



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: V E PAS

Corso: Enogastronomia -
Pasticceria

A.S. 2022/2023

INDICE

1. Il Consiglio di Classe (Olivelli Putelli)	p. 3
2. La classe	p. 3
LA PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE - OLIVELLI PUTELLI	
3. Obiettivi di apprendimento	p. 5
4. Metodologia	p. 7
5. Strategie per l'inclusione	p. 7
6. Strategie per il recupero	p. 7
7. Modalità di verifica e valutazione	p. 8
8. Insegnamento DNL secondo la metodologia CLIL (<i>ove previsto</i>)	p. 8
9. Percorsi interdisciplinari (<i>ove effettuati</i>)	p. 9
10. Attività integrative ed extracurricolari	p. 9
11. Educazione Civica	p. 10
12. Percorsi per le Competenze Trasversali e di Orientamento	p. 10
13. Attività del Consiglio di Classe in modalità DDI	p. 12
14. Programmazione del Consiglio di Classe per l'Esame di Stato	p. 12
15. Foglio firme	p. 12
ALLEGATO – PROGRAMMAZIONI DISCIPLINARI	
- Inglese	p. 18
- Scienze sportive e motorie	p. 33
- Matematica	p.39
- Tedesco	p. 43
- Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	p. 22
- Educazione Civica	p. 26
- IRC	p. 36
- Scienze e cultura dell'alimentazione	p. 45
- Italiano e Storia	p. 50
- Laboratorio di servizi enogastronomici: Cucina	p. 58
- Francese	p. 19
PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE - CANOSSA	p. 62 e sgg

1. IL CONSIGLIO DI CLASSE: gruppo classe OLIVELLI PUTELLI

DOCENTI:

DISCIPLINA	DOCENTE	STABILITÀ NEL TRIENNIO		
		3^	4^	5^
Lingua e letteratura italiana	Comensoli Emanuela	X	X	X
Storia	Comensoli Emanuela	X	X	X
Laboratorio di servizi Enogastronomici - Pasticceria/Cucina	Dossi Ivan	X	X	X
Scienza e cultura degli alimenti	Augimeri Cristiano			X
Tecniche di organizz. e gest.	Fontana Dario			X
Inglese	Patrignani Simona	X	X	X
Seconda lingua straniera - Francese	Cancellerini Annapaola	X	X	X
Seconda lingua straniera - Tedesco	Leone Francesca			X
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Ciuffreda Salvatore	X	X	X
Matematica	Zanardini Federica	X	X	X
Scienze motorie sportive	Ghidini Monica	X	X	X
Insegnamento Religione Cattolica	Gheza Christian	X	X	X
Insegnante di sostegno	Gallizioli Maria Elena	X	X	X
Insegnante di sostegno	Salvetti Ornella	X	X	X

RAPPRESENTANTI DEGLI STUDENTI: Ottelli Melissa e Bondioni Francesco

COORDINATORE DI CLASSE: Prof. Salvatore Ciuffreda

2. LA CLASSE

1	Bondioni Francesco	13	Profilo Alessia
2	Camplani Thaila	14	Quetti Luca
3	Cossi Barbara	15	Recami Mariachiara
4	D'Angelo Alessandra	16	Rossoni Steven
5	Fonzari Camilla	17	Torri Giulia
6	Gheza Sabrina Nicole	18	Tottoli Mara Rania
7	Lorenzetti Marco	19	Trombini Sofia
8	Marsegaglia Gaia	20	Turla Nicole
9	Moscardi Dennis	21	Zanotti Giulia
10	Ottelli Melissa	22	
11	Panighetti Aurora	23	
12	Priuli Cristina	

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

ANNO SCOLASTICO	DALLA CLASSE PRECEDENTE	RIPETENTI LA STESSA CLASSE	PROVENIENTI DA ALTRA CLASSE/ ISTITUTO	DSA	BES	104	TOTALE
2020/2021	22			3	2	1	22
2021/2022	20		1	3	2	1	21
2022/2023	21			3	2	1	21

PRESENTAZIONE

La classe è composta da 21 alunni di cui 5 maschi e 16 femmine. All'interno sono presenti tre studenti che presentano disturbi specifici dell'apprendimento (DSA) ai sensi della legge 170/2010, due studenti con bisogni educativi speciali (BES) ai sensi della Direttiva Ministeriale 27/12/2012 e della Circolare Ministeriale n.8 del 6/3/2013 e uno studente che gode della legge 104.

Nel corso del corrente anno scolastico la classe ha mostrato di avere le seguenti caratteristiche:

1. Frequenza

La frequenza della classe è stata regolare per la maggior parte degli alunni, alcuni hanno fatto registrare un numero consistente di assenze soprattutto nel primo quadrimestre. Un'alunna non ha più frequentato le lezioni dalla seconda metà del mese di novembre.

2. Andamento disciplinare

Il comportamento complessivo dei ragazzi è stato quasi sempre corretto e rispettoso delle regole, hanno mostrato un atteggiamento maturo e responsabile raggiungendo complessivamente un buon equilibrio. Alcuni alunni hanno mostrato interesse verso tematiche di attualità contribuendo a migliorare e ad arricchire il dialogo educativo. Solo in alcuni casi è stato necessario sollecitare la loro attenzione.

3. Profitto medio ottenuto

Il gruppo classe, dal punto di vista della partecipazione e dell'impegno, nel corso del triennio ha fatto registrare un continuo miglioramento. Questo ha consentito alla maggior parte degli alunni di raggiungere gli obiettivi didattici ed educativi previsti. Il livello medio di apprendimento, inteso come qualità e quantità delle conoscenze acquisite in relazione agli obiettivi prefissati e come capacità di esporre in modo corretto quanto appreso, è stato nel complesso discreto.

LA PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

3. OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

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.

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

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

Si considerano fondamentali all'azione educativo-didattica:

- Rapporti umani, essenziali per determinare un clima positivo, poiché comprendono un sistema di valori come la comunicazione, la collaborazione, il rispetto, l'entusiasmo, la solidarietà, l'affidabilità, la conoscenza reciproca, l'amicizia e la lealtà. Questi valori si traducono a loro volta in comportamenti come il rispetto dell'altro e la disponibilità alla collaborazione per il raggiungimento degli obiettivi comuni.
- Competenza, intesa come la messa a frutto delle proprie risorse sia professionali che umane.
- Crescita personale che consiste nel favorire lo sviluppo delle potenzialità di ogni componente del processo educativo attraverso il confronto reciproco. Chiarezza, vista come condizione necessaria per comunicare, per agire nel proprio ruolo e per relazionarsi, mantenendo il ruolo di ciascuno e i relativi compiti ben definiti.
- Rispetto e collaborazione, presupposti fondamentali nelle relazioni umane ad ogni livello e fattore determinante nella creazione di un ambiente favorevole allo sviluppo equilibrato di un sistema sociale. Indispensabili instaurare un clima positivo sono l'ascolto empatico e autocontrollo.
- Coerenza, applicata tenendo fede agli impegni assunti, mantenendo un atteggiamento leale, onesto e sincero nei rapporti interpersonali.
- Senso di appartenenza che permette di sentirsi parte attiva di un organismo nel quale si riconoscono i ruoli altrui e si vede riconosciuto il proprio.

- Accoglienza, valore irrinunciabile, punto di partenza per vivere bene che si concretizza nel riconoscimento e nell'accettazione dell'altro.

A garanzia dell'applicazione dei valori sopra elencati l'istituzione scolastica, gli studenti e le loro famiglie e stipulano il patto di corresponsabilità riportato nel PTOF.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

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

NOTE: * 4 ore di compresenza con Sala

** 1 ora di compresenza con Accoglienza Turistica

*** 4 ore di compresenza con Cucina

°un'ora in compresenza con Pasticceria

°°due ore in compresenza con Cucina

4. METODOLOGIA

Nel corso di tutto il triennio gli insegnanti hanno cercato di raffinare le abilità correlate al **metodo di studio**, all'acquisizione del linguaggio specifico delle discipline e all'assimilazione di alcuni automatismi procedurali ad esse correlati. Particolare attenzione è stata anche dedicata allo sviluppo del pensiero critico e all'analisi delle informazioni, delle situazioni e delle esperienze in modo oggettivo.

Le metodologie didattiche utilizzate per raggiungere i fini sopra indicati sono illustrate in modo specifico nelle schede dei singoli docenti.

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

5. STRATEGIE PER L'INCLUSIONE

Il Consiglio di Classe si è impegnato nella realizzazione degli obiettivi del Piano di inclusione d'istituto definito dal GLL, collaborando con le istituzioni pubbliche e private presenti sul territorio.

Le azioni specifiche nella classe si sono rivolte a tre studenti che presentano disturbi specifici dell'apprendimento (DSA) ai sensi della legge 170/2010 e a due studenti con svantaggio socioeconomico, linguistico e culturale (BES) ai sensi della Direttiva Ministeriale 27/12/2012 e della Circolare Ministeriale n.8 del 6/3/2013.

Per quanto riguarda questi studenti certificati, il Consiglio di Classe ha cercato di applicare una didattica individualizzata e personalizzata, con forme flessibili di lavoro scolastico che tenessero conto delle caratteristiche peculiari dei singoli. Gli esiti hanno mostrato diversi gradi di efficacia, ma in ogni caso il progresso si è rivelato costante nel corso del triennio.

Nella classe è presente uno studente che gode della legge 104. Per questo caso, si rimanda al PEI redatto dal Consiglio di classe.

6. STRATEGIE PER IL RECUPERO

Gli insegnanti hanno fornito occasioni di recupero attraverso interventi personalizzati in itinere e con studio autonomo.

7. MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Per quanto riguarda la valutazione delle prove, il Consiglio di Classe ha applicato le indicazioni presenti nel PTOF di seguito riportate.

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

8. INSEGNAMENTO DNL SECONDO LA METODOLOGIA CLIL

Non è prevista la metodologia CLIL in questo indirizzo.

9. Percorsi Interdisciplinari

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

Scienza degli Alimenti	Lab. Pasticceria	Italiano/Storia	Diritto Tecn.Amm.	Francese/Tedesco	Scienze Motorie
Marchi di qualità	Qualità alimentare (filiera corta, km 0, tipicità alimenti, prodotti Bio, OGM, Certificazione ISO 9000	Sviluppo sostenibile	Il sistema di qualità. Gli organismi di normazione e le ISO. La tutela dei marchi.	Produits bio et OGM Les labels de qualité	
Sicurezza alimentare e sistema HACCP	Igiene nella ristorazione	Corsa allo spazio, NASA e nascita dell'HACCP		HACCP	
Malattie legate all'alimentazione	Sicurezza e tutela della salute nel luogo di lavoro			Toxo-infections alimentaires	RCP e Primo Soccorso
	Tecniche di Catering e banqueting			Banquets et Traiteurs	
	Ricette dolci e salate tradizionali locali di pasticceria e panetteria			Recettes typiques de pâtisserie française	

10. ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED EXTRACURRICOLARI

Il Consiglio di Classe ha approvato per l'A.S. 2022-2023 i seguenti Progetti/Attività:

- Giornata a tema: violenza di genere e giornata dei giusti
- Sicurezza stradale
- Tutti ugualmente atleti
- Progetto sportivo del CSS
- Webinar Francesco Sagliocco "Da f&b manager a general manager. Intervista al General Manager di Travel Charme Hotel & Resort"
- Partecipazione da parte di diversi studenti al corso di enologia già attivato in orario pomeridiano, organizzato dal Consorzio vini Vallecamonica,
- Partecipazione alla lezione sull'utilizzazione del malto da parte di esperti con successiva visita presso la Diamalteria a Darfo B.T.,

- Partecipazione alla lezione sui "Cereali" da parte dell'Associazione Agricoltori presso l'Istituto con lo scopo di entrare in contatto con i prodotti del territorio,
- Partecipazione all'uscita a Brescia con visita della città e pranzo presso un ristorante gestito da disabili, prevista in ambito inclusivo,
- Partecipazione al corso PAD ,
- Partecipazione al corso "Event Manager" presso l'istituto ,
- Partecipazione al corso sulla celiachia .
- Iniziativa di orientamento professionale promossa dalla società Randstad Italia

La classe ha inoltre partecipato a due uscite didattiche:

- Attività di orientamento – Iniziativa “JOB&ORIENTA ” a VERONA
- Uscita didattica alla SIGEP, fiera internazionale di pasticceria e gelateria di Rimini, e all’acetaia “Giusti” di Modena

11. EDUCAZIONE CIVICA

Il percorso pluridisciplinare di Educazione civica ha affrontato le tematiche dell’educazione ambientale, dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela dei diritti umani nel contesto nazionale, internazionale e sovranazionale. Ha coinvolto nel corso dell’anno le seguenti discipline: Diritto Tecn. Amm., Scienza degli alimenti, Laboratorio di pasticceria, Matematica, Inglese , Franc./Ted, Italiano/Storia, Scienze motorie e Religione. Il percorso è stato sviluppato attraverso due UDA, una per ogni quadrimestre: “Cucina a scarto zero” nel primo quadrimestre e “Diritti umani e carceri” nel secondo quadrimestre per un totale di 36 ore.

