante: alla carta, buffet, banchetti.

Degustazione del vino con abbinamento cibo-vini, preparazione di buffet dei diversi tipi di formaggi della regione Lombardia.

Degustazione della birra con preparazione di buffet per happy hour.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Appunti delle lezioni.

Dispense fornite dal docente.

Aula e laboratorio di sala e bar.

Strumenti compensativi e misure dispensative per alunni con DSA

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

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 nello studio e il rispetto delle consegne;
- l'acquisizione di competenze e contenuti.
- Primo quadrimestre: Prova scritta – Prova orale – Prova pratica di laboratorio.
- Secondo quadrimestre: Prova scritta – prova orale – Prova pratica di laboratorio.

Darfo B.T., 15 maggio 2023

FIRMA DEL DOCENTE

Prof. Antonio Aprigliano

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

CLASSE: 5B/F Cucina

DISCIPLINA: Laboratorio di enogastronomia - cucina

DOCENTE: Corbelli Monica

TESTO IN ADOZIONE: Chef e Pastry Chef – Alma- Plan Edizioni

PROFILO DELLA CLASSE

La classe nasce dalla unione di due classi che hanno avuto percorsi solo in parte eterogenei con profili differenti ed è per questo che non è stato semplice allineare conoscenze e competenze di base dalle quali partire per la programmazione didattica.

I contenuti, le procedure di base e gli obiettivi specifici di apprendimento suggeriti dalle indicazioni per il quinto anno degli istituti professionali sono stati generalmente acquisiti; il livello di preparazione della classe può essere considerato complessivamente accettabile per quanto riguarda la parte teorica. Abilità e competenze professionali nello svolgimento della parte pratica e professionalizzante della disciplina sono state ben raggiunte dagli allievi.

Competenze ed abilità prefissate

Riconoscere e valorizzare le risorse umane, ambientali, culturali del territorio
Collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio-tempo Confrontare usi, costumi tradizioni enogastronomiche dell'epoca studiata per evidenziare cambiamenti e somiglianze
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, la produzione agroalimentare italiana ed in parte quella internazionale individuando le nuove tendenze
Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
Applicare i criteri e gli strumenti utili a tutelare la sicurezza e la salute dei lavoratori nel settore ristorativo
Controllare e usare alimenti in base al profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
Predisporre dei menu coerenti con: la tipologia di ristorazione, le esigenze della clientela, le necessità dietologiche specifiche e gli stili alimentari particolari
Conoscere le caratteristiche, le figure e le tecniche professionali dei servizi di catering e banqueting

Abilità specifiche di laboratorio: servizi di enogastronomia – Settore Cucina

Gli antipasti in cucina
Definire ed analizzare il concetto di azienda ristorativa
Riconoscere le differenze tra varie forme di azienda ristorativa
Distinzione fra aziende di ristorazione commerciale e collettiva
Conoscere l'organizzazione del lavoro nelle varie realtà aziendali
Saper individuare la corretta dislocazione degli spazi e dei percorsi in funzione del tipo di attività
Saper analizzare le attrezzature nell'ottica gestionale, svolgendo analisi di convenienza e fattibilità in funzione dei diversi cicli produttivi
Conoscere le nuove tecnologie
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Il sistema HACCP: la procedura, i punti critici nel sistema, come è strutturato un manuale

Il territorio, menu e tipicità alimentari
I marchi di qualità e le etichette sui prodotti
Menu e stagionalità dei prodotti
Il catering, il banqueting, il buffet
Le intolleranze, gli stili alimentari, regimi alimentari speciali

Contenuti trattati

MODULO 1

Le aziende ristorative

Concetto di azienda ristorativa, di bene e servizio, di prodotto ristorativo

La ristorazione

La ristorazione commerciale e collettiva

MODULO 2

Gli strumenti promozionali del prodotto ristorativo

Cosa sono e quali sono gli strumenti promozionali impiegati dalle varie forme ristorative: direct marketing, pubblicità, promozione, propaganda, vendite personali, pubbliche relazioni, menù

Il menu: cenni storici sulla nascita e sull'impiego del menu

Definizione di menu e carta

Le diverse tipologie di menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche e nutrizionali della clientela

Criteri di elaborazione di menu e carte

Le regole corrette di stilatura per i menu e per le carte

Differenze tra menu di cucina classica e menu di oggi

Menu con piatti della tradizione locale e ricette di cucina nazionale ed internazionale

La stagionalità e lo stile del menu

I menu per la ristorazione tradizionale, per la neo-ristorazione e per la ristorazione collettiva

Menu a prezzo fisso, variabile e concordato

Menu particolari riferiti a clienti aventi disturbi alimentari o intolleranze che devono seguire regimi alimentari corretti

La carta: definizione e struttura

Diverse tipologie di carte adottate dalle strutture ricettive

MODULO 3

Intolleranze alimentari e stili alimentari particolari

Le principali tipologie di intolleranze alimentari

Allergia al lattice

La dieta mediterranea

Le alimentazioni alternative: macrobiotica, vegetariana, semivegetariana, vegana, crudista, fruttariana

I regimi alimentari legati a tradizioni culturali differenti

Le combinazioni alimentari corrette

MODULO 4

L'evoluzione delle abitudini alimentari e marchi di qualità

Il cambiamento dei comportamenti del consumatore e valutazione del prodotto di qualità

Le nuove tendenze di filiera

La tracciabilità e la rintracciabilità degli alimenti

I prodotti tipici di un territorio e la rivalutazione dell'agroalimentare

Le tradizioni enogastronomiche regionali

Il valore dei prodotti "a chilometro zero"

La tutela alimentare ed i marchi di qualità

I prodotti DOP, IGP, PAT e STG-AS

Approfondimenti: il Grana Padano

MODULO 5

L'approvvigionamento

I prodotti alimentari

La classificazione in gamme dei prodotti alimentari

La qualità certificata

I nuovi prodotti alimentari

Gli alimenti dietetici

Gli alimenti integrati

Gli alimenti funzionali

Gli alimenti alleggeriti

Gli alimenti manipolati

Gli alimenti geneticamente modificati

Gli alimenti biologici

L'economato

La gestione tecnica dell'economato

La gestione economica dell'economato

La gestione contabile-amministrativa dell'economato

MODULO 6

La tutela della sicurezza, della salute sul luogo di lavoro e sistema HACCP

La sicurezza sul luogo di lavoro ed i principali rischi per la salute nel settore ristorativo

L'igiene professionale e dell'ambiente di lavoro in cucina

La sicurezza degli alimenti

Le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti alimentari

Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute

Il sistema HACCP: le fasi del piano ed i principi

I punti critici di controllo

Come viene elaborato un piano di autocontrollo

MODULO 7

Il servizio di catering e di banqueting

Banqueting e catering: due realtà a confronto

Le tipologie di catering

Lavorare nel settore banqueting

La pianificazione e l'organizzazione del servizio di banqueting

Produzione e servizio con organizzazione diretta o indiretta:

il sistema cook & chill ed il sistema halo heat

MODULO 8

Il settore food and beverage

La gestione economica del food & beverage

Gli elementi del costo piatto

La formazione graduale del costo per determinare i prezzi di vendita

Il food cost

MODULO 9

Gli antipasti

Cenni storici

Impiego e caratteristiche

Classificazione e servizio

Metodologie	Strumenti
Lezione frontale di esposizione	Libro di testo
Lezione frontale di sintesi/sistematizzazione	Lettura diretta di testi/documenti
Problem solving	Supporti audiovisivi
Cooperative learning	Laboratorio di cucina
//	Materiale fornito dal docente

Tipologie di verifica

Osservazione sistematica impegno, interesse e partecipazione
Interrogazioni orali
Prove strutturate/semistrutturate
Prove scritte tradizionali
Domande a risposta aperta
Quesiti a risposta singola
Relazioni orali e/o scritte
Prove pratiche: attività in laboratorio

Darfo Boario Terme, 15 maggio 2023

La docente
Prof.ssa Monica Corbelli

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

CLASSE: 5B/F Cucina

DISCIPLINA: Scienze degli alimenti

DOCENTE: Donisi Roberta

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 nella norma.

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
<u>Modulo 1 – L'alimentazione nell'era della globalizzazione</u>
-cibo e religioni
-nuovi prodotti alimentari
<u>Modulo 2 – La dieta in condizioni fisiologiche</u>
-la dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche
-diete e stili alimentari
-l'alimentazione nella ristorazione collettiva
<u>Modulo 3 – La dieta nelle principali patologie</u>
-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.
<u>Modulo 4 – Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare</u>
-contaminazione fisico-chimica degli alimenti
-contaminazione biologica degli alimenti
-additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici
-sistema HACCP e certificazioni di qualità

METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezioni partecipate e *flipped classroom*
- Esercitazioni scritte
- Presentazioni multimediali
- *Problem-solving*

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo
- Presentazioni e dispense fornite dal docente.
- Lavagna Interattiva Multimediale.
- Video e Filmati

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 PTOF 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.

Darfo B.T., 15 maggio 2023

DOCENTE
Prof.ssa Donisi Roberta

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

CLASSE: 5B-CUC

DISCIPLINA: Inglese

DOCENTE: Prof.ssa Patrignani Simona

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

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da tredici 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, layout, 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

FIRMA DEL DOCENTE
prof.ssa Simona Patrignani

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
AN NO SCOLASTICO 2022/2023**

CLASSE: 5F ENG

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

DOCENTE: IRIS GAZZOLI

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

PROFILO DELLA CLASSE: La classe è composta da sette studenti provenienti da percorsi professionali, che si sono dovuti adeguare gradualmente ad una didattica finalizzata al conseguimento del diploma statale. Sono presenti due studenti con disturbi dell'apprendimento lievi e uno studente con carenze dal punto di vista della lingua, con PDP apposito. L'interesse e l'attitudine per la lingua straniera sono generalmente bassi. L'impegno, con poche eccezioni, non è stato costante. Questo, insieme alla nomina tardiva dell'insegnante di lingua inglese, ha portato a non raggiungere tutti gli obiettivi prefissati.

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
- Diete salutari e necessità speciali
- Nutrienti e piramide alimentare
- Richiesta di lavoro e curriculum vitae

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
- Scrivere un curriculum vitae

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 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 certifications, slow food presidia, stop and check

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, barcodes, stop and check

Module 7 On the health side

Unit 1 Nutrition: wellbeing, 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

METODOLOGIE DIDATTICHE: Lezione frontale, lavoro a coppie e individuale, attività guidate

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI: Libro di testo con relativi contenuti audio e video; video su piattaforma YouTube; presentazioni PowerPoint create dall'insegnate.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE: Si sono svolte prove di verifica scritta soggettiva (produzione di testi); prove di verifica scritta oggettiva e 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. Gli alunni hanno affrontato una interrogazione orale e due 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 tre anche nel caso in cui il punteggio totalizzato sia stato inferiore, fino ad un massimo di dieci.

Darfo B.T., 15 maggio 2023

FIRMA DEL DOCENTE
Iris Gazzoli

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

CLASSE: 5 B/F

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 e non hanno raggiunto gli obiettivi previsti.

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

Unité 5: Des actions en cuisine

Lexique: Techniques culinaires.

Grammaire: les adverbes de quantité, la forme négative, la forme interrogative.

Communication: donner des instructions. Conseiller. Identifier un objet, un ingrédient.

Théorie: la conservation des aliments.

Unité 7: Entrée en matière.

Lexique: Les entrées, aromates et fines herbes, les légumes, les sauces, les assaisonnements et les matières grasses.

Grammaire: le passé composé et l'accord du participe passé.

Communication: poser des questions sur les pâtes et sur le riz, la qualité des pommes de terre. Les fines herbes et les aromates. Les assaisonnements et les matières grasses.

Théorie: les cartes et les menus. Les repas français.

Unité 8: Viande ou poisson?

Lexique: les viandes, les poissons, les coquillages et les crustacés.

Grammaire: le féminin.

Communication: s'informer et donner des renseignements sur les viandes et les poissons.

Théorie: les poissons courants.

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.

Allergie e intolleranze alimentari : la celiachia.