La programmazione e il programma effettivamente svolto sono esposti in modo dettagliato in allegato.

12. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L’ORIENTAMENTO

I PCTO svolti dagli alunni sono riassunti nella seguente tabella:

	ALUNNO	a.s. 2021/2022		a.s. 2022/2023	
		AZIENDA	PERIODO	AZIENDA	PERIODO
1	Bondioni Francesco	RISTORANTE LA VILLETTA	DAL 20/05/2022 AL 20/06/2022	RISTORANTE LA VILLETTA	DAL 06/09/2022 AL 11/10/2022
2	Camplani Thaila	GELATERIA GELATAMI	DAL 20/05/2022 AL 20/06/2022	GELATAMI	DAL 06/09/2022 AL 11/10/2022
3	Cossi Barbara	Panificio Eredi Dangolini Giovanni	DAL 20/05/2022 AL 20/06/2022	ERASMUS+ IN IRLANDA	DAL 01/09/2022 AL 23/09/2022

4	D'angelo Alessandra	HOTEL PULLMAN TIMI AMA	DAL 20/05/2022 AL 20/06/2022	BAR CENTRALE	DAL 06/09/2022 AL 11/10/2022
5	Fonzari Camilla	PASTICCERIA SILVANA	DAL 20/05/2022 AL 20/06/2022	HOTEL PULLMAN TIMI AMA	DAL 06/09/2022 AL 11/10/2022
6	Gheza Sabrina Nicole	STERLING BAR	DAL 20/05/2022 AL 20/06/2022	STERLING BAR	DAL 06/09/2022 AL 11/10/2022
7	Lorenzetti Marco	IL FORNO DAL NONNO ARMY	DAL 20/05/2022 AL 20/06/2022	PIZZERIA PIM PAM	DAL 06/09/2022 AL 11/10/2022
8	Marsegaglia Gaia	OSTERIA AL CANTINI'	DAL 20/05/2022 AL 20/06/2022	OSTERIA AL CANTINI'	DAL 06/09/2022 AL 11/10/2022
9	Moscardi Dennis	NON HA FATTO STAGE		NON HA FATTO STAGE	
10	Ottelli Melissa	CAFFE' AUTOSTAZIONE	DAL 20/05/2022 AL 20/06/2022	CAFFE' AUTOSTAZIONE	DAL 06/09/2022 AL 11/10/2022
11	Panighetti Aurora	PASTICCERIA MARICHIARA	DAL 20/05/2022 AL 20/06/2022	PASTICCERIA MININI	DAL 06/09/2022 AL 11/10/2022
12	Priuli Cristina	PASTICCERIA PEGURRI	DAL 20/05/2022 AL 20/06/2022	PASTICCERIA PEGURRI	DAL 06/09/2022 AL 11/10/2022
13	Profilo Alessia	GELATERIA GELATAMI	DAL 20/05/2022 AL 20/06/2022	GELATAMI	DAL 06/09/2022 AL 11/10/2022
14	Quetti Luca	RIFUGIO DOSSO ROTONDO	DAL 20/05/2022 AL 20/06/2022	LU BAR	DAL 06/09/2022 AL 11/10/2022
15	Recami Mariachiara	TRATTORIA NAVERTINO	DAL 20/05/2022 AL 20/06/2022	LA FORNERIA F.LLI RIGALI	DAL 06/09/2022 AL 11/10/2022
16	Rossoni Steven	PASTICCERIA DOLCE LAGO	DAL 20/05/2022 AL 20/06/2022	RISTORANTE AL GUELFO NEGHER	DAL 06/09/2022 AL 11/10/2022
17	Torri Giulia	PANIFICIO MARCHETTI	DAL 20/05/2022 AL 20/06/2022	PASTICCERIA SILVANA	DAL 06/09/2022 AL 11/10/2022
18	Tottoli Mara Rania	HOTEL STELLA MARIS	DAL 20/05/2022 AL 20/06/2022	HOTEL STELLA MARIS	DAL 06/09/2022 AL 11/10/2022
19	Trombini Sofia	RISTORANTE AL CAMPANILE	DAL 20/05/2022 AL 20/06/2022	Rizzi Aquacharme Hotel & Spa	DAL 06/09/2022 AL 11/10/2022
20	Turla Nicole	PASTICCERIA SILVANA	DAL 20/05/2022 AL 20/06/2022	PASTICCERIA SILVANA	DAL 06/09/2022 AL 11/10/2022
21	Zanotti Giulia	PASTICCERIA NAZZARI	DAL 20/05/2022 AL 20/06/2022	PASTICCERIA ARTE IN TAVOLA	DAL 06/09/2022 AL 11/10/2022

13. ATTIVITÀ DEL CONSIGLIO DI CLASSE IN MODALITÀ DDI

Le attività didattiche nell'anno in corso si sono svolte in presenza, nel periodo dell'emergenza sanitaria è stata utilizzata la DDI così come previsto dalla normativa e dalle scelte operate dal Collegio docenti.

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

La simulazione della seconda prova sarà effettuata in data 18 maggio. Per la prima prova è prevista una simulazione in data 25 maggio, inoltre, si prevede una simulazione del colloquio orale all'inizio di giugno.

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
	Lettere e letteratura italiana	Comensoli Emanuela	
	Storia	Comensoli Emanuela	
	Laboratorio di servizi enogastronomici/Pasticceria	Dossi Ivan	
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Augimeri Cristiano	
	Inglese	Patrignani simona	
	Francese	Cancellerini Annapaola	
	Tedesco	Leone Francesca	
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Ciuffreda Salvatore	
	Matematica	Zanardini Federica	
	Scienze motorie e sportive	Ghidini Monica	
	Insegnamento religione cattolica	Gheza Christian	
	Insegnante di sostegno	Gallizioli Elena	
	Insegnante di sostegno	Salvetti Ornella	

Darfo B.T., 15 maggio 2023

Il Coordinatore di Classe
(Prof. Salvatore Ciuffreda)

Il Dirigente Scolastico
(Prof. Antonino Florida)

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

CLASSE: V E PASTICCERIA

DISCIPLINA: INGLESE

DOCENTE: SIMONA PATRIGNANI

TESTO IN ADOZIONE: Malchiodi, **BAKE IT!**, Loescher Editore

PROFILO DELLA CLASSE

La classe ha sempre lavorato con impegno ed interesse. Ha partecipato in modo attivo e talvolta propositivo al dialogo educativo. Ha sempre tenuto un comportamento corretto nei confronti dell'insegnante. La frequenza è stata costante fatta eccezione per alcuni studenti.

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
- Una sana alimentazione
- Haccp

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

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

Malchiodi, **BAKE IT!**, Loescher Editore

MODULE 1: Food and eating habits

UNIT 3 What's healthy eating, government guidelines, factfile, revision exercises

UNIT 4 Eating properly, presenting healthy food, factfile, revision exercises

UNIT 5 What's food hazard? HACCP, factfile, revision exercises

Culture and thereabout: a short history of baking in Britain

Ingredients: flours

MODULE 4: Pastry and pastries

UNIT 4 All we need is chocolate, factfile, revision exercises

Culture and thereabouts: Welsh desserts

Ingredients: chocolate

MODULE 5: A place to work in

Warm up

UNIT 1 Restaurants and promotions, restaurants, promoting your restaurant, factfile, revision exercises

UNIT 2 Fast eating places and banquets, eating in a fast food, buffets, smorgasbord buffet, factfile, revision exercises

UNIT 3 Eating in bars and pubs, selling food in bars and pubs, afternoon tea, factfile, revision exercises

UNIT 4 The bread and confectionary industry, why a bakery industry, the success of bakery industry, what's a confectionary industry, pastillage, factfile, revision exercises

UNIT 5 The pastry kitchen, an efficient kitchen, work areas and pick up points, pastry preparation areas, factfile, revision exercises

Culture and thereabouts: Irish desserts

Ingredients: fats

MODULE 6: Off to work

Warm up

UNIT 1 School-work training and relevant documents, what's a cv?, What information should a cv include?, factfile, revision exercises

UNIT 2 Good cvs and covering letters, what's make a good cv? What's a covering letter? Factfile, revision exercises

UNIT 3 A pasry cook's career and pro skills, where will I bake? , factfile, revision exercises

Culture and thereabouts: American desserts

Ingredients: flavorings

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:

- 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;
- correggendo quotidianamente i lavori e gli esercizi svolti in classe e a casa;
- 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
ANNO SCOLASTICO 2022/2023**

CLASSE: 5EPAS

DISCIPLINA: Tecniche di organizzazione e gestione del processo produttivo

DOCENTE: Fontana Dario

TESTO IN ADOZIONE: Tecniche di organizzazione e gestione del processo produttivo, Hoepli, Cataldo Vincenzo Biffaro, Rosalba Labile, Raffaella Labile

PROFILO DELLA CLASSE

La classe intera ha sempre mostrato un grande interesse verso la materia partecipando alla lezione attivamente. La classe ha sempre mostrato un atteggiamento positivo verso tutte le proposte didattiche del docente e ha raggiunto un eccellente grado di preparazione nella sua totalità. Dal punto di vista educativo tutti gli studenti si sono sempre comportati in modo eccellente durante le ore di lezione contribuendo a creare un clima estremamente positivo all'interno del gruppo classe nelle relazioni fra pari e con il docente.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

Saper comprendere il funzionamento di una macchina del settore dolciario, saper leggere ed interpretare correttamente le schede tecniche. Comprendere l'importanza della gestione dei processi produttivi nel sistema di qualità e nel suo controllo, senza tralasciare i fondamentali aspetti relativi alla sicurezza.

CONTENUTI TRATTATI

Trasportatori industriali

Classificazione dei trasporti industriali. I trasportatori industriali: a rullo, a nastro, a catena, vibranti. Elevatori. Trasportatori particolari per materiali alla rinfusa. Cenni sui trasportatori automatici.

Le macchine del settore dolciario

Cottura: forno statico per pasticceria, a convezione di vapore, combinato, rotativo a microonde, pastorizzatore, friggitrice e pralinatrice

Raffreddare, mantecare e conservare: celle o armadi frigoriferi, abbattitore rapido di temperatura, gelatiera o mantecatore per gelati e sorbetti, macchina per gelati espressi, macchina monta-panna, macchina confezionatrice sottovuoto.

Cioccolato: temperatrice e ricopritrice.

Saper leggere una scheda tecnica di un'attrezzatura per la cottura, il raffreddamento, la mantecatura e la conservazione e attrezzature per la lavorazione del cioccolato.

Cenni di elettropneumatica e sistemi automatici

Fondamenti di automazione: cenni base e *perché si utilizza l'automazione e vantaggi.*

Gestione dei processi produttivi

Focus e layout per processo, per progetti e per prodotto. Reticolo del progetto, percorso critico e calcolo durata di un progetto. Uso del diagramma di Gantt.

Cenni all'industria 4.0.

Qualità e sicurezza nei luoghi di lavoro

La qualità e il sistema qualità in Italia. Documenti e normativa di riferimento. Controllo di qualità: cenni. Strumenti per il miglioramento della qualità.

In corsivo gli obiettivi minimi fissati.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezioni frontali, partecipate, dialogate e flipped classroom.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, visione video didattici sul funzionamento di particolari macchine.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Le prove di verifiche sono state principalmente orali, a parte una valutazione scritta durante il primo quadrimestre. Si sono adottati i criteri di valutazioni stabiliti dal dipartimento e per le prove orali quelli allegati al PTOF.