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: 5B/F 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 uno studente che ha interrotto la frequenza in corso d'anno. Anche nei casi in cui le assenze sono più numerose, queste 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. I contenuti sono stati svolti secondo il piano di lavoro della disciplina eccetto l'argomento inerente alla 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.
- 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'".
- La questione sociale e superamento del "non expedit" in Valle Camonica.
- Il senso della religione nelle carceri.
- 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 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

- Il fanciullino (pag 226)
- “È dentro di noi un fanciullino”
- Canti di Castelvecchio. Il gelsomino notturno (pag 218)
- Myrica. 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).
- Il treno ha fischiato. (pag 425).
- Uno nessuno e centomila (libro I Cap VII) Salute (pag 412)
- Giuseppe Ungaretti
- La vita
- Le opere
- Il pensiero e la poetica
- L’Allegria (pag460)
- (L’allegria, sezione “Il porto sepolto”) Veglia (pag466)
- Fratelli (pag 468)
- Storia**
- L’Europa e il mondo nel primo Novecento
- L’età giolittiana
- La grande guerra
- Dalla rivoluzione russa alla dittatura di Stalin
- Il regime fascista
- La crisi del 29 e il New deal
- Il nazismo in Germania
- La seconda guerra mondiale
- Storia settoriale**
- Percorso1: l’arte di conservare i cibi in scatola (pp 90)
- Percorso2: il ristorante e la cucina casalinga (pp 94)
- Percorso 3: la nascita del turismo di massa (pp 97)
- Cittadinanza e Costituzione
- Le organizzazioni internazionali

ABILITA': Italiano Storia	<ul style="list-style-type: none"> ● Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale ● Esporre in modo chiaro, logico e coerente esperienze vissute o testi ascoltati ● 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 <ul style="list-style-type: none"> ● Prendere appunti e redigere sintesi e relazioni ● Rielaborare in forma chiara e articolata le informazioni
METODOLOGIE:	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
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Gli elementi per la valutazione finale sono stati: -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
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:	Libri di Testo Lavagna interattiva Materiale fornito dall'insegnante

Darfo B.T., 15 maggio 2023

L'insegnate: Prof.ssa Giulia Rombolà

Proposte GRIGLIE DI VALUTAZIONE ESAMI DI STATO:

Istituto d'Istruzione Superiore "Olivelli-Putelli" – DARFO
PROVA SCRITTA DI ITALIANO
Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi – TIPOLOGIA A

INDICATORI	LIVELLO	DESCRIPTORI DI LIVELLO	PUNTI	
INDICATORI GENERALI (max 60 punti)				
1.1 Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	Ottimo	L'elaborato è stato ideato e pianificato con padronanza, lo svolgimento risulta coerente e coeso, la progressione tematica ben strutturata ed efficace. Utilizzo sicuro dei connettivi.	14-15	
	Buono	L'elaborato risponde a un'ideazione consapevole, è stato pianificato e organizzato con cura e lo svolgimento è coerente e coeso. Utilizzo appropriato dei connettivi.	11-13	
1.2 Coesione e coerenza testuale.	Sufficiente	L'elaborato mostra sufficiente consapevolezza nell'ideazione e risulta complessivamente coerente nello sviluppo. Utilizzo corretto dei connettivi, pur con lievi incertezze.	9-10	
	Insufficiente	L'elaborato non è stato adeguatamente pianificato, risultando a tratti poco coerente e confuso nello sviluppo. Uso approssimativo dei connettivi.	5-8	
	Gravemente insufficiente	L'elaborato è mancante di ideazione e pianificazione, risultando disorganico e incoerente. Assenza o uso inappropriato dei connettivi.	1-4	
2.1 Ricchezza e padronanza lessicale.	Ottimo	Bagaglio lessicale anche specifico ricco, utilizzo pertinente ed efficace.	9-10	
	Buono	Bagaglio lessicale buono, utilizzo appropriato.	7-8	
	Sufficiente	Lessico globalmente corretto, anche se non sempre preciso ed appropriato.	6	
	Insufficiente	Bagaglio lessicale limitato e/o utilizzato in modo impreciso.	4-5	
	Gravemente insufficiente	Bagaglio lessicale povero, utilizzo improprio e/o ripetitivo.	1-3	
2.2 Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Ottimo	Forma espositiva fluida e precisa nelle scelte morfo-sintattiche, uso efficace della punteggiatura.	14-15	
	Buono	Forma espositiva corretta e sicura, uso appropriato della punteggiatura.	11-13	
	Sufficiente	Forma espositiva nel complesso corretta.	9-10	
	Insufficiente	Forma espositiva difficoltosa, con incertezze morfo-sintattiche ricorrenti.	5-8	
	Gravemente insufficiente	Forma espositiva scorretta, con errori gravi e/o incertezze diffuse.	1-4	
3.1 Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Ottimo	Conoscenze e riferimenti culturali precisi, ampi e articolati.	9-10	
	Buono	Conoscenze e riferimenti culturali precisi e pertinenti.	7-8	
	Sufficiente	Conoscenze e riferimenti culturali essenziali ma pertinenti.	6	
	Insufficiente	Conoscenze e riferimenti culturali imprecisi e/o non sempre pertinenti.	4-5	
	Gravemente insufficiente	Lacune gravi nelle conoscenze e nei riferimenti culturali, scarsi e/o perlopiù errati.	1-3	
3.2 Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Ottimo	Capacità di giudizio critico coerente e originale, ottima padronanza nella rielaborazione.	9-10	
	Buono	Capacità di giudizio critico coerente, con alcuni elementi di personalizzazione.	7-8	
	Sufficiente	Capacità di giudizio critico coerente, anche se non molto approfondita.	6	
	Insufficiente	Capacità di giudizio critico frammentaria e/o incerta.	4-5	
	Gravemente insufficiente	Assenza o grave carenza di capacità di giudizio critico e di valutazioni personali.	1-3	
INDICATORI SPECIFICI (max 40 punti)				
1 Rispetto dei vincoli posti nella consegna (indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	Ottimo	L'elaborato risponde alle consegne rispettando pienamente tutti i vincoli posti.	5	
	Buono	L'elaborato risponde alle consegne rispettando complessivamente i vincoli posti.	4	
	Sufficiente	Pur con qualche approssimazione, i vincoli sono nel complesso rispettati.	3	
	Insufficiente	I vincoli sono rispettati solo parzialmente e in modo che pregiudica la pertinenza dell'elaborato.	2	
	Gravemente insufficiente	Manca del tutto o in larga misura il rispetto dei vincoli.	1	
2 Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.	Ottimo	Il testo viene compreso a fondo, anche nella sua articolazione: vengono individuati esattamente tutti gli snodi tematici e le caratteristiche stilistiche.	9-10	
	Buono	Il testo viene compreso a pieno nel suo senso complessivo e ne vengono individuati in modo corretto gli snodi tematici e le caratteristiche stilistiche.	7-8	
	Sufficiente	Il testo è compreso nella sua globalità, la struttura colta nei suoi aspetti generali e sono individuati gli snodi tematici principali e le caratteristiche stilistiche più evidenti.	6	
	Insufficiente	Il testo viene compreso parzialmente, la struttura colta solo approssimativamente, non vengono individuati con chiarezza snodi tematici e peculiarità stilistiche.	4-5	
	Gravemente insufficiente	Il testo è compreso solo in minima parte, e il suo significato in più punti è equivocado.	1-3	
3 Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).	Ottimo	Analisi puntuale, approfondita e completa.	9-10	
	Buono	Analisi precisa e corretta, sviluppata con discreta completezza in ogni parte richiesta.	7-8	
	Sufficiente	Analisi globalmente corretta, anche se non accurata in ogni aspetto.	6	
	Insufficiente	Analisi generica, approssimativa e imprecisa.	4-5	
	Gravemente insufficiente	Analisi fortemente lacunosa e/o scorretta.	1-3	
4 Interpretazione corretta e articolata del testo.	Ottimo	Interpretazione approfondita e articolata, sostenuta da una corretta e ricca contestualizzazione.	14-15	
	Buono	Interpretazione puntuale, che evidenzia buona padronanza anche dei riferimenti extratestuali.	11-13	
	Sufficiente	Interpretazione essenziale ma pertinente.	9-10	
	Insufficiente	Interpretazione superficiale, che trascurava e/o fraintende aspetti significativi.	5-8	
	Gravemente insufficiente	Interpretazione lacunosa e/o scorretta, che travisa gli aspetti semantici più evidenti del testo.	1-4	
TOTALE PUNTEGGIO				/100
				/20

(Approvata dal Dipartimento il 14/09/2022)

Istituto d'Istruzione Superiore "Olivelli-Putelli" – DARFO
PROVA SCRITTA DI ITALIANO
Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi – TIPOLOGIA B

INDICATORI	LIVELLO	DESCRIPTORI DI LIVELLO	PUNTI	
INDICATORI GENERALI (max 60 punti)				
1.1 Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	Ottimo	L'elaborato è stato ideato e pianificato con padronanza, lo svolgimento risulta coerente e coeso, la progressione tematica ben strutturata ed efficace. Utilizzo sicuro dei connettivi.	14-15	
	Buono	L'elaborato risponde a un'ideazione consapevole, è stato pianificato e organizzato con cura e lo svolgimento è coerente e coeso. Utilizzo appropriato dei connettivi.	11-13	
1.2 Coesione e coerenza testuale.	Sufficiente	L'elaborato mostra sufficiente consapevolezza nell'ideazione e risulta complessivamente coerente nello sviluppo. Utilizzo corretto dei connettivi, pur con lievi incertezze.	9-10	
	Insufficiente	L'elaborato non è stato adeguatamente pianificato, risultando a tratti poco coerente e confuso nello sviluppo. Uso approssimativo dei connettivi.	5-8	
	Gravemente insufficiente	L'elaborato è mancante di ideazione e pianificazione, risultando disorganico e incoerente. Assenza o uso inappropriato dei connettivi.	1-4	
2.1 Ricchezza e padronanza lessicale.	Ottimo	Bagaglio lessicale anche specifico ricco, utilizzo pertinente ed efficace.	9-10	
	Buono	Bagaglio lessicale buono, utilizzo appropriato.	7-8	
	Sufficiente	Lessico globalmente corretto, anche se non sempre preciso ed appropriato.	6	
	Insufficiente	Bagaglio lessicale limitato e/o utilizzato in modo impreciso.	4-5	
	Gravemente insufficiente	Bagaglio lessicale povero, utilizzo improprio e/o ripetitivo.	1-3	
2.2 Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Ottimo	Forma espositiva fluida e precisa nelle scelte morfo-sintattiche, uso efficace della punteggiatura.	14-15	
	Buono	Forma espositiva corretta e sicura, uso appropriato della punteggiatura.	11-13	
	Sufficiente	Forma espositiva nel complesso corretta.	9-10	
	Insufficiente	Forma espositiva difficoltosa, con incertezze morfo-sintattiche ricorrenti.	5-8	
	Gravemente insufficiente	Forma espositiva scorretta, con errori gravi e/o incertezze diffuse.	1-4	
3.1 Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Ottimo	Conoscenze e riferimenti culturali precisi, ampi e articolati.	9-10	
	Buono	Conoscenze e riferimenti culturali precisi e pertinenti.	7-8	
	Sufficiente	Conoscenze e riferimenti culturali essenziali ma pertinenti.	6	
	Insufficiente	Conoscenze e riferimenti culturali imprecisi e/o non sempre pertinenti.	4-5	
	Gravemente insufficiente	Lacunose gravi nelle conoscenze e nei riferimenti culturali, scarsi e/o perlopiù errati.	1-3	
3.2 Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Ottimo	Capacità di giudizio critico coerente e originale, ottima padronanza nella rielaborazione.	9-10	
	Buono	Capacità di giudizio critico coerente, con alcuni elementi di personalizzazione.	7-8	
	Sufficiente	Capacità di giudizio critico coerente, anche se non molto approfondita.	6	
	Insufficiente	Capacità di giudizio critico frammentaria e/o incerta.	4-5	
	Gravemente insufficiente	Assenza o grave carenza di capacità di giudizio critico e di valutazioni personali.	1-3	
INDICATORI SPECIFICI (max 40 punti)				
1 Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	Ottimo	L'analisi puntuale e approfondita mostra che il testo è stato compreso con precisione, tesi, argomentazioni e snodi tematici vengono individuati in modo corretto e completo.	18-20	
	Buono	L'analisi mostra che il testo è stato ben compreso nella sua globalità, tesi, argomentazioni e snodi tematici vengono individuati con buona precisione e completezza.	15-17	
	Sufficiente	L'analisi corretta ma non sempre approfondita mostra che il testo è compreso nel suo significato complessivo, tesi, argomentazioni e snodi tematici principali vengono globalmente riconosciuti.	12-14	
	Insufficiente	L'analisi mostra che il testo non è stato ben compreso, tesi, argomentazioni e snodi tematici vengono riconosciuti solo parzialmente.	7-11	
	Gravemente insufficiente	L'analisi mostra che il testo è stato frainteso nel suo contenuto, tesi, argomentazioni e snodi tematici non vengono riconosciuti.	1-6	
2 Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	Ottimo	Il percorso ragionativo è coerente, strutturato con chiarezza e complessità. L'uso dei connettivi è vario, appropriato e corretto.	9-10	
	Buono	Il percorso ragionativo è coerente e ben strutturato. L'uso dei connettivi è appropriato.	7-8	
	Sufficiente	Il percorso ragionativo è semplice ma coerente. L'uso dei connettivi, pur con qualche incertezza, è nel complesso corretto.	6	
	Insufficiente	Il percorso ragionativo presenta passaggi incoerenti e logicamente disordinati. L'uso dei connettivi è incerto e poco appropriato.	4-5	
	Gravemente insufficiente	Il percorso ragionativo è incoerente e contraddittorio e/o lacunoso. L'uso dei connettivi è errato o assente.	1-3	
3 Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	Ottimo	Conoscenze e riferimenti culturali pertinenti, ampi e accurati, articolati con efficacia.	9-10	
	Buono	Conoscenze e riferimenti culturali pertinenti e ben articolati.	7-8	
	Sufficiente	Conoscenze e riferimenti culturali essenziali ma pertinenti.	6	
	Insufficiente	Conoscenze e riferimenti culturali generici e/o non sempre pertinenti.	4-5	
	Gravemente insufficiente	Conoscenze e riferimenti culturali ampi scarsi e/o del tutto privi di pertinenza.	1-3	
TOTALE PUNTEGGIO				/100
				/20

(Approvata dal Dipartimento il 14/09/2022)

Istituto d'Istruzione Superiore "Olivelli-Putelli" – DARFO
PROVA SCRITTA DI ITALIANO
Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi – TIPOLOGIA C