Darfo B.T., 15 maggio 2023

FIRMA DEL DOCENTE

Prof. Dario Fontana

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

CLASSE: V E PAS

DISCIPLINA: FRANCESE

DOCENTE: CANCELLERINI ANNAPAOLA

TESTO IN ADOZIONE: Daniela Bertone – Paola Bovero “Et comme dessert?” Loescher Editore

PROFILO DELLA CLASSE

La classe, composta da diciotto studenti, si è dimostrata globalmente attiva e interessata verso la materia per tutto l'anno scolastico. Un gruppo di studenti ha raggiunto un buon livello di padronanza della lingua, altri un livello discreto, altri più che sufficiente e solo pochi alunni hanno raggiunto livelli di quasi sufficienza. Un'alunna ha smesso di frequentare nel mese di novembre. Gli studenti hanno globalmente sempre mantenuto un comportamento corretto, aperto e inclusivo e solo in casi sporadici si è dovuto intervenire per richiamarla a maggiori impegno e attenzione.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

- Utilizzare la lingua straniera a scopo comunicativo e operativo
- Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti
- Leggere, comprendere e interpretare testi scritti semplici e via via più complessi di vario tipo
- Sapere distinguere differenti tipologie di ristorazioni e di preparazioni
- Saper riconoscere un'alimentazione corretta e sana
- Saper redigere il proprio curriculum vitae
- Comprendere testi di argomento gastronomico e sapere interagire in contesti gastronomici

CONTENUTI TRATTATI

Chapitre 1 Habitudes alimentaires

Leçon 3: Manger mieux, manger éthique

Restaurants slow food

La diète méditerranée et la pyramide alimentaire

Produits et cuisine bio

*Cuisine végétarienne et végane
Les intolérances alimentaires*

Chapitre 2 Bienvenue en cuisine

Leçon 2: Le labo

*Visite guidée au labo
Instruments et ustensiles
Une cuisine bien propre, des aliments bien conservés
Le système HACCP
Les labels de qualité et d'origine
L'étiquette
Les aliments bio e OGM
Civilisation: L'histoire de la pâtisserie française*

Chapitre 5 C'est la fête

Leçon 1 : Fêtes et traditions en France

*Les gâteaux des fêtes
Et en Italie ?
Et si on allait fêter en..*

Leçon 2 : La routes des desserts

*Quelques spécialités régionales
Quelques spécialités de Pays francophones*

Leçon 3 : Les occasions spéciales

*L'apéritif
Différents genres des menus pour différentes occasions
Les banquets – les buffets- les traiteurs
Civilisation : Restaurant, culture et société*

Chapitre 6 Entréé dans le monde du travail

Leçon 1 : Formation en milieu professionnel

*Témoignages
Bien réussir son stage pour bien réussir sa vie professionnelle
Outils de travail*

Leçon 2 : A la recherche de personnel

*Offres d'emploi
Le travail saisonnier*

Leçon 3 : Poser sa candidature

*Le CV
La lettre de motivation
L'entretien d'embauche*

Civilisation : Le travail saisonnier

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezioni frontali, analisi di fonti, esercitazioni singole, lavori a coppia, esercizi di ascolto, video lezioni, power point.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: Daniela Bertone – Paola Bovero “Et comme dessert?” Loescher Editore.

Fotocopie fornite dal docente.

Lavagna Interattiva Multimediale

Lettore CD

Video

Computer

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI 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 raggiunte.

Sono state prodotte due verifiche scritte e tre verifiche orali per il primo quadrimestre e due verifiche scritte e quattro orali per il secondo.

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

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

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

Darfo B.T., 15 maggio 2023

FIRMA DEL DOCENTE

Prof.ssa Annapaola Cancellineri

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

CLASSE: V E PAS

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE: CIUFFREDA SALVATORE

TESTO IN ADOZIONE:

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

PROFILO DELLA CLASSE

Gli alunni della 5E PAS hanno nel complesso partecipato attivamente alle lezioni. Il comportamento è stato sempre corretto e rispettoso delle regole. Alcuni alunni hanno manifestato interesse per tematiche di attualità contribuendo ad arricchire il dialogo educativo. Il clima sereno che ha caratterizzato le attività didattiche ha influito positivamente sul rendimento generale della classe.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

COMPETENZE

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

ABILITA'

- Classificare le diverse operazioni aziendali
- Compilare semplici prospetti di bilancio di imprese turistiche
- Distinguere le diverse fonti del diritto
- Riconoscere ruoli e competenze delle diverse istituzioni comunitarie.
- Comprendere l'importanza e gli effetti del sistema di qualità.
- Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa.
- Leggere i dati e descrivere i risultati ottenuti.
- Redigere un piano di fattibilità relativo alla progettazione di una piccola impresa ristorativa che punta alla valorizzazione dei prodotti tipici del territorio.
- Rielaborare dati di report, al fine di individuare azioni correttive nel controllo di gestione
- Riconoscere l'evoluzione nel tempo del concetto di marketing.
- Distinguere micromarketing e macromarketing.
- Riconoscere l'importanza del marketing territoriale integrato.
- Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi del ciclo di vita del prodotto.
- Distinguere le diverse strategie di marketing.
- Individuare il marketing mix idoneo al raggiungimento di obiettivi specifici.
- Esprimere i concetti con terminologia appropriata.

CONTENUTI TRATTATI

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

1. LA CONTABILITA' AZIENDALE

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

2. IL BILANCIO D'ESERCIZIO

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

Modulo II - LE FONTI DEL DIRITTO E LE NORME VOLONTARIE

1. LE FONTI DEL DIRITTO COMUNITARIO E INTERNAZIONALE

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

2. LE NORME VOLONTARIE

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

Modulo III - LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE

1. PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

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

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

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

Modulo IV - LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE

1. IL MARKETING

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

2. LE TECNICHE DI MARKETING

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

METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezione frontale
- Dialogo guidato
- Lavoro individuale e autonomo

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Modalità di verifica e valutazione:

- Prove semistrutturate
- Compiti scritti tradizionali
- Interrogazioni

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

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale sono stati:

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

Darfo B.T., 15 maggio 2023

FIRMA DEL DOCENTE

Prof. Salvatore Ciuffreda

DISCIPLINA: EDUCAZIONE CIVICA

*UDA CLASSE 5^A E PAS
I QUADRIMESTRE
IIS OLIVELLI PUTELLI*

Anno sc. 2022/2023

TITOLO	Cucina a scarto zero
PRODOTT/COMPITI AUTENTICI	Realizzazione di piatti a scarto zero e workshop fotografico delle fasi di preparazione.
DESTINATARI	Alunni della V E Pasticceria
COMPETENZE DI CITTADINANZA	<p>Acquisire la consapevolezza dell'impatto sull'ambiente e sulla salute delle azioni umane e mettere in atto comportamenti finalizzati a ridurre lo spreco alimentare</p> <p>Comprendere e promuovere la necessità di uno sviluppo equo e sostenibile, rispettoso dell'ecosistema, nonché di un utilizzo consapevole delle risorse ambientali</p> <p>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile</p>
OBIETTIVI FORMATIVI	<p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p> <p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative per la trasformazione ed il recupero degli scarti</p> <p>Applicare le principali norme igienico-sanitarie del quotidiano in ambito lavorativo.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche degli alimenti come i cereali, gli ortaggi e le erbe aromatiche, formaggi e uova</p> <p>Applicare i linguaggi e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative</p> <p>Rilevazione dei dati statistici media, mediana</p>

CONTENUTI	<p>Alimentazione sostenibile e spreco alimentare</p> <p>Spreco alimentare e sviluppo sostenibile, agenda 2030</p> <p>La filiera alimentare e la lettura delle etichette</p> <p>La disponibilità di cibo nelle diverse popolazioni (differenze tra paesi)</p> <p>Lettura di dati e grafici statistici</p>										
METODOLOGIA	<ul style="list-style-type: none"> • Conversazioni guidate • Rielaborazione di materiale strutturato. • Lavoro di gruppo • Esecuzione pratica in laboratorio. 										
DISCIPLINE COINVOLTE, TEMPI PREVISTI	<p>Laboratorio di Cucina, Scienza degli Alimenti, Diritto Tecn.Amm., Matematica, Italiano/Storia</p> <p>PRIMO QUADRIMESTRE</p> <p>Totale ore 17</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Laboratorio di Cucina</td> <td style="text-align: right;">ore 5</td> </tr> <tr> <td>Scienza degli Alimenti</td> <td style="text-align: right;">ore 3</td> </tr> <tr> <td>DTA</td> <td style="text-align: right;">ore 3</td> </tr> <tr> <td>Matematica</td> <td style="text-align: right;">ore 3</td> </tr> <tr> <td>Italiano/Storia</td> <td style="text-align: right;">ore 3</td> </tr> </table>	Laboratorio di Cucina	ore 5	Scienza degli Alimenti	ore 3	DTA	ore 3	Matematica	ore 3	Italiano/Storia	ore 3
Laboratorio di Cucina	ore 5										
Scienza degli Alimenti	ore 3										
DTA	ore 3										
Matematica	ore 3										
Italiano/Storia	ore 3										
VALUTAZIONE	<p>I docenti delle materie coinvolte effettuano valutazioni sulle conoscenze e abilità funzionali alla realizzazione dell'UdA .</p> <p>La valutazione riguarderà inoltre sia il processo (partecipazione, impegno, contributi individuali nelle varie fasi) sia i prodotti realizzati.</p>										

COMPETENZE IN USCITA	Essere in grado di costruire idee intrecciando quello che si è capaci di fare con quello che ogni giorno si conosce e si apprende.
CONSEGNE AGLI STUDENTI	
Sarà cura dei docenti delle materie coinvolte indicare le attività più appropriate per il raggiungimento degli obiettivi formativi individuati.	

<p>UDA CLASSE 5^A E PAS II QUADRIMESTRE IIS OLIVELLI PUTELLI</p> <p>Anno sc. 2022/2023</p>	
TITOLO	<p>Diritti umani e carceri</p> <p><i>“Il grado di civiltà di uno Stato si misura dal grado di civiltà delle sue prigioni”</i></p> <p><i>Voltaire</i></p>
PRODOTT/COMPITI AUTENTICI	Raccolta dati statistici sulla situazione delle carceri in Italia e nel mondo
DESTINATARI	Alunni della V E Pasticceria
COMPETENZE DI CITTADINANZA	<p>Riconoscere e rispettare i valori sanciti e tutelati nella Costituzione.</p> <p>Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p> <p>Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte argomentate</p>

OBIETTIVI FORMATIVI	<p>Acquisire competenze relative alla tutela dei diritti umani nel contesto nazionale, internazionale e sovranazionale;</p> <p>Acquisire la consapevolezza che la dignità della persona deve essere protetta sempre e in ogni caso, anche durante l'esecuzione di una misura limitativa della libertà</p>										
CONTENUTI	<p>Diritti umani e dichiarazione universale, diritti dei detenuti</p> <p>L'universo concentrazionario nei regimi totalitari del Novecento. Diritti umani calpestati nel Confino fascista, nei Lager Nazisti e nei Gulag sovietici.</p> <p>Alimentazione nelle carceri</p> <p>Attività sportive in carcere</p> <p>Le libertà religiose in carcere</p>										
METODOLOGIA	<ul style="list-style-type: none"> • Conversazioni guidate • Rielaborazione di materiale strutturato. • Lavoro di gruppo 										
DISCIPLINE COINVOLTE, TEMPI PREVISTI	<p>Diritto Tecn.Amm., Scienza degli Alimenti, Italiano/Storia, Scienze motorie, Religione</p> <p>SECONDO QUADRIMESTRE</p> <p>Totale ore 16</p> <table data-bbox="491 1653 925 1966"> <tr> <td>DTA</td> <td>ore 3</td> </tr> <tr> <td>Scienza degli Alimenti</td> <td>ore 3</td> </tr> <tr> <td>Italiano/storia</td> <td>ore 4</td> </tr> <tr> <td>Scienze motorie</td> <td>ore 4</td> </tr> <tr> <td>Religione</td> <td>ore 3</td> </tr> </table>	DTA	ore 3	Scienza degli Alimenti	ore 3	Italiano/storia	ore 4	Scienze motorie	ore 4	Religione	ore 3
DTA	ore 3										
Scienza degli Alimenti	ore 3										
Italiano/storia	ore 4										
Scienze motorie	ore 4										
Religione	ore 3										

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

TABELLA ARGOMENTI SVOLTI – UDA: Educazione civica – I Quadrimestre		
CUCINA A SCARTO ZERO		
Materie	Tempi (Data e n. ore)	Argomenti svolti
Laboratorio di pasticceria	16/01/2022 1 ora	Applicazione del recupero e di ingredienti nella pasticceria dolce e salata e come utilizzarli al meglio
	17/01/2022 5 ore	Produzione di torte salate con recupero di ingredienti usati in altre ricette. Preparazione di dolci con avanzi di estratti di frutta
Scienza degli alimenti	16/01/2023 2 ore	Il valore del recupero dello scarto alimentare e lotta allo spreco. L'arte del recupero degli scarti nella cucina italiana.
	30/01/2023 1 ora	Verifica degli apprendimenti
Diritto Tecn. Amm.	21/11/2022 1 ora	La filiera alimentare e lo spreco alimentare. Conseguenze negative per l'ambiente e sui costi per le imprese
	28/11/2022 1 ora	Spreco alimentare: le cause, l'impatto e le possibili soluzioni. Ultimo preoccupante report ONU sui cambiamenti climatici.
	05/12/2022 1 ora	Considerazioni conclusive sullo spreco alimentare e sulle disuguaglianze sociali e geografiche. Report ONU sugli sprechi alimentari, tuteliamo il pianeta.

Matematica	07/12/2022	1 ora	Ripasso nozioni di statistica: generalità, rilevazioni dei dati statistici e rappresentazioni grafiche; media, moda e mediana
	12/12/2022	1 ora	Analisi del lavoro da svolgere sulla lettura di grafici relativi a: 1) Percezione dello spreco 2) Motivi dello spreco 3) Che cibo si spreca 4) Impatto ambientale
	09/01/2023	1 ora	Relazione finale sul lavoro svolto
Italiano/Storia	1 e 2/01/2023	3 ore	Sviluppo sostenibile Agenda 2030

TABELLA ARGOMENTI SVOLTI – UDA: Educazione civica – II Quadrimestre DIRITTI UMANI E CARCERI			
Materie	Tempi (Data e n. ore)		Argomenti svolti
Scienza degli alimenti	24/03/2023	1 ora	Organizzazione dell'Istituzione Carceraria. Organizzazione della cucina nelle carceri.
	19/04/2023	1 ora	Realizzazione dei menù nelle comunità carcerarie.
	08/05/2023	1 ora	Considerazioni conclusive e valutazione.
Diritto Tecn. Amm.	13/03/2023	1 ora	I diritti umani e la Dichiarazione Universale. Situazione delle carceri e confronto a livello internazionale. Rispetto dei diritti umani in Italia e nel mondo.
	20/03/2023	1 ora	Diritti umani. Dignità umana, rieducazione e diritti dei detenuti. Diverse realtà a confronto.
	01/04/2023	1 ora	Considerazioni conclusive e valutazione.
	03/04/2023	1 ora	
Italiano e Storia	18/01/2023	1 ora	L'oppressivo sistema di detenzione per i detenuti politici nella Russia sovietica, I gulag.
	02/02/2023	1 ora	Condivisione con valutazione delle letture fatte dagli studenti di uno a scelta fra i tre titoli: ✓ E. Wiesel, La notte. ✓ A. Spiegelman, MAUS. ✓ A. Wiewiorka, Auschwitz spiegato a mia figlia, focalizzando l'attenzione sul sistema detentivo nei lager nazisti.

	08/02/2023 1 ora 22/02/2023 1 ora	A partire dalla lettura e comprensione di G. Bassani, Il giardino dei Finzi Contini, La partita a tennis, riflessione sulla minaccia del confino. Il confino fascista per oppositori politici, ebrei ed omosessuali.
Scienze motorie	30/03/2023 1 ora 27/04/2023 2 ore 04/05/2023 1 ora	Introduzione: il significato rieducativo dello sport in carcere. La partita della morte 'Start F.C.' Analisi dell'Articolo 27. Storia vera di sport in carcere. Associazione Antigone. Visione film 'Fuga per la vittoria'. Riflessione e Valutazione
Religione	10/02/2023 1 ora 17/02/2023 1 ora 24/02/2023 1 ora	Le libertà religiose in carcere. Le libertà religiose in carcere. Accenni ad alcuni progetti proposti da figure o istituzioni religiose. Le libertà religiose in carcere. Conclusioni, domande e valutazione.

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

CLASSE: 5^A E PAS

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: MONICA GHIDINI

**TESTO IN ADOZIONE: 'PIU' MOVIMENTO SLIM' di Fiorini, Bocchi, Coretti , Chiesa
Ed. Marietti Scuola**

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da venti alunni, quindici femmine e cinque maschi, che hanno frequentato regolarmente le lezioni, un' alunna si è ritirata ad inizio anno scolastico; è presente un alunno con disabilità intellettiva che ha partecipato al Progetto d'istituto 'Tutti Ugualmente Atleti' e ha seguito una programmazione differenziata. La componente maschile si è dimostrata piuttosto omogenea sul piano delle capacità, delle motivazioni e degli interessi sportivi, mentre la componente femminile è apparsa molto più eterogenea. L'impegno e la partecipazione sono stati adeguati, così come la motivazione, poiché la classe si è sempre dimostrata collaborativa, ordinata, attenta e precisa nelle attività proposte, corretta nei modi di relazionarsi. A livello disciplinare non ci sono mai stati problemi, se non ripetuti richiami a quegli alunni particolarmente vivaci, pertanto il comportamento è risultato sempre corretto e disponibile al dialogo educativo. In generale la classe ha conseguito e mantenuto un livello di profitto buono, un gruppo ristretto di alunni si è distinto per particolare costanza ed applicazione nel lavoro, nonché per le abilità e le capacità motorie che in alcuni casi hanno raggiunto livelli di eccellenza. L'insegnamento è stato svolto in modo da educare, formare, promuovere la persona umana nella sua globalità e specificità con la finalità di rafforzare negli alunni quel bagaglio di conoscenze, abilità, competenze, valori e metodi che possano permettere loro di adottare in futuro corretti stili di vita.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

In relazione alla programmazione curricolare, 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:

- Resistenza/Corsa prolungata a ritmo lento; steady-state, fartlek, circuit-training, endurance
- Mobilità articolare generale e specifica a corpo libero, stretching
- Forza/Potenziamento muscolare generale e specifico a carico naturale. 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**
- Espressività Corporea: ACROSPORT
- *Uscite sul territorio: attività in ambiente naturale**

Sport di squadra:

- Regole di gioco, Tecnica dei fondamentali individuali e di squadra di Basket, Pallavolo e Pallamano
- *Approccio all'Unihockey**

Sport individuali:

- Regole di gioco, Tecnica dei fondamentali individuali di Tennis Tavolo e *Badminton**
- Tecnica di alcune discipline dell'atletica leggera: *100m, Getto del peso, Salto in alto**, Salto in lungo
- Pattinaggio su ghiaccio
- *Continuazione dei giochi di squadra e individuali**

Lezioni teoriche:

- Educazione alla salute (attività di gruppo su dipendenze e doping, espressività corporea, ed. alimentare, alimentazione e sport, teoria dell'allenamento, fair play, mobilità sostenibile, salute dinamica, DCA)
- 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); gli studenti hanno mostrato interesse e coinvolgimento durante le lezioni di Primo Soccorso, riconoscendo le fasi di un corretto intervento di primo soccorso, distinguendo l'emergenza dall'urgenza ed in particolare mostrando responsabilità durante le sperimentazioni su manichino delle manovre RCP
Quasi tutti gli studenti della classe hanno partecipato al corso PAD organizzato dalla scuola per la certificazione.
- Sport e Fascismo: riflessione sul tema dello sport come strumento di propaganda, gli sport privilegiati in epoca fascista, gli atleti campioni dell'epoca fascista.
- D'Annunzio e lo Sport
- Sport e razzismo: riflessione su Olimpiadi Berlino '36 e Città del Messico '68
- Educazione Civica
Lo sport nelle carceri: il significato rieducativo dello sport nelle carceri; analisi dell'art. 27; lettura della storia Start FC 'la partita della morte'; Visione film 'Fuga per la vittoria'

*I contenuti che verranno affrontati dopo il 15 Maggio 2023 sono contrassegnati da **

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 teorici 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, caricato su Teams). L'uso degli strumenti è stato riferito alle strutture della scuola, dotata di un ampio spazio esterno (campetto di basket, 60m. di pista d'atletica) ed interno (la palestra con le relative attrezzature) e allo stadio comunale.

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 ppt)

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 B.T., 15 maggio 2023

FIRMA DEL DOCENTE

Prof. ssa Monica Ghidini

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

CLASSE: 5E Pasticceria

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. 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 la concezione cristiano – cattolica del matrimonio e della famiglia, in quanto già svolto nel precedente anno scolastico.

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

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

Competenze.

- Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale;
- cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità;
- utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.

Abilità.

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

Conoscenze.

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

CONTENUTI TRATTATI

- Ateismo, agnosticismo, fede. Accenni al pensiero di B. Pascal e F. Nietzsche.
- Il rapporto tra cattolicesimo e comunità scientifica rispetto ai seguenti temi: origine dell'universo; origine degli esseri umani; esistenza di Dio; miracoli; esistenza storica di Gesù di Nazareth; fonti storiche cristiane e non cristiane su Gesù di Nazareth.
- La figura di Gesù di Nazareth al di fuori della religione cristiana: secondo Shalom Ben-Chorin; Milan Machovec; F. Alt.
- Il Natale e la nascita di Gesù, anche nel confronto con l'Islam.
- Il rapporto tra cattolici e non cattolici rispetto ai seguenti temi: il rinvenimento della tomba vuota di Gesù di Nazareth; le apparizioni di Gesù risorto.
- Passione, morte, risurrezione di Gesù.
- Regole alimentari confessionali, cibo e religioni: accenni alle bevande alcoliche nelle diverse culture e religioni. Regole alimentari nell'Islam e nell'Ebraismo.
- Tecnologia e diritti umani.
- Accenni alla Questione Romana.
- La questione sociale e le encicliche sociali: l'opera di Giovanni Bosco e Giuseppe Benedetto Cottolengo; l'enciclica "Rerum Novarum" (compreso il tema del lavoro).
- Il principio di sussidiarietà nell'enciclica "Quadragesimo anno"; la difficoltà a pensare liberamente nella "Mater et Magistra"; accenni alla "Pacem in Terris"; accenni alla "Laudato si'".
- La questione sociale e il superamento del "Non expedit" in Valle Camonica.
- Le libertà religiose in carcere (**UDA Ed. Civica**).
- 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. Le figure di Dietrich Bonhoeffer e Padre Massimiliano Kolbe.
- 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 tre prove di verifica orale: una nel primo quadrimestre e due nel secondo quadrimestre.

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

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

CLASSE: 5^E PAS

**DISCIPLINA: MATEMATICA
 DOCENTE: ZANARDINI FEDERICA**

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

PROFILO DELLA CLASSE

La classe si presenta disomogenea nel profitto e nell'impegno personale; la partecipazione alle lezioni è stata abbastanza attiva, anche se in modo piuttosto disordinato, per qualche studente; passiva per un piccolo gruppo di alunni, alterna ma complessivamente accettabile per i restanti componenti della classe.

L'impegno personale di pochi studenti è stato costante, per alcuni discreto o sufficiente ma per la maggior parte degli allievi è stato discontinuo e in qualche caso non sufficiente.

La frequenza alle lezioni è stata complessivamente regolare e il comportamento in classe generalmente corretto anche se, in alcune situazioni, si sono manifestati atteggiamenti non sempre adeguati da parte di qualche alunno.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

Obiettivi educativi

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

Obiettivi didattici:

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

CONTENUTI TRATTATI

PROBABILITÀ
CONOSCENZE <ul style="list-style-type: none">• Spazio campionario, eventi certi, impossibili, contrari, compatibili e incompatibili, dipendenti e indipendenti.• Definizione di probabilità classica• Probabilità dell'unione e dell'intersezione di due eventi (con riduzione dello spazio campionario per eventi dipendenti)
ABILITÀ <ul style="list-style-type: none">• Individuare l'impostazione probabilistica da applicare a seconda degli eventi e calcolare il valore della probabilità risolvendo semplici problemi

GONIOMETRIA E TRIGONOMETRIA

CONOSCENZE

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

ABILITÀ

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

LE FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE

CONOSCENZE

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

ABILITÀ

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

LIMITI

CONOSCENZE

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

ABILITÀ

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

LE FUNZIONI E IL CALCOLO DEI LIMITI

CONOSCENZE

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

ABILITÀ

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

DERIVATA DI UNA FUNZIONE

CONOSCENZE

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

ABILITÀ

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

METODOLOGIE DIDATTICHE

Presentazione dei contenuti e degli obiettivi da perseguire.

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

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

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

È stata continuamente sollecitata la partecipazione attiva degli studenti.

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

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

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

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

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

Darfo B.T., 15 maggio 2023

FIRMA DEL DOCENTE

Prof.ssa Zanardini Federica

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

CLASSE: 5E

DISCIPLINA: LINGUA TEDESCA

DOCENTE: FRANCESCA LEONE

TESTO IN ADOZIONE:

Claudio Brigliano, Fiorenza Doni, Daniela Strano, Giuseppina Venturini, PAPRIKA NEU EXTRA, casa editrice HOEPLI

PROFILO DELLA CLASSE

La classe all'arrivo della docente in corso d'anno si presenta disomogenea per quanto riguarda il livello linguistico, che in generale resta abbastanza basso. Nonostante le lacune si lavora per raggiungere un livello di sufficienza nell'esposizione orale di un argomento di settore. Un piccolissimo gruppo di studenti ha acquisito una padronanza linguistica sufficiente.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

- Sviluppare sufficienti abilità linguistiche in ambito professionale
- Saper interagire in modo appropriato in situazioni professionali
- Ampliare le conoscenze del mondo enogastronomico
- Sviluppare collegamenti interdisciplinari con le altre materie, in particolare con quelle di indirizzo

CONTENUTI TRATTATI

Modulo Grammatica:

- Ripasso strutture di base per poter sostenere un discorso
- Preposizioni e reggenze
- Declinazione articoli determinativi e indeterminativi (ripasso)
- Frasi attive e passive
- Konjunktiv II
- Frasi relative

Modulo Interdisciplinare:

- Prodotti tipici delle varie regioni d'Italia
- Scrivere ed esporre una ricetta
- Diversi tipi di diete e stili alimentari; la piramide alimentare
- HACCP, sicurezza alimentare
- Metodi di conservazione degli alimenti
- Marchi di qualità; i presidi Slow Food: il caso Germania

METODOLOGIE DIDATTICHE

Per ogni argomento interdisciplinare: lettura e traduzione del testo in lingua tedesca per assicurarsi la massima comprensione da parte degli studenti; successivamente stesura di un riassunto con aiuto dell'insegnante. Approccio visuale e attività di brainstorming.