INDICATORI	LIVELLO	DESCRIPTORI DI LIVELLO	PUNTI	
INDICATORI GENERALI (max 60 punti)				
1.1 Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	Ottimo	L'elaborato è stato ideato e pianificato con padronanza, lo svolgimento risulta coerente e coeso, la progressione tematica ben strutturata ed efficace. Utilizzo sicuro dei connettivi.	14-15	
	Buono	L'elaborato risponde a un'ideazione consapevole, è stato pianificato e organizzato con cura e lo svolgimento è coerente e coeso. Utilizzo appropriato dei connettivi.	11-13	
	Sufficiente	L'elaborato mostra sufficiente consapevolezza nell'ideazione e risulta complessivamente coerente nello sviluppo. Utilizzo corretto dei connettivi, pur con lievi incertezze.	9-10	
	Insufficiente	L'elaborato non è stato adeguatamente pianificato, risultando a tratti poco coerente e confuso nello sviluppo. Uso approssimativo dei connettivi.	5-8	
	Gravemente insufficiente	L'elaborato è mancante di ideazione e pianificazione, risultando disorganico e incoerente. Assenza o uso inappropriato dei connettivi.	1-4	
1.2 Coesione e coerenza testuale.	Ottimo	Bagaglio lessicale anche specifico ricco, utilizzo pertinente ed efficace.	9-10	
	Buono	Bagaglio lessicale buono, utilizzo appropriato.	7-8	
	Sufficiente	Lessico globalmente corretto, anche se non sempre preciso ed appropriato.	6	
	Insufficiente	Bagaglio lessicale limitato e/o utilizzato in modo impreciso.	4-5	
	Gravemente insufficiente	Bagaglio lessicale povero, utilizzo improprio e/o ripetitivo.	1-3	
2.1 Ricchezza e padronanza lessicale.	Ottimo	Forma espositiva fluida e precisa nelle scelte morfo-sintattiche, uso efficace della punteggiatura.	14-15	
	Buono	Forma espositiva corretta e sicura, uso appropriato della punteggiatura.	11-13	
	Sufficiente	Forma espositiva nel complesso corretta.	9-10	
	Insufficiente	Forma espositiva difficoltosa, con incertezze morfo-sintattiche ricorrenti.	5-8	
	Gravemente insufficiente	Forma espositiva scorretta, con errori gravi e/o incertezze diffuse.	1-4	
2.2 Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Ottimo	Conoscenze e riferimenti culturali precisi, ampi e articolati.	9-10	
	Buono	Conoscenze e riferimenti culturali precisi e pertinenti.	7-8	
	Sufficiente	Conoscenze e riferimenti culturali essenziali ma pertinenti.	6	
	Insufficiente	Conoscenze e riferimenti culturali imprecisi e/o non sempre pertinenti.	4-5	
	Gravemente insufficiente	Lacune gravi nelle conoscenze e nei riferimenti culturali, scarsi e/o perlopiù errati.	1-3	
3.1 Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Ottimo	Capacità di giudizio critico coerente e originale, ottima padronanza nella rielaborazione.	9-10	
	Buono	Capacità di giudizio critico coerente, con alcuni elementi di personalizzazione.	7-8	
	Sufficiente	Capacità di giudizio critico coerente, anche se non molto approfondita.	6	
	Insufficiente	Capacità di giudizio critico frammentaria e/o incerta.	4-5	
	Gravemente insufficiente	Assenza o grave carenza di capacità di giudizio critico e di valutazioni personali.	1-3	
3.2 Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	INDICATORI SPECIFICI (max 40 punti)			
	Ottimo	L'elaborato soddisfa pienamente le richieste della traccia	9-10	
	Buono	L'elaborato risponde con precisione e buona pertinenza alle richieste della traccia	7-8	
	Sufficiente	L'elaborato è globalmente pertinente alla traccia	6	
	Insufficiente	L'elaborato non centra pienamente temi e argomenti proposti dalla traccia	4-5	
Gravemente insufficiente	L'elaborato non è coerente con la traccia proposta	1-3		
1 Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Ottimo	L'esposizione è consequenziale, ben strutturata e sviluppata con proprietà e piena consapevolezza	18-20	
	Buono	L'esposizione è consequenziale, i dati ben organizzati nello sviluppo	15-17	
	Sufficiente	L'esposizione è semplice ma ordinata, pur con qualche lieve incongruenza	12-14	
	Insufficiente	L'esposizione è poco ordinata e si riscontrano diverse incongruenze nello sviluppo	7-11	
	Gravemente insufficiente	L'esposizione è confusa, incongruente e priva di consequenzialità	1-6	
2 Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Ottimo	Conoscenze e riferimenti culturali pertinenti, ampi e accurati, articolati con efficacia.	9-10	
	Buono	Conoscenze e riferimenti culturali pertinenti e ben articolati.	7-8	
	Sufficiente	Conoscenze e riferimenti culturali essenziali ma pertinenti.	6	
	Insufficiente	Conoscenze e riferimenti culturali generici e/o non sempre pertinenti.	4-5	
	Gravemente insufficiente	Conoscenze e riferimenti culturali ampi scarsi e/o del tutto privi di pertinenza.	1-3	
3 Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	TOTALE PUNTEGGIO		/100	
			/20	

(Approvata dal Dipartimento il 14/09/2022)

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

CLASSE: 5F ENG

DISCIPLINA: ITALIANO

DOCENTE: GIUSEPPE ASCRIZZI

TESTO IN ADOZIONE: Laboratorio di Letteratura 3, dal Positivismo alla letteratura contemporanea, ed. La Nuova Italia.

PROFILO DELLA CLASSE: La classe è composta da studenti provenienti da dei percorsi professionali e che quindi si sono dovuti adeguare gradualmente, nel corso del triennio, ad una didattica finalizzata al conseguimento del diploma statale. La decisione di inserire questi ragazzi in una sezione apposita della più grande classe articolata per alcune materie di studio, come ad esempio quelle umanistiche e letterarie, ha comportato una maggiore sostenibilità nell'approccio agli argomenti, nello sviluppo del dialogo e dei dibattiti in classe, così come nell'attenzione particolare all'avvicinamento di ognuno di loro all'esame di Stato. Sono presenti due studenti con disturbi dell'apprendimento abbastanza lievi e uno studente con gravi carenze dal punto di vista della lingua italiana, con un pdp apposito, che è stato seguito per un'ora a settimana dalla prof.ssa Foppoli di Italiano e Storia, con la quale mi sono coordinato nell'impostazione delle varie unità didattiche e nella fornitura di materiale semplificato.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI: Affrontare le figure di alcuni degli autori più significativi della fine dell'Ottocento e della prima metà del Novecento, comprendendone la cultura di base e gli ideali caratteristici di ciascuno e sapendo collegare il tutto alle relative correnti letterarie di riferimento. L'analisi di differenti punti di vista sul mondo, la critica sociale e il saper collegare l'autore al contesto storico di riferimento sono stati tra gli obiettivi perseguiti per sviluppare competenze interdisciplinari e capacità di riflessione autonoma.

Esercitare gli studenti all'analisi del testo in poesia e prosa, anche tramite esercitazioni di gruppo, ai fini di una completa comprensione dei brani originali proposti e della prima prova dell'esame per quanto riguarda la Tipologia A. Sono stati proposti dibattiti e confronti in merito a temi di attualità propedeutici alla Tipologia C e analisi critiche di testi per la Tipologia B previo confronto con la classe, per valutare gli interessi generali degli studenti e proporre di conseguenza dei testi su tematiche che invogliassero gli alunni alla scrittura. Sono stati messi in risalto i concetti base della materia, valutando di volta in volta l'attitudine degli alunni verso l'argomento e soprattutto il loro interesse per stimolare l'apprendimento. Si è cercato di incentivare l'attitudine alla rielaborazione individuale con dibattiti e confronti in classe conseguenti a una previa analisi testuale e documentaristica guidata dal docente.

CONTENUTI TRATTATI

Giovanni Verga

- Caratteristiche generali di Realismo, Naturalismo e Verismo;
 - La vita dell'autore, il pensiero politico, l'adesione al Verismo;
 - La prosa di Verga come fotografia della realtà, definizione e caratteristiche dei "vinti" e del "ciclo dei vinti"; definizione dell'ideale dell'ostrica; descrizione dei paesaggi e della tipologia dei personaggi raccontati; il ruolo del narratore verista e lo stile utilizzato, caratteristiche dell'analisi sociale e del pensiero verghiani.
- Letture e analisi delle Novelle Rusticane:

Rosso Malpelo (fornita dal docente), La roba (p.164); e dei brani tratti da "I Malavoglia": Prefazione (p.145), La famiglia Malavoglia (p.150), L'arrivo e l'addio di 'Ntoni (p.157).

Giovanni Pascoli

- Vita e influenze letterarie, il pensiero politico degli inizi tramite l'analisi di passi scelti da "La grande proletaria s'è mossa" forniti dal docente, le caratteristiche principali delle singole raccolte poetiche.
- Il distacco dal verismo e l'approdo al simbolismo; la tematica del nido familiare e le conseguenze nella visione del mondo dell'autore; la nostalgia e il pensiero della

morte; l'uso dei fonosimbolismi, di allusioni e le caratteristiche stilistiche, focus su "Myrica", "I canti di Castelvechio" e caratteristiche principali della filosofia del fanciullino.

- Lettura e analisi di: *X agosto* (p.197); *L'assiuolo* (p. 200); *Temporale* (p.203); *La mia sera* (p.210); passi scelti da *Il fanciullino* (p. 227).

Gabriele d'Annunzio

- Vita e influenze letterarie principali; il suo pensiero politico prima e durante il regime fascista; le imprese storiche.
- Esempi e cenni di romanzi e tematiche affrontate dall'autore riguardanti il superomismo e l'estetismo; l'importanza della dimensione dionisiaca e relativi collegamenti con il panismo; la personalità dell'autore e le caratteristiche principali del suo stile; focus su "Le Laudi" e panoramica generale su "Il piacere".

- Lettura e analisi di: *La sera fiesolana* (p.252); *La pioggia nel pineto* (p.256); *Il ritratto di un esteta* (tratto da "Il piacere" p.265).

Luigi Pirandello

- Vita e influenze letterarie principali; il contesto storico e sociale che definisce l'autore e le tematiche principali da lui affrontate; il successo mondiale.
- Struttura, divisione e tematiche principali delle novelle pirandelliane; la concezione dell'umorismo, dell'inetto, dell'estraneazione, dell'alienazione, del grottesco, delle maschere, dell'indagine psicologica; spiegazione e pratica nella comprensione e nell'utilizzo dei termini "vita" e "forma" relativamente ai componimenti pirandelliani affrontati.
- Struttura e tematiche de "Il fu Mattia Pascal", lettura dei brani: "Cambio treno" (p. 396), passi scelti dal capitolo XIII sulla filosofia del lanternino forniti dal docente.

- Struttura, tematiche e sintesi di "Uno, nessuno e centomila", lettura del brano: "Salute!" (p.412).

- Struttura e tematiche delle "Novelle per

un anno", lettura e analisi di "Il treno ha fischiato" (p.425), visione e analisi/dibattito della trasposizione cinematografica delle novelle "La giara" e "La patente".

Le avanguardie e Italo Svevo

- definizione di "avanguardia", cenni sulle caratteristiche principali del Futurismo, esempi di rottura con la tradizione, risvolti politici, focus su "Il Manifesto della cucina futurista".

- Vita e influenze letterarie principali; il contesto storico e sociale che definisce l'autore e le tematiche principali da lui affrontate; gli iniziali insuccessi.

- caratteristiche principali dei primi romanzi; le tematiche principali affrontate e le categorie sociali protagoniste; confronto dei punti precedenti con il brano "Il risveglio di Gregor" (p.319) di Franz Kafka; l'inetto; l'indagine psicologica e il diverso tempo della coscienza; le tecniche narrative; l'influenza di James Joyce.

- Focus su "La coscienza di Zeno", caratteristiche e tematiche principali del romanzo; lettura e analisi dei brani: "L'ultima sigaretta" (p.343); "Un salotto mai più interdetto" (p.359); "Una catastrofe inaudita" (p.366).

Giuseppe Ungaretti

- La vita, il contesto storico, la partecipazione alla guerra, le influenze letterarie e religiose

- Le opere, lo stile, le caratteristiche principali delle tre fasi letterarie:

prima fase: lo sperimentalismo, il simbolismo e l'innovazione;

seconda fase: il recupero della tradizione e della dimensione religiosa, l'attenzione sul tempo interiore;

terza fase: il recupero della tradizione classica, l'esternazione del dolore all'umanità.

L'allegria: caratteristiche principali della raccolta, studio e analisi dei componimenti "Veglia" (p.466); "Fratelli"

(p.468); “San Martino del Carso” (p. 479);
“Mattina” (p.484); “Soldati” (p.485).

Sentimento del tempo: caratteristiche
principali della raccolta, studio e analisi di:
“La madre” (p.489).