Per grammatica: la docente fornisce agli studenti la spiegazione dell'argomento avvalendosi di dispense create dalla stessa, con annessa spiegazione in classe e numerosi esercizi alla lavagna.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo Paprika Neu Extra e materiale fornito dalla docente per quanto riguarda integrazioni di grammatica ed eventuali approfondimenti; strumenti multimediali.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Per quanto riguarda le prove di grammatica, sono state eseguite in maniera scritta. La valutazione è andata in base alla corretta esecuzione degli esercizi di grammatica e alla giusta applicazione del lessico di settore, quindi si sono prese in considerazione correttezza espositiva, ortografica, sintattica e lessicale.

Gli argomenti interdisciplinari vengono testati oralmente in preparazione dell'esame di stato. Viene valutata la loro capacità espositiva al di là della struttura grammaticale, per favorire la scioltezza e la capacità di adattamento di un discorso. La valutazione è andata anche in base alla partecipazione e ai prerequisiti di ogni singolo alunno, valorizzando i progressi in base all'esperienza personale e approccio con la lingua.

Darfo B.T., 15 maggio 2023

FIRMA DEL DOCENTE

Prof.ssa Francesca Leone

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

CLASSE: 5^E PASTICCERIA

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTI: Prof. Cristiano Augimeri

TESTO IN ADOZIONE:

*Libro di testo: A. Machado, Scienza e cultura dell'alimentazione (vol. 5), Poseidonia.
Allegato al libro di testo: Opzione prodotti dolciari artigianali e industriali.*

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 20 alunni, 5 maschi e 15 femmine.

Il comportamento complessivo dei ragazzi è stato sempre corretto. Si è instaurato un clima collaborativo che favorisce i processi di apprendimento.

Nella classe è presente un'alunno con programmazione differenziata. Per questo ragazzo è stato predisposto un PEI. Sono inoltre presenti allievi con DSA ai sensi della legge 170/2010 e BES. Per questi allievi è stato predisposto ed attuato un apposito PDP che ha consentito di raggiungere gli obiettivi didattici essenziali.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu 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 di riferimento.

CONTENUTI TRATTATI

SEZIONE 2 - IL SISTEMA HACCP

- Igiene dei prodotti alimentari
- Requisiti generali in materia di igiene

- I manuali di buone pratiche igieniche
- Esempi di buone pratiche igieniche
- Il sistema HACCP
- Le fasi preliminari dell'HACCP
- I 7 principi dell'HACCP
- L'albero delle decisioni

SEZIONE 3 - LA CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI

- Le malattie trasmesse dagli alimenti
- Agenti biologici e modalità di contaminazione
- I Prioni
- Encefalopatie spongiformi
- I virus
- Malattie di origine virale trasmesse dagli alimenti
- I batteri
- Riproduzione batterica
- Spore e tossine batteriche
- I fattori di crescita microbica
- Le tossinfezioni alimentari
- Rischio e prevenzione delle tossinfezioni
- I principali batteri responsabili di MTA (*Clostridium botulinum*, *Clostridium perfringens*, *Listeria*, *Salmonella*, *Shigella*, *Staphylococcus*)
- I funghi microscopici (lieviti e muffe)
- Le parassitosi intestinali: Amebiasi, Toxoplasmosi. Anisakidosi.

SEZIONE 4 - LA CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI

- La contaminazione fisica degli alimenti
- La contaminazione chimica degli alimenti (micotossine)
- Gli agrofarmaci
- Gli zoofarmaci
- Sostanze cedute dai MOCA
- I principali MOCA
- I metalli pesanti

SEZIONE 5 - LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

- Conservazione degli alimenti
- Tecnologie alimentari

- Alterazione degli alimenti
- Classificazione dei metodi di conservazione
- Conservazione con basse temperature
- Conservazione con alte temperature
- Conservazione per sottrazione di acqua
- Conservazione in ambienti modificati
- Irraggiamento e altri metodi fisici innovativi di conservazione (irraggiamento e pascalizzazione)
- Conservazione con metodi chimici naturali
- Conservazione con metodi chimici artificiali
- L'affumicamento
- Le fermentazioni

SEZIONE 9 - Diete e stili alimentari

- Dieta e benessere
- Stili alimentari
- La dieta mediterranea
 - ❖ La piramide della dieta mediterranea
- Le diete vegetariane
- La dieta macrobiotica
- La dieta nello sport
 - ❖ Apporto di energia
 - ❖ Apporto di acqua
 - ❖ Apporto di macronutrienti
 - ❖ Apporto di micronutrienti

sezione 12 - L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari

- Le malattie cardiovascolari
 - ❖ Prevenzione del rischio cardiovascolare
- ❖ L'ipertensione arteriosa
 - ❖ Indicazioni dietetiche
- ❖ Le iperlipidemie e l'aterosclerosi
 - ❖ Aterosclerosi
 - ❖ Ipercolesterolemia
 - ❖ Ipertrigliceridemia

SEZIONE 13 - L'alimentazione nelle malattie metaboliche

- Le malattie del metabolismo
 - ❖ Le malattie del metabolismo

- ❖ Sindrome metabolica
- Il diabete mellito
 - ❖ Tipi di diabete mellito
 - ❖ Resistenza insulinica
 - ❖ Indice glicemico
 - ❖ Indicazioni dietetiche
- L'obesità
 - ❖ Malattie correlate all'obesità
 - ❖ Tipi di obesità
 - ❖ Indicazioni dietetiche
- Iperuricemia e gotta
 - ❖ Indicazioni dietetiche
- L'osteoporosi
 - ❖ Il rimodellamento dell'osso
 - ❖ Tipi di osteoporosi

SEZIONE 15 - Allergie e intolleranze alimentari

- Le reazioni avverse al cibo
- Reazioni tossiche
- Le allergie alimentari
 - ❖ Sintomi e complicanze delle allergie
- ❖ Le intolleranze alimentari
 - ❖ Intolleranze enzimatiche
 - ❖ Intolleranze farmacologiche
 - ❖ Intolleranze indefinite
- ❖ L'intolleranza al lattosio
- ❖ Il favismo
- ❖ La fenilchetonuria
- ❖ La sensibilità al glutine e la celiachia
- ❖ La diagnosi delle allergie e delle intolleranze
- ❖ Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva

SEZIONE 16 - ALIMENTAZIONE E TUMORI. DISTURBI ALIMENTARI

- I tumori
- Il processo di cancerogenesi
- Sostanze cancerogene presenti negli alimenti

- Sostanze protettive presenti negli alimenti
- I disturbi alimentari
- Anoressia nervosa
- Bulimia nervosa
- Disturbo dell'alimentazione incontrollata

METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezioni partecipate
- Pratiche di laboratorio
- Esercitazioni scritte
- Presentazioni
- Problem - solving

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo: A. Machado, *Scienza e cultura dell'alimentazione (vol. 5)*, Poseidonia.
- Allegato al libro di testo: Opzione prodotti dolciari artigianali e industriali
- Lezioni di laboratorio
- Lavagna Interattiva Multimediale.
- Internet
- Video e Filmati

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

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

Darfo B.T., 15 maggio 2023

FIRMA DEL DOCENTE

Prof. Cristiano Augimeri

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

CLASSE: QUINTA E PASTICCERIA

DISCIPLINE: ITALIANO e STORIA

DOCENTE: EMANUELA COMENSOLI

TESTI IN ADOZIONE:

M. Samburgar – G. Salà, Laboratorio di Letteratura – Dal Positivismo alla letteratura *contemporanea*, La Nuova Italia, 2013

M. Samburgar – G. Salà, *Guida all'esame di Stato e alla comunicazione professionale*, La Nuova Italia, 2013

G. De Vecchi, G. Giovanetti, *La nostra avventura – Il Novecento e la globalizzazione*, volume 3, Bruno Mondadori, 2016

PROFILO DELLA CLASSE

La classe ha goduto di continuità didattica per tutto il triennio, questo ha permesso l'instaurarsi di un rapporto positivo. Un buon numero di appartenenti al gruppo ha manifestato interesse e partecipazione, in particolar modo nelle lezioni di Storia, altri hanno invece subito passivamente le proposte senza approfondire particolare impegno.

In **Letteratura Italiana**, l'attenzione si è focalizzata sull'acquisizione degli strumenti di analisi del testo poetico, azione che ha visto gli studenti più seri acquisire competenze apprezzabili. Un certo investimento è stato compiuto anche nel potenziamento delle abilità di scrittura, tuttavia, nonostante l'attenzione profusa nei confronti degli aspetti puramente tecnici di costruzione del testo, a dispetto di un certo numero di studenti che ha conseguito risultati buoni, permane una quota che non sempre ottiene esiti pienamente soddisfacenti, a causa di difficoltà strutturali che, nel percorso formativo, non si è riusciti a sanare. Non ha inoltre aiutato il difficile periodo trascorso in stato di emergenza negli anni precedenti che ha visto una contrazione del monte orario disponibile. In aggiunta, nell'anno in corso, un calendario sfavorevole ha visto cadere frequentemente festività ed attività formative di altra natura nelle giornate di lezione delle materie, ciò ha ulteriormente eroso il monte ore. Le ragioni sopra esposte hanno condotto alla scelta obbligata di snellire il tradizionale canone letterario. I contenuti sono stati alleggeriti, evitando alcuni autori, e la scelta dei testi ha puntato all'essenzialità, col duplice effetto di rendere la proposta letteraria più appetibile all'utenza professionale e di liberare tempo da dedicare anche all'approfondimento di aspetti rilevanti della società contemporanea più spendibili nel contesto giovanile.

In **Storia** si sono, invece, indagati i temi più rilevanti del panorama mondiale del Novecento e si è cercato di mantenere una sequenzialità che avvicinasse la cronologia esaminata quanto più possibile alla contemporaneità, oltre ad approfondire alcuni aspetti legati alla storia locale.

Le proposte didattiche sono state accolte positivamente dalla maggior parte del gruppo, anche se, nel corso del quinto anno, il tasso di ritardi ed assenze di alcuni è sensibilmente aumentato e questo ha fatto sì che le scadenze di verifica fossero frequentemente evase e sistematicamente allontanate.

Il livello di preparazione generale della classe può essere considerato comunque complessivamente adeguato ai traguardi attesi per la tipologia di corso di studi. Per quanto riguarda la resa, nei limiti del proprio potenziale ed impegno, i singoli hanno ottenuto risultati molto diversi fra loro che spaziano dall'appena accettabile al brillante.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

OBIETTIVI GENERALI ITALIANO E STORIA
Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali.
Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale, sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
Riconoscere il valore e le potenzialità del patrimonio artistico ed ambientale.
Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.

CONTENUTI TRATTATI - ITALIANO

Introduzione al Positivismo (7-9).

Dal Realismo al Naturalismo (10-12).

✓ E. Zola, *L'Assommoir*, **Gervasia all'Assommoir**, lettura e comprensione (79-87).

Linee generali del Verismo e confronto con il Naturalismo (12-15).

La narrativa italiana femminile fra fine Ottocento e primo Novecento – Grazia Deledda e Sibilla Aleramo (35-36).

Vita, opere e poetica di Verga (128-135; 138; 143-144; 178-179).

✓ G. Verga, da *Vita dei Campi*, **La Lupa**, lettura e comprensione (138-142).

✓ G. Verga, da *I Malavoglia*, **Prefazione**, lettura e comprensione (145-147).

✓ G. Verga, da *I Malavoglia*, cap. I, **La famiglia Malavoglia**, lettura e comprensione (150-153).

✓ G. Verga, da *Mastro don Gesualdo*, cap. 4, **L'addio alla roba**, lettura e comprensione (179-181).

La Scapigliatura (15-16).

Teatro fra Ottocento e Novecento e rapporti con il Melodramma * Ibsen * Giacosa /Puccini * Verga/Mascagni * Boito/Verdi (16-17).