METODOLOGIE DIDATTICHE: Lezione frontale con continua interazione verbale con gli alunni in merito a lessico specifico, concetti e dettagli caratterizzanti le tematiche e i vari stili letterari affrontati; Cooperative Learning finalizzato all’analisi e allo studio, in modo particolare del testo poetico, con individuazione delle figure retoriche più utilizzate; uso di parallelismi tra le correnti letterarie affrontate e quelle artistico-pittoriche a loro contemporanee. Si è prediletta la lettura in classe con confronto e dibattito conseguente al solo studio individuale per incentivare la riflessione collettiva e la capacità espressiva; grande importanza è stata data al lessico e alla spiegazione dei termini caratterizzanti l’autore o la corrente letteraria in questione.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI: Libro di testo, pagine del libro digitale sottolineate dal docente, parti di brani selezionate e all’occorrenza semplificate dal docente, visione di filmati sugli autori e trasposizioni video di alcuni testi affrontati, schemi e mappe fornite dal docente. Tutto il materiale è stato di volta in volta messo a disposizione degli alunni tramite la piattaforma Microsoft Teams dell’Istituto.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE: Interrogazione orale, verifiche scritte con domande chiuse e aperte modulate all’occorrenza in base ad eventuale PDP, temi di tipologia A, B e C. La valutazione scritta è stata effettuata in maniera matematica assegnando un punteggio ad ogni singolo quesito richiesto, per i temi si sono utilizzate le griglie approvate dal dipartimento di Lettere dell’istituto, proponendo quella generica nel primo quadrimestre e quella specifica per ciascuna tipologia d’esame e prevista per la prima prova nel secondo. L’interrogazione orale è stata usata anche come eventuale metodo di recupero dello scritto o in sostituzione dello stesso e valutata in base alla fluidità dell’esposizione, capacità di rielaborazione e conoscenza dei contenuti richiesti.

Darfo B.T., 15 maggio 2023

FIRMA DEL DOCENTE
Prof. Giuseppe Ascrizzi

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

CLASSE: 5F ENG

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: GIUSEPPE ASCRIZZI

TESTO IN ADOZIONE: LA NOSTRA AVVENTURA 3, Il Novecento e la globalizzazione, ed. scol. Bruno Mondadori - Pearson

PROFILO DELLA CLASSE: La classe è composta da studenti provenienti da dei percorsi professionali e che quindi si sono dovuti adeguare gradualmente, nel corso del triennio, ad una didattica finalizzata al conseguimento del diploma statale. La decisione di inserire questi ragazzi in una sezione apposita della più grande classe articolata per alcune materie di studio, come ad esempio quelle umanistiche e letterarie, ha comportato una maggiore sostenibilità nell'approccio agli argomenti, nello sviluppo del dialogo e dei dibattiti in classe, così come nell'attenzione particolare all'avvicinamento di ognuno di loro all'esame di Stato. Sono presenti due studenti con disturbi dell'apprendimento abbastanza lievi e uno studente con gravi carenze dal punto di vista della lingua italiana, con un PDP apposito, che è stato seguito per un'ora a settimana dalla prof.ssa Foppoli di Italiano e Storia, con la quale mi sono coordinato nell'impostazione delle varie unità didattiche e nella fornitura di materiale semplificato.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI: Fornire i principali strumenti per l'analisi sociale, politica ed economica della fine dell'Ottocento e di tutta la prima metà del Novecento, riflettendo sulle parole chiave, imparando ad utilizzare il lessico specifico, analizzando i cambiamenti politici e acquisendo consapevolezza in merito alle differenze tra le varie forme di governo analizzate. Si è data priorità allo studio dei processi e delle trasformazioni storiche cercando di stimolare una riflessione critica sull'età contemporanea, relazionando il tutto, in parallelo, anche con le correnti letterarie relative. Si è cercato di potenziare la capacità di lettura, analisi e utilizzo delle mappe storiche soprattutto in relazione alle guerre mondiali e ai cambiamenti geopolitici affrontati. Sono stati messi in risalto i concetti base della materia, valutando di volta in volta l'attitudine degli alunni verso l'argomento e soprattutto il loro interesse per stimolare l'apprendimento. Si è cercato di incentivare l'attitudine alla rielaborazione individuale con dibattiti e confronti in classe conseguenti a una previa analisi testuale e documentaristica guidata dal docente.

CONTENUTI TRATTATI

L'Italia e le principali potenze nel primo

Novecento

- Cenni sulla situazione italiana di fine '800; caratteristiche generali della politica interna, estera ed economica di Giolitti.

- Breve panoramica della situazione europea con focus sulla politica della Germania di Bismarck; l'equilibrio geopolitico tra Francia, Gran Bretagna, Russia e Impero Ottomano; cenni *sull'Affaire Dreyfus* e la nascita del sionismo.

- Caratteristiche principali della *Belle Epoque* e della seconda rivoluzione industriale.

- Definizione di nazionalismo e imperialismo.

La rivoluzione russa

- Cenni sulla situazione russa di inizio Novecento con panoramica dei partiti esistenti e delle loro divisioni ideologiche.

- I primi cambiamenti sociali, definizione e ruolo dei soviet, il cambiamento della politica

estera russa.

- Caratteristiche socio-politiche delle rivoluzioni; il ruolo di Lenin e le sue idee principali; la guerra civile e la formazione dell'URSS; il partito unico e il dissidio trockijsta-stalinista sulla Terza Internazionale.

- Caratteristiche principali della politica interna ed economica di Stalin; definizione di gulag e riflessione sugli elementi base del totalitarismo.

La prima guerra mondiale

- Il clima di tensione europeo e la situazione geopolitica.

- Lo scoppio della guerra; le sue caratteristiche principali, i suoi protagonisti e i loro obiettivi; il dibattito italiano sull'intervento; le battaglie principali e il ruolo dell'Italia all'inizio e alla fine del conflitto mondiale; le conseguenze del conflitto sulla situazione geopolitica mondiale.

La crisi del 1929 e i suoi effetti, la nascita e l'ascesa di fascismo e nazismo

- Il dopo guerra in un confronto parallelo della situazione tedesca e di quella italiana da un punto di vista economico, di politica interna, di formazione dei partiti principali e di caratteristiche sociali specifiche.
- Sempre in un confronto parallelo tra le due forme di dittatura sono stati analizzati e comparati i seguenti settori specifici: la trasformazione dei rispettivi governi verso la dittatura; il rapporto con la religione; educazione e indottrinamento della società; comunicazione e propaganda; economia e lavoro; la politica estera.
- La cause della crisi del 1929 negli Stati Uniti e i suoi effetti sulle politiche economiche di Germania e Italia.

La seconda guerra mondiale

- Cenni sulla situazione politica di Cina, Giappone e Spagna prima del conflitto mondiale.
- Lo scoppio della guerra; gli obiettivi e le modalità degli attacchi tedeschi; il ruolo dell'Italia; l'entrata in guerra degli Stati Uniti e il conflitto nel Pacifico; le guerre di trincea del 1943; l'inizio della capitolazione dei nazi-

fascisti; focus sulla Resistenza italiana, cenni sulle dinamiche interne dei nuovi protagonisti politici e sulle conseguenze dell'armistizio; la sconfitta dei nazisti.

La situazione mondiale post-guerra e l'inizio della guerra fredda

- gli accordi e le conferenze al termine della Seconda guerra mondiale; nascita dell'ONU e confronto con la Società delle Nazioni;
- la "cortina di ferro" e il discorso di Churchill; il modello degli Stati Uniti e gli interessi strategici; il Piano Marshall; anticomunismo ed espansione del capitalismo;
- il ruolo degli Stati Uniti nell'emergere della situazione di "guerra fredda": alleanze e prime fasi della "guerra fredda"; il modello sovietico e gli interessi strategici; le ingerenze dell'Unione Sovietica nella politica dei Paesi dell'Europa orientale;
- il ruolo dell'Unione sovietica nell'emergere della situazione di "guerra fredda": alleanze e prime fasi della "guerra fredda"; l'avvento del comunismo in Cina; la guerra di Corea;
- il manifesto di Ventotene e le prime tappe del processo di sviluppo dell'Europa unita fino al 1957.

METODOLOGIE DIDATTICHE: Lezione frontale con continua interazione verbale con gli alunni in merito a lessico specifico, concetti e processi storici; Cooperative finalizzato alla produzione di materiale multimediale sull'argomento trattato; visione di filmati; analisi interattiva di mappe storiche.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI: Libro di testo, pagine del libro digitale sottolineate dal docente, sintesi prodotte dal docente in formato Power Point con contenuti multimediali, video storici, schemi e mappe fornite dal docente. Tutto il materiale è stato di volta in volta fornito tramite la piattaforma Microsoft Teams dell'Istituto.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE: Interrogazione orale, esposizione di gruppo con Power Point in seguito a lavoro cooperativo, verifiche scritte con domande chiuse e aperte modulate all'occorrenza in base ad eventuale PDP. La valutazione scritta è stata effettuata in maniera matematica assegnando un punteggio ad ogni singolo quesito richiesto. L'interrogazione orale è stata la più usata anche come eventuale metodo di recupero dello scritto o in sostituzione dello stesso e valutata in base alla fluidità dell'esposizione, capacità di rielaborazione e conoscenza dei contenuti richiesti. I lavori di gruppo sono stati valutati in base alla relativa esposizione orale.

Darfo B.T., 15 maggio 2023

FIRMA DEL DOCENTE

Prof. Giuseppe Ascrizzi

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

CLASSE: 5^A B-F CUCINA

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: FRANCESCO VERDUCI

TESTO IN ADOZIONE: Fiorini, Bocchi, Coretti, Chiesa, *Più movimento slim*, Marietti Scuola.

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è articolata ed è composta da 20 studenti, (13 5B- 7 5F) di cui tre studenti con disabilità.

La partecipazione alle attività proposte, nel corso dell'anno scolastico, è stata buona ma, a tratti, poco attiva da parte di qualche alunno che ha necessitato di incitazioni ad un maggiore e più fattivo impegno. La quasi totalità del gruppo, invece, ha evidenziato un buon gradimento per le attività motorie proposte, in particolare per i grandi giochi sportivi di squadra. Tanti allievi, sinceramente motivati, si sono distinti per l'impegno nel processo di apprendimento. La loro preparazione generale risulta per molti adeguata e per alcuni, in qualche caso, ottimale.

Il comportamento è risultato sempre corretto e disponibile al dialogo educativo e positivo dal punto di vista umano.

L'insegnamento è stato svolto in modo da educare, formare, promuovere la persona umana nella sua globalità e specificità con le finalità di rafforzare negli alunni quel bagaglio di conoscenze, abilità, competenze, valori e metodi che possono permettere loro di adottare in futuro corretti stili di vita.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

In relazione alla programmazione curriculare, sono stati raggiunti i seguenti obiettivi generali:

MOVIMENTO Comprendere l'importanza del potenziamento fisiologico, della scioltezza articolare, di una buona postura e della pratica respiratoria per il 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 in modo diversificato, personale e creativo.

GIOCO-SPORT Approfondire la conoscenza dei giochi e degli sport padroneggiando terminologia e regolamento.

SALUTE E BENESSERE Conoscere gli effetti positivi di uno stile di vita attivo per il benessere fisico e socio-relazionale della persona; conoscere i protocolli vigenti del primo soccorso.

CITTADINANZA Comunicare, imparare a imparare e progettare. Collaborare e partecipare, agire in modo autonomo e responsabile. Risolvere problemi, individuare collegamenti e relazioni, acquisire e interpretare l'informazione.

CONTENUTI TRATTATI

Lezioni pratiche:

Condizionamento organico generale:

- Esercitazioni a corpo libero e/o con attrezzi.
- Resistenza/Corsa prolungata a ritmo lento; steady - state, fartlek, circuit-training; Test 1000m./2000m. La Frequenza cardiaca a riposo la Frequenza cardiaca Max e la Frequenza cardiaca Allenante, Test di Lyan sulla capacità di recupero.
- Mobilità articolare generale e specifica a corpo libero, stretching
- Forza/Potenziamento muscolare generale e specifico a carico naturale e con carichi minimi. Workout forza A.S./Addominali e Dorsali/A.I. e Test motori
- Velocità/Corsa a ritmo variato, miglioramento della velocità e delle risposte motorie ad una stimolazione; ricerca della giusta frequenza della falcata, del giusto ritmo.
- Uscite sul territorio: attività in ambiente naturale

Sport di squadra:

- Regole di gioco, tecnica dei fondamentali individuali e di squadra di Basket, Pallavolo, Calcetto.

Sport individuali:

- Regole di gioco, tecnica dei fondamentali individuali e di squadra di Badminton e Tennis tavolo.
- Tecnica di alcune discipline dell'Atletica Leggera: getto del peso, salto in alto e in lungo, velocità.

Lezioni teoriche:

- Educazione alla salute (attività di gruppo su dipendenze e doping, postura e salute, espressività corporea, ed. alimentare, le capacità motorie).
- Principi per l'adozione di corretti stili di vita/La salute dinamica e i disturbi del comportamento Alimentare.
- DCA e Attività fisica.
- Alimentazione e Sport.
- Educazione alla sicurezza e nozioni di base di Primo Soccorso: il codice comportamentale, i traumi e le modalità d'intervento.
- Valutazione dell'arresto cardiaco e RCP (teoria e pratica su manichino).
Corso PAD con certificazione.
- Il corpo e la sua funzionalità (sistema ed apparato nervoso).
- Sport e Fascismo: riflessione sul tema dello sport come strumento di propaganda, gli sport privilegiati in epoca fascista, gli atleti campioni dell'epoca fascista.
- Sport e razzismo su Olimpiadi di Berlino 36 con visione di film e filmati dell'epoca

METODOLOGIE DIDATTICHE

La metodologia adottata varia in funzione degli argomenti trattati. Data la caratteristica essenzialmente pratica della materia, è stato utilizzato principalmente il metodo induttivo spontaneo al fine di stimolare la motivazione alle attività motorie e favorire negli alunni la scoperta e la creatività (fantasia motoria); talvolta si è reso necessario adottare il metodo direttivo misto (globale – analitico – globale) soprattutto per l'apprendimento di gesti tecnici specifici delle discipline sportive. Per ciascuna attività si è seguito il criterio della varietà delle proposte per coinvolgere maggiormente gli alunni e suscitare in essi curiosità e interesse. Nelle lezioni teoriche, su argomenti inerenti la conoscenza di contenuti, si è scelto sia il metodo della lezione frontale che laboratoriale, dividendo la classe in gruppi di ricerca e di elaborazione degli argomenti scelti ed affrontati.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: Fiorini, Bocchi, Chiesa, Coretti *'Più movimento Slim'* Marietti Scuola, slides e documenti di approfondimento o di sintesi (materiale fornito dall' Insegnante).