Il melodramma inteso come patrimonio culturale italiano, esempi di ascolto di arie famose: Rossini, *Guglielmo Tell*; Verdi, *Nabucco*, *Aida*; Puccini, *Turandot*; Mascagni, *Cavalleria Rusticana*; Leoncavallo, *I pagliacci*.

Il classicismo e Carducci (16; 106-110).

Visione selettiva del film di Volfrango De Biasi *Come tu mi vuoi*, scena riferita alla metrica latina.

✓ G. Carducci, *Rime nuove*, **Pianto antico**, comprensione e analisi del testo (106-109).

La reazione al positivismo e la sensibilità decadente (20-22; 26-27).
 La poesia simbolista francese (28-30; Verlaine 72; Rimbaud 75; 78).
 Introduzione a Pascoli. Vita, opere, poetica (186-192; 195; 209; 221; 225-226).
 ✓ G. Pascoli, da *Myrica*, **X agosto**, comprensione e analisi del testo (197-199).
 ✓ G. Pascoli, da *Canti di Castelvecchio*, **La mia sera**, comprensione e analisi del testo (210-211; 214-215).
 ✓ G. Pascoli, da *Primi poemetti*, **Italy**, comprensione e analisi del testo (221-224).
 ✓ G. Pascoli, da **La grande proletaria si è mossa**, estratti, comprensione e analisi del testo (pdf su teams).
 Il romanzo estetizzante in Europa: Des Esseintes, Dorian Gray, Andrea Sperelli, tre esteti a confronto (22, 88-92 Huysman, 93-97 Wilde, 264-265 Piacere).
 ✓ J. Huysmans, da *A ritroso*, cap. 2, **Una vita artificiale**, lettura (88-92).
 ✓ G. D'Annunzio, da *Il piacere*, libro I, cap. II, **Il ritratto di un esteta**, lettura (265-267).
 Introduzione a D'Annunzio. Vita, con particolare attenzione alle imprese da combattente (234-235).
 Fasi della produzione (239) - Laudi (250-251).
 ✓ G. D'Annunzio, da *Laudi del cielo, della Terra, del mare, degli eroi*, **La pioggia nel pineto**, comprensione e analisi del testo (256-261).
 Lettura di Gassman *La pioggia nel pineto* - https://www.youtube.com/watch?v=zZRJka_LG3s
 Le avanguardie (46-51)
 ✓ F. T. Marinetti, da *Zang Tumb Tumb*, **Il bombardamento di Adrianopoli**, comprensione e analisi del testo (297-299).
 ✓ F. T. Marinetti, da *Manifesto della cucina futurista*, **Una cucina rivoluzionaria e moderna**, lettura e comprensione (file su teams).
 Introduzione a Carlo Emilio Gadda, vita e opere più significative (905 + materiali forniti dall'insegnante su teams).
 Gadda in Valle Camonica, volontario nella Grande Guerra (presentazione su teams).
 ✓ C. E. Gadda, da **Diario di guerra e prigionia**, analisi e comprensione (file su teams).
 Fascismo ed antifascismo in Italia - Manifesti degli Intellettuali fascisti ed antifascisti (594-595).
 Introduzione a Pirandello (374-384)
 Presentazione generale di: *Il fu Mattia Pascal*, *Uno nessuno centomila*, *I quaderni di Serafino Gubbio operatore*, *Novelle per un anno* (390-393; 411-412, 416).
 ✓ L. Pirandello, da *Il fu Mattia Pascal*, cap. I, **Premessa**, lettura e comprensione, (393-395).
 ✓ L. Pirandello, da *Il fu Mattia Pascal*, cap. VII, **Cambio treno**, lettura e comprensione, (396-400).
 ✓ L. Pirandello, da *Il fu Mattia Pascal*, cap. XV, **Io e l'ombra mia**, lettura e comprensione, (403-406).
 ✓ L. Pirandello, da *Uno, nessuno e centomila*, libro I, cap. VII, **Salute!**, lettura e comprensione, (412-415).
 Introduzione alla psicanalisi - La struttura psichica e le fasi di sviluppo della libido teorizzate da Freud (23-24; 334).
 Introduzione a Ungaretti. Vita, opere, poetica (454, 456-457).
 ✓ G. Ungaretti, da *L'Allegria – Il porto sepolto*, **Veglia**, comprensione e analisi del testo (466-467).
 ✓ G. Ungaretti, da *L'Allegria – Il porto sepolto*, **I fiumi**, comprensione e analisi del testo (475-478).
 ✓ G. Ungaretti, da *L'Allegria – Il porto sepolto*, **San Martino del Carso**, comprensione e analisi del testo (479).
 ✓ G. Ungaretti, da *L'Allegria – Naufragi*, **Mattina**, comprensione e analisi del testo (484).
 ✓ G. Ungaretti, da *Il dolore – I ricordi*, **Non gridate più**, comprensione e analisi del testo (file su teams).
 [Introduzione a Quasimodo (602-603; 678)]
 [✓ S. Quasimodo, da *Acque e terre*, **Ed è subito sera**, comprensione e analisi del testo (678-679)]
 [✓ S. Quasimodo, da *Giorno dopo giorno*, **Uomo del mio tempo**, comprensione e analisi del testo (680-681)]
 [✓ S. Quasimodo, da *Giorno dopo giorno*, **Alle fronde dei salici**, comprensione e analisi del testo (pdf su teams)]
 Esempi di narrativa del secondo dopoguerra:
 Introduzione a Primo Levi - Vita, opere, poetica (719-720).
 ✓ P. Levi, da *Se questo è un uomo*, **Considerate se questo è un uomo**, comprensione e analisi del testo (720-721).
 ✓ P. Levi, da *Se questo è un uomo*, cap. IX, **I sommersi e i salvati**, lettura e comprensione (722-726).
 ✓ G. Bassani, da *Il giardino dei Finzi Contini*, **La partita a tennis**, lettura e comprensione, (pdf su teams).
 ✓ M. Rigoni Stern, *Il sergente nella neve*, **La ritirata**, lettura e comprensione del testo (pdf su teams).
 [✓ I. Calvino, *Ultimo viene il corvo*, lettura e comprensione del racconto (pdf su teams)]
 Alcuni studenti hanno inoltre letto autonomamente dei testi per approfondire le tematiche sviluppate durante l'anno ed arricchire la propria formazione.
 Fra i testi affrontati:

- ✓ P. Levi, *Se questo è un uomo*.
- ✓ E. Wiesel, *La notte*.
- ✓ A. Spiegelman, *MAUS*.
- ✓ A. Wieviorka, *Auschwitz spiegato a mia figlia*.
- ✓ S. Aleramo, *Una donna*.

CONTENUTI TRATTATI - STORIA

Gli scenari economici e politici del primo Novecento

Potenze Europee fra Otto e Novecento (19-22, 28-30).

Distribuzione geografica e caratteristiche dell'Imperialismo (20, 26 + materiali su teams)

La Belle époque - Sviluppo industriale e nascita della società di massa. (15-22).

L'età giolittiana (23-27).

Fasi della stagione migratoria italiana (file su teams).

Verso la catastrofe. Cause profonde della grande guerra (file su teams).

La Prima guerra mondiale (34-53).

La guerra bianca in Adamello (file su teams).

Visione del video: *La guerra bianca – Adamello fra passato e presente lungo le vie della Grande Guerra* (video su teams).

I trattati di pace (54-57).

La crisi del dopoguerra, il Biennio rosso e l'Impresa di Fiume (103 - 108, LL 234 - 235)

Totalitarismi e democrazie in conflitto

Il comunismo in Unione Sovietica (64-81).

Il fascismo in Italia (109-127).

La retorica mussoliniana:

Inaugurazione Piazza Vittoria, Brescia, 1932

https://www.youtube.com/watch?v=YCBgzI0C_VY

Dichiarazione di guerra, Roma, Palazzo Venezia, 1940

<https://www.youtube.com/watch?v=uiYICtn0r6k>

Gli Stati Uniti dai « Ruggenti anni venti » al « *New deal* » (131-142).

Roaring twenties <https://www.youtube.com/watch?v=RVqo4HGcojE>

Il caso Sacco e Vanzetti (file su teams)

<https://www.youtube.com/watch?v=XMDZGQGGeK6A>

<https://www.youtube.com/watch?v=b9DsWSgkLTc>

La guerra civile spagnola (163-166)

La Repubblica di Weimar (146-150).

Analisi iconografica e comprensione di *Il tritico della guerra* (149) - *Pragerstrasse* e di *Il venditore di fiammiferi* di Otto Dix e *Le colonne della società* di Georg Grosz.

Il nazismo (151-162).

Shoah (180-185, 191).

- *La persecuzione del bambino all'origine della violenza*: la teoria di Alice Miller applicata al nazismo e alla Shoah (appunti della lezione).
- Ascolto e commento di Arnold Schönberg, *A survivor from Warsaw*.
<https://www.youtube.com/watch?v=HuzYhq15Yrk>

La Seconda Guerra Mondiale (160-162, 171-179, 186-190, 192-198).

L'esperienza dell'ARMIR (file su teams).

L'atomica, dal progetto Manhattan a Nagasaki (LL 746 - 747).

S. Maurizi, *Gli scienziati e l'atomica. Una bomba, dieci storie*, Mondadori, Milano 2004. Intervista al fisico Philip Morrison (LL 749 - 753).

Il mondo diviso dalla Guerra fredda

Il muro di Berlino (pdf su teams)

Eingemauert documentario della *Deutsche Welle* + script tradotto in italiano

<https://www.youtube.com/watch?v=jlbAUFvh04k>

La guerra fredda (219-231).

L'Italia dalla Costituzione al Miracolo Economico (275-287).

<https://www.youtube.com/watch?v=0RAax8ztACE>

<https://www.youtube.com/watch?v=mjlxzoYe8Ks>

Discussione sui principi fondamentali della Costituzione.

<http://www.governo.it/it/costituzione-italiana/principi-fondamentali/2839>

Boom economico occidentale (223 -224, 259-260, 262-264, 280-285).

Concilio Vaticano II (286).

Corsa allo spazio (260).

[La contestazione giovanile e la lotta per i diritti civili in USA ed Europa (268-271)]

[La musica efficace veicolo di diffusione di idee:

San Francisco di Scott Mc Kenzie e *Blowing in the wind* di Bob Dylan

<https://www.youtube.com/watch?v=P57vbIZfYGw>

<https://www.youtube.com/watch?v=MMEj8uDubsE>]

[L'Italia dal Sessantotto agli anni settanta – linee generali (286-291)]

[Decolonizzazione e neocolonizzazione (238 - 239, 241, materiali su teams)]

La globalizzazione

Concetto di sviluppo sostenibile e impatto antropico sul pianeta (321, 348-349).

L'*overshoot day* ed il consumo incontrollato di risorse (<https://www.overshootday.org/>)

Lo sviluppo demografico (338-340, 362-363).

La sfida ambientale. Energie rinnovabili. Sostenibilità alimentare - contenere gli sprechi (364 + appunti della lezione).

[] Fra parentesi quadre gli argomenti che saranno presumibilmente svolti dopo il 15 maggio.

CONTENUTI FUNZIONALI ALL'ACQUISIZIONE DI COMPETENZE TRASVERSALI

Fra le competenze chiave di cittadinanza definite sinteticamente nel PTOF d'istituto e le linee d'indirizzo diffuse dall'USR Lombardia l'insegnante ha focalizzato l'attenzione su:

- comunicazione nella madre lingua;
- imparare ad imparare;
- competenze sociali e civiche;
- Individuare collegamenti e relazioni per affrontare la complessità del vivere nella società globale;
- acquisire ed interpretare criticamente le informazioni, valutandone l'attendibilità e l'utilità;
- spirito di iniziativa e imprenditorialità.

E le ha sviluppate in uno specifico modulo:

Riflettere, discutere, formarsi un'opinione propria ed argomentarla in una discussione orale o in un testo scritto per sviluppare competenze, partendo da temi di Educazione Civica.

Per questo sono stati affrontati in classe temi significativi della storia e della contemporaneità e la fase di discussione è stata seguita, quando possibile, da quella di produzione scritta.

- Sibilla Aleramo - *Una donna*. Partendo dalla presentazione del libro da parte dell'insegnante, discussione sulla parità e/o violenza di genere. Considerazioni sull'evoluzione del ruolo della donna all'interno del matrimonio dal 1906, anno del romanzo, ad oggi.
- ✓ Italia da paese di migranti a meta di immigrati.
 - Stereotipi e razzismo. Da Sacco e Vanzetti ad oggi niente di nuovo: protagonisti diversi, ma pregiudizi duri a morire.
- ✓ La *Shoah* – Inquadramento storico. Questioni semantiche: *Shoah* o Olocausto?