Per quanto riguarda la pratica fisica e sportiva al chiuso sono state utilizzate le due palestre scolastiche con le relative attrezzature (piccoli e grandi attrezzi), per l'attività all'aperto sono risultati fondamentali gli spazi sportivi esterni presenti nella scuola: pista d' atletica, campo di calcetto e basket.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

VERIFICHE:

Controllo in itinere del processo di apprendimento motorio attraverso l'osservazione sistematica del lavoro svolto, test pratici e teorici.

Sono state effettuate verifiche delle abilità pratiche e verifiche delle conoscenze (orali/presentazioni in Power Point).

VALUTAZIONE:

Nella valutazione si è tenuto conto dell'impegno, della partecipazione, della capacità di ascolto, delle prove sia pratiche che teoriche, della progressione dei risultati rispetto alla situazione iniziale, della collaborazione, della frequenza e dell'interesse profuso in ogni proposta.

Darfo- Boario Terme, 15 maggio 2023

FIRMA DEL DOCENTE
Prof. Francesco Verduci

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

CLASSE: 5^A B / F CUCINA

DISCIPLINA: DTA

DOCENTE: RANDAZZO Giuseppe

TESTO IN ADOZIONE: DIRITTO e TECNICA AMMINISTRATIVA dell'Impresa Ricettiva e Turistica. Quinto anno.

AUTORI: DE LUCA Caterina, FANTOZZI Maria Teresa

EDITORE: LIVIANA

PROFILO DELLA CLASSE:

eterogenea, in quanto i discenti provengono da tre percorsi diversi; l'impegno è stato costante e proficuo da parte della maggior parte dei ragazzi; da elogiare gli alunni con certificazione BES e DSA.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI:

Si rimanda alla programmazione di inizio anno.

CONTENUTI TRATTATI:

	MODULO A	MODULO B	MODULO C	MODULO D
COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina	Riconoscere nell'evoluzione del fenomeno turistico le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che lo caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti nazionali e internazionali. Utilizzare la conoscenza della normativa nazionale ed europea in riferimento al funzionamento delle imprese turistiche. Comprendere la realtà operativa con padronanza della terminologia giuridica e comprendere le norme che regolano la produzione di servizi turistici.	Applicare le normative vigenti, nazionali e comunitarie, che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza sui luoghi di lavoro, alla trasparenza e alla tracciabilità dei prodotti. Riconoscere le norme da applicare nelle varie situazioni operative e di responsabilità. Intervenire in modo opportuno nelle situazioni di rischio per la salute e la sicurezza sul luogo di lavoro.	Organizzare la produzione e la vendita valorizzando le risorse del territorio e i prodotti tipici. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione per ottimizzare il servizio. Individuare le nuove tendenze di filiera valorizzando e promuovendo i prodotti tipici e le tradizioni locali. Adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati.	Sovrintendere all'organizzazione dei servizi applicando tecniche di controllo della gestione economica e finanziaria. 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.
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI (anche attraverso UDA o moduli)	Il turismo e la sua evoluzione. Il settore turistico in Italia, in Europa e nel mondo. Gli aspetti sociali ed economici del turismo. Il turismo come importante fattore di crescita per ogni Paese.	Le norme sulla sicurezza alimentare. Che cos'è un sistema di qualità. I marchi di settore.	L'evoluzione del concetto di marketing. Che cos'è il marketing territoriale. La differenza tra marketing strategico e marketing operativo. Le fasi di un piano di marketing. Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing.	La programmazione aziendale. Analisi delle fasi di elaborazione di un business plan. Struttura e contenuto del budget. Controllo budgetario e valutazione dei risultati.

	Le varie forme di turismo. Il turismo sostenibile e responsabile. Le fonti del diritto nazionale, comunitario e internazionale.		Le diverse strategie di marketing.	
ABILITA'	Comprendere il fenomeno turistico nei suoi molteplici aspetti sociali ed economici. Distinguere i diversi effetti del turismo sulla situazione economica di un Paese. Riconoscere l'importanza delle azioni volte a garantire la sostenibilità del turismo. Riconoscere l'importanza delle azioni volte a garantire la sostenibilità del turismo. Distinguere le diverse fonti del diritto. Riconoscere ruoli e competenze delle diverse istituzioni comunitarie. Esprimere i concetti appresi con uso appropriato del linguaggio.	Comprendere l'importanza delle norme nella sicurezza alimentare. Saper applicare le norme riguardanti la tracciabilità e la conservazione dei prodotti. Riconoscere le situazioni a rischio per la salute nelle attività di laboratorio Distinguere i contratti ristorativi e riconoscere le responsabilità del ristoratore. Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità.	Riconoscere l'evoluzione nel tempo del concetto di marketing. Distinguere micromarketing e macromarketing. Riconoscere l'importanza del marketing territoriale integrato. Descrivere le diverse fasi di un piano di marketing. Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi del ciclo di vita del prodotto. Distinguere le diverse strategie di marketing, in particolare le forme di comunicazione. Individuare il marketing-mix idoneo al raggiungimento di obiettivi specifici. Esprimere i concetti con terminologia appropriata.	Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa. Leggere i dati e descrivere i risultati ottenuti nei diversi settori aziendali, utilizzando, se possibile, procedure informatiche. Redigere un piano di fattibilità relativo alla progettazione di una piccola impresa ristorativa che punta sulla valorizzazione dei prodotti tipici del territorio. Rielaborare dati di report al fine di individuare azioni correttive nel controllo di gestione.

METODOLOGIE DIDATTICHE:

Lezione frontale.

Dialogo guidato.

Problem solving.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI:

Appunti e mappe concettuali elaborate durante le lezioni con la collaborazione degli alunni stessi.

Lavagna Interattiva Multimediale.

Materiale didattico integrativo tratto da altri libri di testo.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE:

Per la valutazione sono state proposte verifiche scritte e interrogazioni.

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.

Darfo B.T., 15 maggio 2023

DOCENTE
Prof. Giuseppe Randazzo

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

CLASSE: 5^B CUCINA

DISCIPLINA: MATEMATICA

DOCENTE: IRIS REBAIOLI

TESTO IN ADOZIONE: Sasso-Fragni, COLORI DELLA MATEMATICA, edizione bianca, vol.A, DeA-Petrini

EDITORE: LIVIANA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 13 alunni.

Il comportamento è sempre stato corretto e la partecipazione soddisfacente. Le lezioni si sono svolte in un clima sereno. L'impegno non è stato per tutti i ragazzi continuo: per alcuni di loro si è concentrato solo in occasione delle verifiche. La frequenza in generale è stata regolare.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo • 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
-------------------	--

ABILITÀ	<p>Probabilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calcolare la probabilità di un evento utilizzando la definizione • Calcolare la probabilità dell'unione e dell'intersezione di due eventi <p>Goniometria</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 angolo • Risolvere espressioni con funzioni goniometriche di angoli fondamentali • Risolvere triangoli rettangoli <p>Funzioni reali di variabile reale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Classificare le funzioni matematiche • 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 <p>Limiti</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 determinare i limiti agli estremi del dominio e le equazioni degli eventuali asintoti orizzontali e verticali <p>Le funzioni e il calcolo dei limiti</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
----------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> • Rappresentare graficamente gli asintoti • Tracciare il probabile grafico di una funzione algebrica razionale intera o fratta fino alla determinazione degli asintoti <p>La derivata di una funzione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calcolare la derivata prima di una funzione razionale intera e fratta applicando le regole di derivazione • Calcolare i massimi e i minimi di una funzione algebrica razionale (segno derivata prima)
--	--

CONOSCENZE	<p>Probabilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spazio campionario, eventi certi, impossibili, contrari, compatibili e incompatibili, dipendenti e indipendenti • Definizione classica di probabilità • Probabilità dell'unione e dell'intersezione di due eventi (con riduzione spazio campionario per eventi dipendenti) <p>Goniometria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Misura degli angoli in gradi sessagesimali • Definizione di radiante • Il seno, il coseno e la tangente di un angolo • Prima e seconda relazione fondamentale • Primo teorema sui triangoli rettangoli <p>Funzioni reali di variabile reale</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Limiti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Significato intuitivo e interpretazione grafica di limite finito/infinito per x che tende a $x_0/\pm\infty$ • Limite destro e limite sinistro • Enunciati dei teoremi sui limiti di somma, prodotto, quoziente di due funzioni • Le forme indeterminate dei limiti $(+\infty-\infty, \infty/\infty)$ per le funzioni razionali intere e fratte <p>Le funzioni e il calcolo dei limiti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Limiti agli estremi del dominio di una funzione • Equazione degli asintoti orizzontali e verticali di una funzione <p>La derivata di una funzione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le regole di derivazione delle funzioni elementari • La derivata della funzione somma, quoziente • Massimi e minimi
-------------------	--

METODOLOGIE DIDATTICHE

Le lezioni di matematica sono state sostanzialmente di tipo partecipativo con la seguente sequenza di attività:

1. introduzione dell'argomento trattato;
2. spiegazione degli elementi fondamentali;
3. esemplificazioni;
4. esercizi inerenti all'argomento;
5. approfondimento ed esame di eventuali casi particolari.

Si è insistito molto sulla fase operativa svolgendo numerosi esercizi per consentire l'assimilazione dell'argomento e per rinforzare l'apprendimento.

Le lezioni sono state integrate con esercitazioni in piccoli gruppi.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: Sasso-Fragni, COLORI DELLA MATEMATICA, edizione bianca, vol.A, DeA-Petrini

Altri materiali: Appunti e mappe forniti dal docente.

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;
- verifiche scritte con esercizi di tipo tradizionale.

Per la valutazione è stata utilizzata una griglia semplificata in accordo con quanto espresso da quella indicata nel PTOF.

La valutazione finale, oltre agli aspetti sopra indicati, ha tenuto conto anche dei seguenti elementi:

- 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;
- la costanza negli adempimenti scolastici.

Darfo B.T., 15 maggio 2023

DOCENTE
Prof.ssa Iris Rebaioli

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

CLASSE: 5ª F CUC

DISCIPLINA: MATEMATICA

DOCENTE: PALESTRI DANIELA

TESTO IN ADOZIONE: SASSO L., FRAGNI I. – COLORI DELLA MATEMATICA- ED. BIANCA PER ISTITUTI ALBERGHIERI VOL. A - PETRINI

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da pochi alunni. Tuttavia un gruppo ristretto di ragazzi non sempre rispetta le regole scolastiche, e non adotta un comportamento corretto durante le lezioni. La classe si presenta divisa: una parte degli studenti segue con impegno le lezioni raggiungendo un buon profitto, mentre un'altra parte non dimostra impegno né durante le lezioni né a casa nello svolgimento dei compiti assegnati. In alcuni casi le competenze raggiunte sono esigue e la partecipazione alle attività didattiche è molto scarsa. In conclusione è stato raggiunto un livello sufficiente di conoscenza della materia.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

Gli obiettivi sono quelli stabiliti dal Dipartimento di Matematica. In generale sono stati raggiunti.

CONTENUTI TRATTATI

RIPASSO EQUAZIONI E DISEQUAZIONI DI 1° E 2° GRADO	
<p>Conoscenze: Equazioni numeriche intere e fratte Equazioni di secondo grado (monomia, pura, spuria, completa) Disequazioni intere Disequazioni fratte e/o riconducibili al prodotto di fattori Sistemi di disequazioni</p>	<p>Abilità/Competenze: Risolvere equazioni numeriche intere e fratte Risolvere un'equazione di secondo grado intera o frazionaria Risolvere disequazioni lineari intere, Risolvere graficamente e algebricamente disequazioni di secondo grado e disequazioni fratte Risolvere un sistema di due o più disequazioni</p>
CENNI DI GONIOMETRIA E TRIGONOMETRIA	
<p>Conoscenze: Il seno, il coseno e la tangente di un angolo acuto Prima e seconda relazione fondamentale Le funzioni Goniometriche nel triangolo rettangolo Risoluzione di triangoli rettangoli usando le relazioni fra lati e/o angoli</p>	<p>Abilità/Competenze: Utilizzare l'identità fondamentale per avere informazioni sui valori delle funzioni goniometriche di un arco Risolvere triangoli rettangoli.</p>
LE FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE	
<p>Conoscenze: Insiemi limitati e illimitati Intorni di un punto I grafici delle funzioni elementari Le funzioni pari e quelle dispari Le funzioni crescenti e decrescenti</p>	<p>Abilità/Competenze: Dato un grafico nel piano cartesiano, saper riconoscere se è il grafico di una funzione Data una funzione, saper determinare il dominio, gli zeri, il segno e le eventuali simmetrie Stabilire se una funzione è pari, dispari Applicare le conoscenze acquisite alla risoluzione di problemi concreti</p>
I LIMITI	
<p>Conoscenze: Significato di limite finito/infinito per x che tende a x_0/∞ Limite destro e limite sinistro Il teorema dell'unicità del limite</p>	<p>Abilità/Competenze: Interpretare graficamente i limiti di funzioni reali in una variabile reale Utilizzare correttamente le notazioni (anche in merito a limite in difetto, in eccesso)</p>

Teoremi sui limiti di somma, prodotto, quoziente di due funzioni Le forme indeterminate dei limiti	Dato il grafico di una funzione, determinare i limiti, soprattutto quelli negli estremi del dominio 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
LA DERIVATA DI UNA FUNZIONE	
Conoscenze: Il rapporto incrementale Definizione di derivata prima di una funzione in un punto Interpretazione geometrica della derivata prima di una funzione in un punto Le regole di derivazione delle funzioni elementari La derivata della funzione somma, prodotto, quoziente, potenza La derivata della funzione composta	Abilità/Competenze: Calcolare la derivata prima di una funzione applicando le regole di derivazione Interpretare geometricamente la derivata di una funzione in un dato punto
LO STUDIO DI UNA FUNZIONE RAZIONALE	
Conoscenze: Dominio della funzione Segno della funzione Funzioni pari, dispari Limiti negli estremi della funzione e nei punti in cui non è definita Zeri della funzione Funzioni crescenti e decrescenti Massimi e Minimi relativi e assoluti La concavità I flessi Gli asintoti Interpretazione di un grafico di una funzione empirica o analitica, con l'individuazione degli intervalli di crescita /decrescenza, concavità, punti di massimo/minimo e punti di flesso, ed eventuali asintoti	Abilità/Competenze: Determinare il dominio, il segno, gli zeri e le eventuali simmetrie Determinare e rappresentare graficamente i limiti negli estremi e nei punti di discontinuità della funzione Individuare gli intervalli di crescita e decrescenza di una funzione Determinare i punti di massimo e di minimo relativi di una funzione Calcolare i massimi e minimi assoluti di una funzione definita in un intervallo chiuso e limitato Individuare e disegnare gli intervalli di concavità e convessità Determinare e disegnare i flessi di una funzione Calcolare e disegnare gli asintoti verticali, orizzontali e obliqui Disegnare il grafico di una funzione Risolvere problemi reali

METODOLOGIE DIDATTICHE

Spiegazione in classe della teoria e svolgimento di esercizi per ogni argomento trattato, domande rivolte agli studenti in aiuto alla comprensione in riferimento agli argomenti trattati, esercizi svolti dagli studenti alla lavagna ed esercizi svolti in piccoli gruppi.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libri di testo, fotocopie distribuite agli studenti, utilizzo dei programmi informatici Excel e Geogebra.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Le prove di verifica utilizzate sono: verifiche scritte, interrogazioni orali, valutazione dei compiti svolti a casa e degli appunti presi a lezione.

Criteri di valutazione: voti risultanti dalle prove suddette, impegno dimostrato a casa e durante le ore di lezione, progresso.

Darfo B.T., 8 maggio 2023
FIRMA DEL DOCENTE
Prof. Palestri Daniela

**Istituto d'Istruzione Superiore
"OLIVELLI PUTELLI"**

SEZIONI ASSOCIATE: ITCG "T. OLIVELLI" - IPSSAR " R. PUTELLI" – LICEO SCIENTIFICO "DARFO"

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

Tel: 0364 531091 Fax: 0364 531378

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

CF:90020830171 – CM: BSIS02700D



**DOCUMENTO
DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

Classe: 5[^] cucina sez. B

(ASSOCIATA)

Corso: Enogastronomia- Cucina

A.S. 2022/2023

1. IL CONSIGLIO DI CLASSE**DOCENTI:**

DISCIPLINA	DOCENTE	STABILITÀ NEL TRIENNIO		
		3^	4^	5^
ITALIANO	BASSI LORENZO			X
STORIA	MIGLIORATI ROBERTO			X
INGLESE	AMISTI SMITH JENOVIA		x	X
FRANCESE	ANTONNICOLA DANIELA			X
MATEMATICA	BONZI SILVIA			X
SCIENZE MOTORIE	MERIGO LUCA	x	x	X
IRC	LOCELLI MONICA	x	x	X
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	BOTTA CORRADO			X
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	MUSICCO NICOLA			X
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	MABELLINI ANTONELLA	x	x	x
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	GNOCCHI FEDERICA			X
ARTE E TERRITORIO	HASAJ JETMIRA			X
MODULO ENOGASTRONOMIA	RICCI CESARE ROBERTO		x	X

RAPPRESENTANTI DEGLI STUDENTI: POLENTA GIULIA LUCIA; IACHELLINI ELENA**COORDINATORE DI CLASSE: RICCI CESARE ROBERTO, SABATTOLI MONICA BEATRICE****2. LA CLASSE**

1	ALESSANDRI THOMAS	13	VOLPAGNI LUCREZIA
2	CAVALLI ALESSANDRO		-----
3	GNALI FABIO		-----
4	GUARINO ANDREA ALESSANDRO		-----
5	GUERINI FEDERICO		-----
6	IACHELLINI ELENA		-----
7	LAZZARI FILIPPO		-----
8	NICOLAE STEFAN		-----
9	PASQUALI ANDREA		-----
10	POLENTA GIULIA LUCIA		-----
11	SINKA BASSIRATOU		-----
12	TOGNAZZI MATTEO		-----

(per le classi AFM e RIM inserire una colonna aggiuntiva con la precisazione della seconda e/o terza lingua)

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	TOTALE
*			5 (CFP Canossa sede operativa di Bagnolo Mella-Brescia)	4	3	1	13

*Il corso "monoennio" V[^] anno integrativo per l'accesso all'esame di Stato "Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" si compone di corsisti che provengono da 3 corsi di quarta annualità per il rilascio del diploma professionale, settore cucina, sala e pasticceria che, a loro volta, sono stati formati da corsisti provenienti da diverse sezioni del triennio di qualifica di operatore della ristorazione: settore cucina (da tre sezioni), settore pasticceria (da due sezioni) e settore sala (da una sezione), pertanto, essendo percorsi diversi, non è possibile fornire le indicazioni sopra richieste relative alla composizione della classe precedente.

Nello specifico, relativamente al gruppo Enogastronomia – CUCINA sono presenti:

n. 3 allievi DSA

n. 1 allievo BES

n. 2 allievi provenienti dalla sede operativa di Bagnolo Mella – Brescia ?

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe risulta composta da 26 alunni, frutto di una selezione avvenuta nel mese di luglio 2022 in base ai criteri stabiliti ed approvati dal Consiglio di Istituto (voto finale esame di qualifica - diploma professionale) Al termine della fase di selezione la graduatoria finale ha presentato una composizione diversificata del gruppo classe in base all'indirizzo del loro profilo professionale in uscita dal percorso quadriennale di leFP. N° 13 allievi provenienti dal percorso quadriennale per Tecnico di cucina, attribuiti al corso 5[^] sez. B dell'Istituto d'Istruzione Superiore "Olivelli Putelli" sede di Darfo Boario terme (Bs)

N° 5 allievi provenienti dal percorso quadriennale per Tecnico di Sala e Bar attribuiti al corso 5[^] sez. E dell'Istituto d'Istruzione Superiore "Olivelli Putelli" sede di Darfo Boario terme (Bs)

N° 8 allievi provenienti dal percorso quadriennale per Tecnico delle Produzioni Alimentari - lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno, attribuiti al corso 5[^] sez. D dell'Istituto d'Istruzione Superiore "Olivelli Putelli" sede di Darfo Boario terme (Bs)

Il percorso ha inizio in data 05/10/2022 e conclusione in data 08/06/2023, antecedente la data di avvio delle operazioni dell'esame di Stato per l'anno scolastico 2022-2023 e secondo quanto previsto dal calendario scolastico regionale.

Il percorso ha previsto un orario annuale fissato in **990** ore totali, dedicate allo sviluppo degli esiti e dei risultati attesi di apprendimento dell'area di base e dell'area tecnico professionale di cui alle specifiche Linee guida regionali (e con riferimento a quanto previsto per l'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - articolazione enogastronomia" dalle linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento di cui al DPR 87/2010 art. 8 c.6), secondo la seguente percentuale:

-Area delle competenze di base: 560 ore pari al 56,57 % del percorso

-Area delle competenze tecnico-professionali: 430 ore pari al 43,43% del percorso

Nel periodo 25 novembre 2022 al 11 dicembre 2022 si è svolto un modulo di alternanza scuola lavoro per un totale di 81 ore realizzate presso strutture del settore. Al fine di monitorare l'andamento ed avere un feed-back da parte degli allievi, è stato previsto un giorno di rientro. L'attività è stata seguita dal referente interno dell'alternanza che non solo ha organizzato ma seguito l'andamento di ognuno.

Il percorso didattico è stato interamente svolto presso l'Unità Organizzativa di Brescia del Centro di Formazione Professionale "Canossa", Via S. Antonio, 53, 25123 di Brescia (id. sede 197662)

Le parti hanno inizialmente concordato di definire una programmazione formativa del curriculum che sviluppi gli standard formativi di riferimento, secondo le indicazioni minime ed i criteri di cui alle Linee guida regionali ed alle Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento di cui al DPR 87/2010 art. 8 c.6, al fine di

garantire l'acquisizione dei contenuti disciplinari (abilità e conoscenze) degli ordinamenti di Istruzione Professionale, oggetto di accertamento in sede di esame di Stato.

La progettazione formativa è stata elaborata di comune accordo dalle Istituzioni formative e scolastiche. In essa, sono stati esplicitati i contenuti, le metodologie didattiche, i percorsi specifici di riequilibrio iniziale dei deficit di apprendimento in termini di competenze e le modalità formative. Le attività, i modi, i criteri di misurazione e valutazione degli apprendimenti, eventuali attività aggiuntive comprensive delle simulazioni delle prove d'esame, gli spazi e le attrezzature messi a disposizione.

Le parti di sono impegnate a definire i seguenti ambiti e modalità di collaborazione:

- progettazione formativa del curriculum: elaborata da docenti e formatori in rappresentanza dell'area di base e dell'area tecnico professionale

- elaborazione da parte di docenti e formatori dell'area tecnico professionali di unità di apprendimento personalizzate e volte a riequilibrare eventuali deficit di apprendimento manifestati durante il percorso.

- programmazione di una serie periodica di contatti per monitorare la situazione didattica in itinere e concordare momenti di interazione e valutazione del percorso in atto; questi momenti si sono rivelati estremamente utili al fine di espletare anche tutti i passaggi burocratici richiesti dalla situazione.

L'equipe dei docenti, una volta recepito e concordato la fase di sviluppo degli apprendimenti ha pianificato una serie di interventi quali, un breve corso di riallineamento delle conoscenze (aprile-luglio 2022) e successivamente, notato alcune difficoltà nel raggiungimento degli obiettivi da parte di alcuni allievi, ha organizzato delle lezioni pomeridiane di recupero nell'area di Matematica (febbraio-marzo 2023).

Per quanto riguarda la personalizzazione del percorso, in virtù della presenza di tre profili professionali (Enogastronomia-cucina, Enogastronomia-Servizi di sala e vendita, Enogastronomia-tecniche dolciarie), il coordinatore del corso ha differenziato ed integrato tutte le lezioni dei moduli tecnico-pratici e quello relativo alla seconda lingua straniera facendoli interagire con i moduli relativi alle competenze di base.

La classe risulta nel complesso un gruppo responsabile e, per lo più, applicato nello studio. Vi sono alcuni studenti che denotano fragilità nell'approccio allo studio e nelle capacità di rielaborazione. Questo fa sì che, nonostante l'impegno, vi siano comunque difficoltà da parte di un esiguo gruppo di studenti nel consolidamento e nell'assimilazione delle conoscenze relative alle singole discipline, in vista anche dell'esame di stato. Si tratta in gran parte di mancanza di un metodo di studio che permetta un approccio critico e riflessivo nei confronti della materia studiata. Sono stati fatti comunque molti passi avanti rispetto a come il gruppo si presentava all'inizio dell'anno scolastico, soprattutto a livello di profitto, ma anche a livello motivazionale. Dal punto di vista del comportamento, la classe si presenta educata e rispettosa delle regole e generalmente interessata alle iniziative scolastiche ed extrascolastiche proposte dal consiglio di classe, dall'indirizzo di studi o dalla scuola in generale.

LA PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Le parti hanno inizialmente concordato una programmazione formativa del curriculum che sviluppi gli standard formativi di riferimento, al fine di garantire l'acquisizione dei contenuti disciplinari (abilità e conoscenze) degli ordinamenti di Istruzione Professionale, oggetto di accertamento in sede di esame di Stato.

La progettazione formativa viene elaborata di comune accordo dal CFP e l'istituto partner. In essa, sono stati esplicitati i contenuti, le metodologie didattiche, i percorsi specifici di riequilibrio iniziale dei deficit di apprendimento in termini di competenze e le modalità formative. Le attività, i modi, i criteri di misurazione e valutazione degli apprendimenti, eventuali attività aggiuntive comprensive delle simulazioni delle prove d'esame, gli spazi e le attrezzature messi a disposizione.