- Adesione della classe al progetto *Adotta un giusto* che ha previsto l'approfondimento di due bresciani riconosciuti dallo Yad Vashem: Giusti fra le nazioni.
- Riflessione attraverso le testimonianze di Primo Levi, Elie Wiesel, Liliana Segre dell'annullamento dei diritti umani nel sistema detentivo dei lager nazisti nell'ambito dell'UDA di Educazione Civica: Diritti umani e carceri.
- ✓ I diritti umani violati nei sistemi totalitari - Discussione nell'ambito dell'UDA di Educazione Civica: Diritti umani e carceri.
 - Confini fascista che limita pesantemente la libertà personale attraverso il domicilio coatto, inflitto a causa di opinioni politiche divergenti a quelle di governo o di una condotta sessuale sgradita al regime.
 - Lager nazisti che annullano l'individuo tanto da privarlo oltre che della libertà e della dignità, addirittura del proprio nome, condannandolo a divenire un numero.
 - Gulag sovietici che sfiniscono gli oppositori con logoranti lavori in Siberia.
- ✓ Che cosa può essere considerato arte? I paradossi della contemporaneità.
 - Dalle avanguardie artistiche di Marcel Duchamp, attraverso i discutibili esempi di Lucio Fontana e Piero Manzoni, fino alla banana di Maurizio Cattelan.
- ✓ Storia e struttura del muro di Berlino - Il tentativo di murare la libertà.
- ✓ Globalizzazione - Nell'ambito dell'UDA di Educazione Civica Cucina a scarto zero
 - Discussione sulla crescita demografica: dai sette miliardi del 2011 agli otto del 2023. <https://www.youtube.com/watch?v=sc4HxPxNrZ0> National Geographic 7 billions https://www.youtube.com/watch?v=6vL1_kCX6qg&t=113s The United Nations Department of Economic and Social Affairs (DESA)
 - Riflessioni sul confronto fra piramidi demografiche di: Italia, Senegal, Cina ed India.
 - Discussione sulla sostenibilità alimentare - Strategie per contenere gli sprechi: Impiego intelligente di prodotti a scadenza breve, la Cucina a scarto 0.
- ✓ Questioni morali legate all'uso dell'atomica.
 - La guerra alla porta - Riflessioni sulla condizione bellica attuale e sul rischio che possa degenerare partendo dall'asserzione di Fermi all'indomani della chiusura del secondo conflitto mondiale: "La nuova arma ha una potenza distruttiva che, nel caso di guerra tra due Stati in possesso della bomba, entrambe le parti in lotta, anche quella vincente, non saranno in grado di evitare la distruzione delle proprie città".

METODOLOGIE DIDATTICHE

Presupponendo che le strategie per costruire competenze si fondino sul principio di coinvolgimento dello studente, si è cercato di privilegiare, appena possibile, una didattica attiva, in modo da presentare i contenuti più come frutto di riflessione e di indagine che non come pedissequa trasmissione di nozioni.

A tale scopo sono state utilizzate:

- discussioni, libere esposizioni, presentazione di contenuti attraverso la modalità della *peer education*;
- forme diverse di lettura: globale, per consentire di cogliere il messaggio nelle sue linee generali; analitica, per evidenziare gli aspetti significativi del testo; selettiva, per cogliere le informazioni

in funzione della necessità e degli scopi; approfondita, per evidenziare i possibili livelli di significato;

- riflessioni sulle caratteristiche strutturali dei testi, attraverso la lettura, la comprensione e la successiva applicazione di proposte di lavoro funzionali a sviluppare competenze di analisi testuale;
- riflessioni costruttive, a partire dalla correzione degli errori ricorrenti, sulle produzioni scritte degli studenti, finalizzate a migliorare la coesione e la coerenza, a rinsaldare il possesso dei meccanismi sintattici e ad arricchire la proprietà lessicale;
- esercizi di produzione e prove di scrittura secondo le diverse tipologie testuali previste per l'Esame di Stato;
- lavori di approfondimento con utilizzo di varie tipologie di fonti: testi scritti, musica, video d'epoca, manufatti artistici al fine di stimolare l'interesse degli alunni nei confronti delle discipline e favorire l'acquisizione ed il consolidamento di un efficace metodo di studio.

Le modalità di recupero sono state scelte fra quelle individuate dal Consiglio di Classe ed in particolare è stata utilizzata la forma del recupero *in itinere* all'interno delle ore curricolari. In alcuni casi, per motivare la partecipazione al lavoro scolastico e sostenere la volontà di riuscita, si è fatto ricorso a percorsi di approfondimento individuale.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Lavagna Interattiva Multimediale.
- Presentazioni multimediali.
- Analisi di opere d'arte.
- Appunti e mappe concettuali.
- Materiali digitali forniti dalla docente.
- Libri di testo adottati.

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.

Per le prove di scrittura, già a partire dal terzo anno, le valutazioni sono state attribuite utilizzando la griglia proposta dal ministero per l'Esame di Stato, completata dagli indicatori definiti dal Dipartimento dei Linguaggi d'Istituto, in modo che gli studenti potessero acquisire confidenza con lo stesso strumento che sarebbe stato usato in sede di prova finale.

Per alcune prove scritte, sia di Italiano che di Storia, sono stati somministrati quesiti a trattazione sintetica e/o risposta singola, a volte combinati fra loro, ai quali è stato attribuito un valore numerico che andava a definire il voto.

Le interrogazioni orali, sia per Italiano che per Storia, sono state realizzate per tutto il quinto anno scolastico secondo il format delle tre domande random, su tutto il programma svolto. Queste sono state valutate secondo i criteri definiti nella griglia per la valutazione delle prove orali pubblicata nel PTOF.

ATTIVITÀ DI PREPARAZIONE ALLA PRIMA PROVA DELL'ESAME DI STATO

Per la prova di Italiano si è lavorato sistematicamente per tutto il triennio sulle tre diverse tipologie:

- Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano (Tipologia A);
- Analisi e produzione di un testo argomentativo (Tipologia B);
- Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità (Tipologia C).

Nello stesso periodo, sia in presenza che a distanza durante il terzo anno, si sono svolte esercitazioni periodiche di scrittura con cadenza mensile ed ogni correzione è stata effettuata con la griglia fornita dal ministero, in modo che gli studenti avessero modo di abituarsi agli indicatori.

È stata predisposta una simulazione di prima prova per il 25 maggio 2023, parallelamente ad altre quinte dell'istituto. In previsione di una commissione mista, con esaminatore esterno, al fine di rendere la simulazione quanto più realistica possibile, l'insegnante ha preso accordi con una collega affinché la prova sia corretta da persona diversa rispetto a chi ha curato la preparazione della classe.

Darfo Boario Terme, 15/05/2023

LA DOCENTE
PROF.^{SSA} EMANUELA COMENSOLI



ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

CLASSE: 5 E PASTICCERIA

DISCIPLINA: LABORATORIO DI PASTICCERIA

DOCENTE: DOSSI IVAN

TESTO IN ADOZIONE: Laboratorio di pasticceria 2.0 di Paolo Gentili - Alessandro Bertuzzi Edizioni Calderini

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 21 alunni, 16 femmine e 5 maschi, da segnalare che un'alunna non ha più frequentato le lezioni, dal mese di novembre e uno studente con PEI, che non ha mai frequentato la materia di Laboratorio di Pasticceria, ma ha svolto le attività pratiche presso una struttura privata, con un progetto ad personam.

Il comportamento è sempre stato corretto e le lezioni si sono svolte sempre in un clima sereno. Apprezzabile in generale è stato il livello di partecipazione e l'impegno.

Il profitto globale è buono; emergono alcuni studenti per l'ottima preparazione e capacità di risoluzione dei quesiti proposti.

La frequenza in generale è stata regolare.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

Gli allievi, in seguito al percorso formativo e educativo di questi cinque anni sono mediamente in grado di:

- valorizzare e promuovere nuove tecniche di lavorazione, le tradizioni locali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali ed europee in fatto di sicurezza, trasparenze e tracciabilità dei prodotti; - predisporre prodotti dolciari e da forno coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- valorizzare i prodotti tipici - condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno.

CONTENUTI TRATTATI

In termini di conoscenze gli alunni conoscono:

- tecniche di cottura e presentazione del dolce;
- tipologie di pasticcerie;
- organizzazione del laboratorio di pasticceria e della produttività.
- lessico e fraseologia di settore;
- gli impasti di base (*paste frolle; pan di Spagna; pasta choux; impasti lievitati; impasti montati con burro*)
- prodotti alimentari e tutela del marchio di qualità;

(rintracciabilità di filiera; le 5 gamme alimentari; le etichette alimentari; le frodi alimentari; i prodotti a denominazione di origine e i prodotti tradizionali; gli alimenti OGM; i prodotti biologici; gli alimenti dietetici; gli alimenti funzionali)

- il catering e il banqueting:

(il contratto di catering; le forme di catering; il trasporto dei pasti; forme di banqueting; il banqueting manager, il contratto di banqueting; il banqueting plan; il banqueting kit)

- I buffet:

(classificazione dei buffet; organizzazione e accorgimenti operativi)

- sicurezza e tutela della salute nell'ambiente e nel luogo di lavoro;
- sistema HACCP applicato in un laboratorio di pasticceria
- tipologie di intolleranze e allergie alimentari (*celiachia; lattosio e proteine del latte, frutta secca*)
- le farine, fibre e additivi usati nei prodotti per celiaci.

contenuti trattati in modo approfondito:

- la pasticceria artigianale;
Torta di riso alle mandorle e amaretti; Torta carotina; Crostata di mele; Biscotti al cocco; Cake morbido all'arancia; Cake bignè; Tortina paradiso con crema di latte)
- la pasticceria salata e Finger food;
(Blinis di grano saraceno con salmone affumicato e crema acida; Rivisitazione della mozzarella in carrozza; Sfogliatine assortite; Bignè con pomodorini confit e uova di quaglia)
(frollini con maionese di soia e crudité; tartare di branzino e chutney di mango; cuscus con gamberi, frutta e verdure; savarin di carne cruda con gelé all'uovo tartufata)
- la pasticceria mignon
(Morbidone gianduia e arancia; Veronica; Tartelletta mascarpone; lampone e frutta esotica; Rocher latte, mascarpone e nocciola; Raffaello; Yogurt e fragole; Tiramisu' espresso; Paris brest; Pannacottina alle fragole)
- la pasticceria per intolleranze (glutine, lattosio, proteine del latte)
(Burro vegano; Torta caprese al profumo d'arancia; Pancake; Muffin con banane caffè e noci; Cake all'arancia e cioccolato; Pasta frolla vegetale ; Frollini al mirtillo; Tartelletta

cheese cake alle fragole; Frollini cappuccino; Crostata con crema cotta, confettura e granella croccante; Torta sacher; Profiteroles; Tiramisù; Savoiardi; Brownies;

- pasticceria di prodotti PAT della Lombardia
(Semifreddo all'italiana; parfait al caffè; soufflé ghiacciato alle fragole; soufflé ghiacciato al pistacchio)
- torte moderne
(torta *esotica ai lamponi*; *maccaronade al caffè e cioccolato*, torta bavarese al pistacchio, torta allo yogurt)
- Le monoporzioni con frutta
(limone e lampone; mandarino; crostatine con composta di mele granny smith; corona di cioccolato e ananas)
- Pasticceria europea
(*Macaron al caramello salato - macaron ai lamponi*; *pastes de nata*; *Kanelbuller*; *crema catalana*; *goffres de Liegi*; *Kugelpföf*)
- Dessert al bicchiere
(*banana split in stecco*, *bicchiere di ricotta e pere*, *bicchierino mascarpone, cioccolato e lamponi*)

METODOLOGIE DIDATTICHE

- lezioni frontali
- discussioni in classe
- uso del libro di testo
- uso di fotocopie
- lezioni pratiche in laboratorio
- consultazione di riviste specializzate e divulgative

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Laboratorio di pasticceria 2.0 di Paolo Gentili - Alessandro Bertuzzi Edizioni Calderini
- Testi di pasticceria personali: Tradizione in Evoluzione - Dolci Per Tutti - Premiati Forni d'Italia - La Scienza Pella Pasticceria - Sweet, la pasticceria dei grandi maestri - Banqueting & Caternig (arte, scienza, tecnologia)
- Laboratori per esercitazioni pratiche
- computer, smartfone e tablet, lavorando su Teams della piattaforma Microsoft,

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Per le verifiche sono stati utilizzati:

- prove strutturate e semistrutturate
- colloqui orali
- interrogazioni
- interventi spontanei durante le lezioni e le discussioni in classe

Le valutazioni pratiche hanno tenuto conto dei progressi emersi durante l'attività di laboratorio, l'autonomia raggiunta e il livello di conoscenza dimostrato. La valutazione è stata effettuata al fine di verificare oltre alla conoscenza dei contenuti, la comprensione e l'uso della terminologia specifica, la capacità di organizzare e esporre gli argomenti e infine il livello di approfondimento e di rielaborazione personale, in accordo con i criteri di valutazione riportati nel P.T.O.F. d'Istituto.