Le parti di sono impegnate a definire i seguenti ambiti e modalità di collaborazione:

- progettazione formativa del curriculum: elaborata da docenti e formatori in rappresentanza dell'area di base e dell'area tecnico professionale

- programmazione di una serie periodica di contatti per monitorare la situazione didattica in itinere e concordare momenti di interazione e valutazione del percorso in atto; questi momenti si sono rivelati estremamente utili al fine di espletare anche tutti i passaggi burocratici richiesti dalla situazione.

Il Coordinatore, una volta recepito e concordato la fase di sviluppo degli apprendimenti, ha pianificato una serie di interventi quali: un breve corso di riallineamento delle conoscenze (aprile-luglio 2022) e

successivamente, notato alcune difficoltà nel raggiungimento degli obiettivi da parte di alcuni allievi, ha organizzato delle lezioni pomeridiane di recupero nell'area di Matematica (marzo-aprile 2023). Per quanto riguarda la personalizzazione del percorso, in virtù della presenza di tre profili professionali (Enogastronomia-cucina, Enogastronomia-Servizi di sala e vendita, Enogastronomia-produzione dolciaria), il coordinatore del corso ha differenziato ed integrato tutte le lezioni dei moduli tecnico-pratici e quello relativo alla seconda lingua straniera facendoli interagire con i moduli relativi alle competenze di base. La classe risulta nel complesso un gruppo responsabile e, per lo più, applicato nello studio. Vi sono alcuni studenti che denotano fragilità nella rielaborazione di alcuni contenuti. Questo fa sì che, nonostante l'impegno, vi siano comunque difficoltà da parte di un gruppo di studenti nel consolidamento e nell'assimilazione delle conoscenze relative alle singole discipline, in vista anche dell'esame di Stato. Si tratta in gran parte di mancanza di un metodo di studio che permette un approccio critico e riflessivo nei confronti della materia studiata. Particolari difficoltà si denotano nell'esposizione ed approfondimento orale, non essendo i corsisti abituati a lavorare in tal senso, in quanto priorità degli anni precedenti e della formazione professionale è quella di offrire ai propri studenti esperienze e potenziamento pratico professionale, significative ed efficaci per la spendibilità nel mondo del lavoro. Rispetto all'ingresso si denotano comunque significativi progressi, soprattutto a livello di profitto, ma anche a livello motivazionale. Dal punto di vista del comportamento, la classe si presenta educata e rispettosa delle regole, generalmente interessata e con buone relazioni con i formatori.

3. OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

L'identità degli istituti professionali (decreto legislativo del 17 ottobre 2005, n. 266) è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento.

Si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo.

Assume particolare importanza nella progettazione formativa, la scelta metodologica del PCTO, che consente pluralità di soluzioni didattiche e favorisce il collegamento con il territorio.

I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia.

L'indirizzo presenta le articolazioni: **“Enogastronomia”**, **“Servizi di sala e di vendita”**, **“Produzioni dolciarie”**
Qui di seguito è presentato il Profilo in uscita previsto per gli studenti frequentanti l'articolazione “Enogastronomia”, delineato sulla base delle competenze di indirizzo previste alla fine del quinquennio IPSSAR dalle linee guida nel D.P.R. del 15 marzo 2010 n.87, articolo 8 comma 6.

COMPETENZE di indirizzo	DISCIPLINE COINVOLTE	DESCRITTORE
Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.	<i>Lingua inglese Lingua francese/tedesco Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina/pasticceria/sala e vendita</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata. • Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera, Agendo nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p>	<p><i>Lingua inglese</i> <i>Lingua francese/tedesco</i> Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina/pasticceria</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale. • Realizzare piatti con prodotti del territorio.
	<p>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</p> <p><i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. • Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento. • Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici. • Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale.
<p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p>	<p>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina/pasticceria</p> <p><i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i></p> <p><i>Storia</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare problematiche significative del periodo considerato. • Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali. • Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro. • Analizzare l'evoluzione di campi e profili professionali, anche in funzione dell'orientamento.
<p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p>	<p><i>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</i></p> <p>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</p> <p><i>Matematica</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali. • Utilizzare gli strumenti informatici per stilare un menù in forma cartacea e/o in forma digitale. • Individuare e riassumere momenti significativi della storia del pensiero matematico.
<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>	<p><i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i></p> <p><i>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</i></p> <p>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina/pasticceria</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. • Redigere un piano di HACCP. • Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto. • Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti. • Simulare un piano di HACCP. • Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute

<p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, nutrizionale e gastronomico.</p>	<p><i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i></p> <p><i>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina/pasticceria settore sala e vendita</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. • Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.
<p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p>	<p><i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i></p> <p><i>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina/pasticceria</i></p> <p><i>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. • Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari. • Realizzare un menù in base alle esigenze del cliente. • Valorizzare prodotti tipici simulando proposte innovative. • Simulare la definizione di menù e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione.
<p>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 tempo.</p>	<p><i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.
<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera.</p>	<p><i>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</i></p> <p><i>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina/pasticceria</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. • Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan. • Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.
<p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>	<p><i>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</i></p> <p><i>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina/pasticceria</i></p> <p><i>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. • Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari. • Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing. • Realizzare piatti con prodotti del territorio. • Progettare menu per tipologia di eventi. • Attivare eventi di catering e banqueting. • Attivare la gestione di un'azienda turistico- ristorativa, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie.

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa.
<i>Allergie ed intolleranze</i>	Lingua Inglese Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina/pasticceria Laboratorio dei servizi enogastronomici settore di Sala Bar e vendita	Allergies and intolerances Principali allergie e intolleranze alimentari Diete di eliminazione (lactose free e gluten free) Reazioni avverse agli alimenti, intolleranze e allergie: favismo, intolleranza al lattosio e celiachia
<i>Turismo enogastronomico</i>	Lingua Inglese Diritto e Tecnica Amministrativa della struttura ricettiva	Food tourism and Street Food Caratteristiche e tendenze
<i>La filosofia del mangiar bene</i>	Lingua Inglese Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina/pasticceria	Slow Food and staple diets Cibo biologico (rischi legati al cibo contaminato da pesticidi) Cucina salutistica: dieta equilibrata
<i>Menu</i>	Lingua Inglese Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio dei servizi enogastronomici settore di Sala Bar e vendita Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina/pasticceria	Caratteristiche e tipologie di menu Caratteristiche dei menu per donne gravide e in fase di allattamento Caratteristiche dei menu per fascia d'età e patologia (obesità, diabete, ipertensione) Storia, tipologie e composizione dei menu
<i>Cocktails</i>	Laboratorio dei servizi enogastronomici settore di Sala Bar e vendita Scienza e cultura dell'alimentazione Lingua francese/tedesco	I distillati di base utilizzati nella preparazione dei principali cocktails Danni del consumo di alcolici Le monde des spiritueux: eaux-de-vie et liqueurs
<i>Le figure professionali</i>	Lingua Inglese Lingua francese	How to become a chef How to become a member of the waiting staff How to become a food and beverage manager The olive oil sommelier and the wine sommelier La figure professionnelle du sommelier Comment devenir pâtissier

<i>Sicurezza sul lavoro</i>	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione</p> <p>Laboratorio dei servizi enogastronomici settore di Sala Bar e vendita</p> <p>Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina/pasticceria</p> <p>Diritto e Tecnica Amministrativa della struttura ricettiva</p>	<p>Igiene del personale Norme di prevenzione</p> <p>Normativa del settore turistico-ristorativo: -sicurezza del lavoro -responsabilità degli operatori - sicurezza alimentare</p> <p>Haccp, igiene e sicurezza sul lavoro</p>
<i>Ristorazione</i>	Lingua inglese	Hospitality Industry
	Laboratorio dei servizi enogastronomici settore di Sala Bar e vendita	Diverse forme ristorative e ricettive
	Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina	Catering e banqueting
	Diritto e Tecnica Amministrativa della struttura ricettiva	Contratto di ristorazione, contratto di banqueting e di catering
	Lingua francese	Les contrats de travail (stage, apprentissage, saisonnier, d'intérim, d'extra)
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Catering e banqueting, sistemi di ristorazione e tecniche di preparazione
<i>Conoscenza di un periodo storico nei suoi diversi aspetti: seconda guerra mondiale e Shoah</i>	Storia	Le dinamiche e gli eventi fondamentali a livello nazionale ed internazionale della seconda guerra mondiale - la Shoah
	Lingua francese	Vie et survie dans les villes et les campagnes françaises pendant la seconde guerre mondiale: problèmes de ravitaillement, restrictions alimentaires, manque de carburant, d'engrais, de main d'œuvre, apparition de produits succédanés.
<i>Realismo e Naturalismo in Francia</i>	Lingua e letteratura italiana	Il Realismo di Flaubert, trama e narratore in <i>Madame Bovary</i> , lineamenti fondamentali della poetica naturalista di Zola (lettura di un brano da <i>L'Assommoir</i> di Zola), confronto con il Verismo italiano e Verga (ideologia, poetica e stile)
<i>Alimentazione e cucina nei regimi totalitari del '900</i>	<p>Storia</p> <p>Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina</p>	Lavoro di cooperative learning interdisciplinare – ogni gruppo ha ricercato informazioni relative a uno dei tre grandi Totalitarismi del '900 /Stalinismo, Nazismo e Fascismo) e ha prodotto un elaborato multimediale che raccontasse l'epoca, i caratteri del regime nelle sue forme di controllo sulla società, danno maggior rilievo all'alimentazione e alla cucina, alle ricette dell'epoca studiata.

4. METODOLOGIA

Tutto il percorso è improntato con una metodologia didattica che tesa a favorire tecniche di apprendimento induttive, nonché lo sviluppo di conoscenze e competenze che saranno oggetto in fase di accertamento nell'esame di Stato. La scelta della metodologia tiene inoltre in considerazione variabili quali il bagaglio formativo pregresso, i bisogni, le caratteristiche degli allievi, gli obiettivi didattici da conseguire ed i contenuti da trasmettere, la tipologia e la qualità dell'apprendimento.

5. STRATEGIE PER L'INCLUSIONE

Per gli allievi DSA e BES. viene predisposto relativo P.d.p. e, messi a disposizione da parte dei docenti, schemi e mappe concettuali al fine di superare gli elementi che potrebbero ostacolare il loro apprendimento.

6. STRATEGIE PER IL RECUPERO

Vengono attivati interventi quali: un corso di riallineamento delle conoscenze (aprile-luglio 2022) e successivamente, notato alcune difficoltà nel raggiungimento degli obiettivi da parte di alcuni allievi, e lezioni pomeridiane di recupero nell'area di Matematica (marzo-aprile 2023).

7. MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Sono previsti momenti di 1) osservazione in ingresso, per conoscere più approfonditamente le caratteristiche degli allievi del gruppo classe (bisogni, attitudini, motivazioni, livelli e stili di apprendimento, crediti formativi ecc.. 2) valutazioni in itinere basate su prove scritte e/o orali, costruite su criteri di giudizio espliciti e chiari, al fine di fornire al docente e all'allievo continue ed analitiche informazioni sull'andamento del processo di apprendimento in rapporto agli obiettivi da conseguire e consentire di prendere le decisioni didattiche più appropriate scegliendo le metodologie più coerenti. Attenzione e rilevanza viene data anche ad aspetti legati al comportamento del soggetto per sottolineare la valenza educativa del percorso, attraverso strumenti di monitoraggio dell'evoluzione dei comportamenti agiti. Le singole valutazioni in itinere, vengono riportate su registro elettronico affinché ogni corsista abbia sempre un rimando. Viene inoltre utilizzata piattaforma con microprogettazione per ogni area. Nel mese di gennaio viene fornita e data restituzione agli allievi di una valutazione intermedia complessiva, ciò per fornire indicazioni sui livelli raggiunti dai processi di apprendimento. A tal fine, agli allievi/genitori viene consegnata una copia del "libretto delle valutazioni" che contiene, contestualmente al periodo in cui viene consegnata, il giudizio sugli apprendimenti di ogni disciplina. Il tutor del corso, coordinatore ed anche Direzione mantengono rapporto con le famiglie e gli allievi stessi anche al di fuori degli incontri programmati ogni qual volta necessario. 3) per quanto riguarda l'alternanza, la valutazione è affidata al tutor del CFP e ai tutor aziendali. 4) valutazione finale per accertare il raggiungimento degli obiettivi del percorso. Tali valutazioni finali verranno trasmesse al Consiglio di Corso dell'Istituto Putelli al fine dell'ammissione o meno all'esame di Stato. Le famiglie degli allievi, anche per quelli maggiorenni, sono costantemente tenute al corrente dell'andamento dei propri figli mediante incontri programmati fra tutor, coordinatore, alcuni formatori ed in alcuni casi anche con la Direzione.

8. INSEGNAMENTO DNL SECONDO LA METODOLOGIA CLIL

(negli indirizzi ove previsto, indicare come è stato svolto il CLIL)

9. PERCORSI INTERDISCIPLINARI

(se svolti, descrivere i percorsi attivati e le discipline coinvolte)

10. ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED EXTRACURRICOLARI

Nel corso del quinquennio, la classe ha partecipato ad incontri e attività volte a rafforzare le competenze di Cittadinanza e costituzione (per l'a.s. in corso Ed. Civica) che si ritengono un'acquisizione dello studente alla fine del percorso quinquennale di studi. Tali attività si possono così suddividere:

Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente (3 LIVELLO EQF)	IRC CITTADINANZA/DIRITTO PRATICA DI LABORATORIO	Sa riconoscere l'esistenza di un insieme di regole nel contesto sociale ed il loro significato rispetto a sé ed agli altri. Collega le norme giuridiche ai loro fondamenti e sa essere consapevole delle responsabilità e delle conseguenze.	UDA 1 "noi facciamo la differenza) 40H ,il valore dell'impegno sociale e del volontariato . Incontro con rappresentanti di tre realtà associative in difesa dei più deboli. Visite c/o loro strutture operanti sul territorio.
--	---	--	--

		Riconosce le problematiche relative ai diritti umani nei diversi territori geopolitici	Evento finale con organizzazione pranzo solidale. UDA 3 modulo 10H sul diritto e rispetto della legalità nel mondo giovanile tenuto da referente questura di Brescia con successivo intervento Pulizia Municipale del comune di Brescia
Valutare fatti e orientare i propri comportamenti in riferimento ad un proprio codice etico, coerente con i principi della Costituzione e con i valori della comunità professionale di appartenenza, nel rispetto dell'ambiente e delle diverse identità culturali (4 LIVELLO EQF)	IRC CITTADINANZA/DIRITTO PRATICA DI LABORATORIO	Sa inserirsi attivamente nella comunità ricoprendo in essa un ruolo commisurato alle proprie capacità, ricercando strategie di soluzione dei problemi nel rispetto delle regole condivise e legittime.	UDA 2 progetto ecoparco e salvaguardia biodiversità frutto della collaborazione con ente parco Brescia e dell'interazione con corso florovivaistico. UDA 4 Il mercato del lavoro 24 H modulo tenuto da un consulente del lavoro con illustrazione e spiegazione casistica tipologia contrattuale. Incontro con referente informa giovani Brescia e referente dell'agenzia Adecco. Le tecniche e dinamiche per una ricerca proattiva nel mercato del lavoro. Compilazione di un CV efficace.
<i>Spirito di iniziativa e di imprenditorialità</i>	Discipline coinvolte	Evidenze attestate	Attività svolta
Attivazione di piccole attività imprenditoriali in assetto lavorativo	Laboratorio di enogastronomia, alimentazione, informatica, matematica, Italiano, diritto	Identificazione dei ruoli necessari all' attivazione del processo produttivo e vendita. Definizione dei compiti specifici per ciascun ruolo. Ricerca personale delle ricette da testare. calcolo del food cost . elaborazione pricing delle ricette . elaborazione grafica listino vendita. elenco allergeni presenti nei prodotti proposti. calcolo valori nutrizionali dei prodotti. calcolo costi accessori (confezionamento, packaging allestimento servizio).	1° e 2° anno attivazione servizio risto easy con numero limitato ospiti esterni. 3° anno attivazione di un vero e proprio servizio prolungato di attività vendita (ristorante didattico e pasticceria didattica) 4° anno attivazione di un servizio trasversale di vendita d'asporto di prodotti gastronomici, bevande e dolciari con servizio prenotazione on line

		elaborazione moduli di reporting ed analisi della singola attività. redazione del regolamento aziendale in linea con il CCNL del settore.	trasversale per tutte le corsualità ed annualità la produzione di vari articoli dolciari e gastronomici per la vendita di cesti e omaggi durante il periodo natalizio 5° anno organizzazione di eventi rivolti ad ospiti esterni aventi la funzione di promuovere e valorizzare i prodotti del territorio in linea anche con le nuove esigenze alimentari di una clientela moderna
--	--	--	--

11. EDUCAZIONE CIVICA

Il gruppo classe è stato coinvolto nel percorso progettato dal CdC dell'Istituto Putelli seguendo le precise indicazioni fornite dal documento didattico.

12. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

Qui di seguito, vengono esplicitate le modalità in base alle quali si è cercato di creare occasioni di sviluppo professionale in situazione lavorativa agli studenti che frequentano l'indirizzo di Enogastronomia con l'intento di perseguire le seguenti finalità:

Collegare la formazione in aula con l'esperienza pratica in ambienti operativi reali;

Favorire l'orientamento dei giovani valorizzandone le vocazioni personali;

Arricchire la formazione degli allievi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro;

Realizzare un collegamento tra l'istituzione scolastica, il mondo del lavoro e la società.

I PCTO sono progettati, attuati e valutati dalla Scuola in collaborazione con le imprese, quindi, hanno una grande valenza orientativa. Queste attività hanno lo scopo di avvicinare gli studenti alla realtà lavorativa, integrando teoria e pratica, facilitando così il passaggio dalla scuola al mondo del lavoro. Concretamente, i percorsi formativi si realizzano tramite l'avvicinarsi di momenti di studio ed esperienze in ambiente lavorativo, con una condivisione degli obiettivi tra scuola e impresa e un orientamento comune verso i bisogni formativi degli studenti. L'azienda ospitante diventa luogo d'apprendimento, un ambiente educativo complementare a quello dell'aula e del laboratorio, monitorato da tutor aziendali che agiscono in sinergia con l'istituzione scolastica.

Le attività svolte dalla classe durante il quadriennio sono state di varia tipologia. Si è trattato sia di incontri con esperti sia di visite aziendali sia, soprattutto, di stage professionalizzanti della durata media di otto settimane per ogni anno del quadriennio ad eccezione dell'ultima annualità in corso.

	ALUNNO	a.s. 2020-2021		a.s.2021-2022		a.s 2022-2023	
		AZIENDA	ATTIVITÀ SVOLTA	AZIENDA	ATTIVITÀ SVOLTA	AZIENDA	ATTIVITÀ SVOLTA
1	ALESSANDRI THOMAS	RISTORANTE LA SOSTA, Via S. Martino della Battaglia, 20, 25121 Brescia BS	320 h	RISTORANTE IL NUOVO NANDO, Via Amba D'Oro, 119, 25123 Brescia BS	413 h	RISTORANTE AROMA SRL Via Trieste, 56b BRESCIA	81 h
2	CAVALLI ALESSANDRO	RISTORANTE LA BOTTEGA DEL GUSTO, Via	320 h	RIST. BAR LA CAFFETTERIA, Via XX Settembre, 130, 25020 Zerbino BS	413 h	RISTORANTE LA TANA DEL GRILLO, Via	81 h

		Brescia, 2/E, 25020 FLERO BS				Sorelle Girelli, 39 , PONCARALE BS	
3	GNALI FABIO	RISTORANTE IL RIVALE, Via G. Marconi, 93, 25080 Padenghe sul Garda BS	320 h	RISTORANTE ESPLANADE SNC, Via Lario, 3, DESENZANO D/GARDA	413 h	RISTORANTE ESPLANADE SNC, Via Lario, 3, DESENZANO D/GARDA	81 h
4	GUARINO ANDREA ALESSANDRO	LABORATORIO GARDA GOURMET, Via Santa Giulia, 6, 25080 Padenghe Sul Garda BS	320 h	RISTORANTE NATURALL GARDA BISTROT, Lungolago Zanardelli, 10, 25087 Salò BS	413 h	RISTORANTE DALIE E FAGIOLI, Via Campagnola, 45, MANERBA DEL GARDA BS	81 h
5	GUERINI FEDERICO	AGRITURISMO I DUE ANGELI Via Pianello, 19, 25050 Ome BS	320 h	RISTORANTE PIZZERIA "SPERONE D'ITALIA", Via D. Zanetti, 5, GARDONE VALTROMPIA BS	413 h	RISTORANTE PIZZERIA "SPERONE D'ITALIA", Via D. Zanetti, 5, GARDONE VALTROMPIA BS	81 h
6	IACHELLINI ELENA	TRATTORIA PORTERI, Via Trento, 52, 25128 Brescia BS	320 h	RISTORANTE CLASSICO 19 S.R.L., Via A. Callegari, 2/C, BRESCIA	413 h	RISTORANTE CLASSICO 19 S.R.L., Via A. Callegari, 2/C, BRESCIA	81 h
7	LAZZARI FILIPPO	RISTORANTE IL MELOGRANO, Via Valle Bresciana, 14, 25127 Brescia	320 h	RISTORANTE IL MELOGRANO, Via Valle Bresciana, 14, 25127 Brescia	620H APP. ART 43	Non effettuato per infortunio	
8	NICOLAE STEFAN	CENTRO COTTURA ABRACADABRA BS, Via Nicostrato Castellini, 9, 25123 Brescia BS	320 h	RISTORANTE L'ORTO TAMANDI & TAKAGI, Via Solferino, 46D, 25121 Brescia BS	413 h	RISTORANTE LUNGOLINEA, Via Stretta, 190, BRESCIA	81 h
9	PASQUALI ANDREA	RISTORANTE CARLO MAGNO, Via Campiani, 9, 25060 Collebeato BS	320 h	GASTRONOMIA DEL GUSTO E DEL SAPORE Via Brescia, 2/E, 25020 FLERO BS	413 h	RISTORANTE AROMA SRL Via Trieste, 56b BRESCIA	81 h
10	POLENTA GIULIA LUCIA	RISTORANTE IL NUOVO CORSARO, Via Veneto, 52, BOVEZZO BS	320 h	RISTORANTE IL NUOVO CORSARO, Via Veneto, 52, BOVEZZO BS	413 h	RISTORANTE IL NUOVO CORSARO, Via Veneto, 52, BOVEZZO BS	81 h
11	SINKA BASSIRATOU	RISTORANTE CASCINA COSTA, Via Giuseppe Verdi, 74, 25065 Lumezzane BS	320 h	RISTORANTE LUNGOLINEA, Via Stretta, 190, BRESCIA	413 h	RISTORANTE LUNGOLINEA, Via Stretta, 190, BRESCIA	81 h
12	TOGNAZZI MATTEO	RISTORANTE LA SOSTA, Via S.	320 h	RISTORANTE LA SOSTA, Via S.	413 h	RISTORANTE PIZZERIA DON	81 h

		Martino della Battaglia, 20, 25121 Brescia BS		Martino della Battaglia, 20, 25121 Brescia BS		PEPPINO, Via Padana Superiore, 74, MOLINETTO DI MAZZANO BS	
13	VOLPAGNI LUCREZIA	AGRITURISMO DAZZE, Via Angelo Gitti, 25060 Marcheno BS	320 h	GASTRONOMIA ANTICO PONTE SAS, Via Petrarca, 45 , SAREZZO BS	413 h	GASTRONOMIA ANTICO PONTE SAS, Via Petrarca, 45 , SAREZZO BS	81 h

13. ATTIVITÀ DEL CONSIGLIO DI CLASSE IN MODALITÀ DDI

Gli allievi, avendo iniziato il loro percorso nell'anno 2018/19 (primo anno), hanno, nel periodo dell'emergenza sanitaria seguito lezioni in FAD, così come previsto dalle disposizioni in materia.

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

In base all'accordo siglato nel settembre 22 le parti concordano di definire una programmazione formativa del curriculum che sviluppi gli standard formativi di riferimento, secondo le indicazioni minime ed i criteri di cui alle Linee guida regionali, al fine di garantire l'acquisizione di competenze (comprehensive di abilità e conoscenze) degli ordinamenti di Istruzione Professionale, oggetto di accertamento in sede di esame di Stato e assicurano la piena coerenza tra il Diploma di IeFP in ingresso e profilo di IP con riferimento alla relativa declinazione.

La progettazione formativa è firmata dai Rappresentanti legali delle Istituzioni che sottoscrivono il presente accordo. In essa, vengono esplicitati i contenuti, le metodologie e le modalità formative, i criteri di misurazione e valutazione degli apprendimenti, nonché eventuali attività aggiuntive comprehensive delle simulazioni delle prove d'esame, gli spazi e le attrezzature messi a disposizione.

- I soggetti sottoscrittori si impegnano a definire i seguenti ambiti e modalità di collaborazione:
 - progettazione formativa del curriculum: elaborata da docenti e formatori in rappresentanza dell'area di base e dell'area tecnico professionale
 - elaborazione da parte di docenti e formatori dell'area tecnico professionali di unità di apprendimento personalizzate e volte a riequilibrare eventuali deficit di apprendimento manifestati durante il percorso
 - Simulazione delle prove d'esame: progettata e predisposta da docenti e formatori in rappresentanza dell'area di base e dell'area tecnico-professionali, con riguardo alle prove scritte ed al colloquio;
 - predisposizione del Documento del Consiglio di Classe di cui all'art. 17 c. 1 D.lgs. 62/2017 elaborato dai docenti e formatori del corso annuale integrativo
 - scrutinio: predisposizione documentazione valutativa e certificativa dei risultati a cura dei docenti e formatori del corso annuale integrativo; passaggio e condivisione delle informazioni e dei dati tra il gruppo dei docenti e formatori del corso annuale integrativo ed il consiglio di classe dell'IPSSAR "Putelli" sede di Darfo Boario Terme;
 - predisposizione della documentazione relativa alla valutazione dei candidati ed al percorso formativo svolto da trasmettere al Consiglio di classe dell'IPSSAR "Putelli" per gli adempimenti di loro competenza di cui all'Intesa 16 marzo 2009 tra MIUR e Regione Lombardia.

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		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
...		

Darfo B.T., maggio 2023

Il Coordinatore di Classe
(prof. _____)

Il Dirigente Scolastico
(prof. Antonino Florida)