Darfo B.T., 15 maggio 2023

FIRMA DEL DOCENTE

Prof. Ivan Dossi

Sulla base della convenzione tra l'IIS Olivelli Putelli e il CFP Canossa - Enac ratificata dal collegio docenti del 1 ottobre 2022, e approvata - con modifica - nel collegio del 26 ottobre 2022, il consiglio di classe **prende atto ed acquisisce** le informazioni fornite dal CFP Canossa - Enac sul percorso degli studenti, profilo della classe e programma svolto inserendole nel documento

1. IL CONSIGLIO DI CLASSE: gruppo classe CFP CANOSSA

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
TECNICA PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA-PASTICCERIA	CARPANI ETTORE			X
TECNICA GESTIONE PROCESSI PRODUTTIVI	MARGJINI ERALDO			X

RAPPRESENTANTI DEGLI STUDENTI: POLENTA GIULIA LUCIA; IACHELLINI ELENA

COORDINATORE DI CLASSE: RICCI CESARE ROBERTO, SABATTOLI MONICA (tutor di corso)

2. LA CLASSE

1	BOSSINI AURORA	13	
2	CARDERON DE LOS SANTOS YOKELSI NICOL	14	
3	GRASSI VALENTINA	15	
4	GRILLI MADDALENA	16	
5	KHASSOUANI DOAA	17	
6	KHAYAFALLAH ILHAM	18	
7	LANCELOTTI ANNA	19	
8	MAIOLI CLARA	20	
9		21	
10		22	
11		23	
12		

(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 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 dai 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 – TECNICHE DOLCIARIE sono presenti:

n. 1 allievi DSA

n. 2 allievi BES

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

PRESENTAZIONE

(inserire una presentazione discorsiva della classe che ne evidenzi le caratteristiche e i livelli di apprendimento raggiunti)

Il corso di quinta annualità, prevede una durata di 990 ore, si realizza in seguito al decreto n. 11753 del 05/08/2022 che ha per oggetto l'approvazione ai sensi del accordo stato/regioni del 1 agosto 2019, rep.atti n° 155/CSR e del DGR del 30/06/2022 n. XI/6599, relativo all'avvio per la realizzazione dell'offerta formativa dei corsi di Istruzione e formazione professionale per l'accesso all'esame di Stato, annualità 2022/23, in cui è previsto che le Istituzioni formative possono organizzare corsi annuali per l'accesso all'esame di Stato esclusivamente in regime di offerta autofinanziata, nel rispetto delle linee guida definite con apposito atto dirigenziale, ovvero prevedendo, come da decreto ministeriale n. 427/2018, in accordo con regione Lombardia, l'inserimento di studenti presso le Istituzioni scolastiche, nell'ambito del sistema di Istruzione Professionale. Pertanto come stabilito i 26 corsisti frequentanti il quinto anno hanno sostenuto tramite autofinanziamento il costo del corso, tenutosi presso il CFP CANOSSA di Brescia.

Le 990 ore complessive vengono così ripartite: 40-60% per le aree di base (lingua e letteratura italiana, lingua inglese, storia, matematica, Irc, attività motorie); 40-60% per le aree tecnico – professionali (Diritto e tecniche amministrative, seconda lingua straniera, arte e territorio, scienze dell'alimentazione, laboratori di enogastronomia, alternanza scuola lavoro/PCTO)

Tutti i corsisti sono in possesso di Diploma di Tecnico con indirizzi diversi (cucina, sala, pasticceria) che trovano corrispondenza per l'esame di Stato.

Visto l'obbligo per l' istituzione formativa di stipulare uno specifico accordo con un Istituto Professionale di Stato, ubicato in Regione Lombardia, viene stipulato accordo con codesto rispettabile Istituto "IPSSAR OLIVELLI PUTELLI" di Darfo Boario Terme(BS) Allegato C.

Classi di riferimento

Le classi di riferimento per gli studenti del corso annuale ai fini dell'espletamento delle operazioni relative all'ammissione ed alla partecipazione all'esame di Stato sono le seguenti:

5^a sez. B per l'articolazione di enogastronomia – CUCINA

5^a sez. E per l'articolazione di enogastronomia – TECNICHE DOLCIARIE

5^a sez. D per l'articolazione di enogastronomia – SERVIZI DI SALA E VENDITA

Dell'Istituto IPSSAR "PUTELLI" sede di Darfo Boario Terme (Brescia)

L'inserimento nelle diverse sezioni avviene nel rispetto del limite massimo degli studenti previsto per ogni commissione d'esame, secondo quanto previsto dal D.lgs.n. 62/2017.

Il corso che si realizza presso il CFP Canossa, in stretta collaborazione organizzativa e didattica con l'Istituto PUTELLI, ha inizio il 05 ottobre 2022 e prevede la conclusione in data 08/06/2023, antecedentemente rispetto all'esame di Stato e secondo quanto previsto dal calendario scolastico.

Le 990 ore totali prevedono lo 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.

Il percorso in carico e svolto presso il CFP Canossa di Brescia prevede la seguente articolazione

PERCORSO ENOGASTRONOMIA – TECNICHE DOLCIARIE

Area di riferimento	Ore annuali	Ore settimanali
Lingua e letteratura italiana	110	4
Lingua inglese	110	4
storia	70	2
matematica	110	4
irc	20	1
Attività motorie	15	1
Diritto e tecniche am. delle strutture ricettive	140	5
francese	90	3
Arte e territorio	34	1
Scienza e cultura dell'aliment. e microbiologia dei prodotti alim.	140	5
Laboratorio di enogastronomia pasticc.	60	2
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	50	1- 2
Alternanza scuola lavoro	81	

Nel corso settore tecniche dolciarie vengono inserite 50 ore di organizzazione e gestione dei processi produttivi realizzando un totale corso di 1030 ore. Tale area viene inserita in considerazione del piano didattico adottato dall'Istituto partner di riferimento.

Il periodo di alternanza scuola-lavoro per un totale di 81 ore ha come obiettivo l'acquisizione in azienda di alcune competenze professionali previste dal piano didattico.

La declinazione specifica delle competenze di ogni disciplina viene stabilita dai singoli docenti in accordo con la programmazione dell'Istituto Putelli in modo da creare uniformità tra le aree ed i loro contenuti.

STRUMENTI DIDATTICI

L'aula dispone di una LIM con connessione internet per permettere lo svolgimento di lezioni multimediali interattive.

Testi scolastici in adozione in entrambe gli Istituti.

Piattaforma classroom.

FIGURE

Oltre ai singoli docenti nel corso è presente la figura del coordinatore e del tutor che, a titolo diverso, svolgono una funzione di collaborazione con l'Istituto Putelli, affiancamento/presenza, monitoraggio in diversi momenti e contesti dell'attività, nonché di supporto degli allievi in difficoltà. Un'attenzione

particolare viene inoltre offerta a quei corsisti che presentano disabilità dichiarate ai quali è stato offerto un sostegno a carattere didattico con costi a carico del CFP Canossa e svolto in forma individualizzata. Il coordinatore e tutor inoltre tengono rapporti con i genitori e tutta l'equipe dei docenti.

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 IeFP.

N° 13 allievi provenienti dal percorso quadriennale per Tecnico di cucina, attribuiti al corso 5^a 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^a sez. D dell' 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^a sez. E 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-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 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</i> <i>Lingua francese/tedesco</i> <i>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</i> <i>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.
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.	<i>Lingua inglese</i> <i>Lingua francese/tedesco</i> <i>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina/pasticceria</i>	<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><i>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</i></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><i>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina/pasticceria</i></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 contestosocio-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><i>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</i></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><i>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina/pasticceria</i></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</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-

	<i>vendita</i>	ristorativa, con riferimento all'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	<i>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</i>	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa.
<i>Allergie ed intolleranze</i>	<p>Lingua Inglese</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione</p> <p>Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina/pasticceria</p> <p>Laboratorio dei servizi enogastronomici settore di Sala Bar e vendita</p>	<p>Allergies and intolerances</p> <p>Principali allergie e intolleranze alimentari Diete di eliminazione (lactose free e gluten free)</p> <p>Reazioni avverse agli alimenti, intolleranze e allergie: favismo, intolleranza al lattosio e celiachia</p>
<i>Turismo enogastronomico</i>	<p>Lingua Inglese</p> <p>Diritto e Tecnica Amministrativa della struttura ricettiva</p>	<p>Food tourism and Street Food</p> <p>Caratteristiche e tendenze</p>
<i>La filosofia del mangiare bene</i>	<p>Lingua Inglese</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione</p> <p>Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina/pasticceria</p>	<p>Slow Food and staple diets</p> <p>Cibo biologico (rischi legati al cibo contaminato da pesticidi)</p> <p>Cucina salutistica: dieta equilibrata</p>
<i>Menu</i>	<p>Lingua Inglese</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione</p> <p>Laboratorio dei servizi enogastronomici settore di Sala Bar e vendita</p> <p>Laboratorio dei servizi</p>	<p>Caratteristiche e tipologie di menu</p> <p>Caratteristiche dei menu per donne gravide e in fase di allattamento</p> <p>Caratteristiche dei menu per fascia d'età e patologia (obesità, diabete, ipertensione)</p>

	enogastronomici settore cucina/pasticceria	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>	Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio dei servizi enogastronomici settore di Sala Bar e vendita Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina/pasticceria Diritto e Tecnica Amministrativa della struttura ricettiva	Igiene del personale Norme di prevenzione Normativa del settore turistico-ristorativo: -sicurezza del lavoro -responsabilità degli operatori - sicurezza alimentare Haccp, igiene e sicurezza sul lavoro
<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 etecniche 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 letteraturaitaliana	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'Assomoir</i> di Zola), confronto con il Verismo italiano e Verga (ideologia, poetica e stile)
<i>Alimentazione e cucina nei regimi totalitari del '900</i>	Storia Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina	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:

<p>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)</p>	<p>IRC CITTADINANZA/ DIRITTO PRATICA DI LABORATORIO</p>	<p>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. Riconosce le problematiche relative ai diritti umani nei diversi territori geopolitici</p>	<p>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. 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</p>
<p>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)</p>	<p>IRC CITTADINANZA/ DIRITTO PRATICA DI LABORATORIO</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p><i>Spirito di iniziativa e di imprenditorialità</i></p>	<p>Discipline coinvolte</p>	<p>Evidenze attestate</p>	<p>Attività svolta</p>
<p>Attivazione di piccole attività imprenditoriali in assetto lavorativo</p>	<p>Laboratorio di enogastronomia, alimentazione, informatica, matematica, Italiano, diritto</p>	<p>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).</p>	<p>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</p>

		<p>elaborazione moduli di reporting ed analisi della singola attività. redazione del regolamento aziendale in linea con il CCNL del settore.</p>	<p>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</p>
--	--	---	---

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	BOSSINI AURORA	PASTICCERIA MAGICABULA, Piazza XX Settembre 3, VILLA CARCINA BS	320 h	PASTICCERIA OASI SENZA GLUTINE, Via Monte Guglielmo, 17, 25069 Villa Carcina BS	413 h	PASTICCERIA DOLCEZZA , Via Giuseppe Zanardelli 115, MARCHENO BS	81 h
2	CARDERON DE LOS SANTOS YOKELSI NICOL	PASTICCERIA LE CORTI, Viale Italia, 19, PAITONE BS	320 h	PASTICCERIA LE CORTI, Viale Italia, 19, PAITONE BS	413 h	PASTICCERIA LE CORTI, Viale Italia, 19, PAITONE BS	81 h
3	GRASSI VALENTINA	PASTICCERIA SAN PAOLO, Via F. Petrarca, 159, 25068 Sarezzo BS	320 h	PASTICCERIA ZANONI SNC, Via Giovanni Paolo II 10, SAREZZO BS	413 h	PASTICCERIA ZANONI SNC, Via Giovanni Paolo II 10, SAREZZO BS	81 h
4	GRILLI MADDALENA	PASTICCERIA -RESTAURANT AND CATERING SERVICE, Via del Brolo, 28, VILLAGGIO PREALPINO BRESCIA	320 h	PASTICCERIA -RESTAURANT AND CATERING SERVICE, Via del Brolo, 28, VILLAGGIO PREALPINO BRESCIA	413 h	PASTICCERIA -RESTAURANT AND CATERING SERVICE, Via del Brolo, 28, VILLAGGIO PREALPINO BRESCIA	81 h

5	KHASSOUANI DOAA	PASTICCERIA SINIGAGLIA, Via Francesco Franchi, 34, 25045 Castegnato BS	320 h	PASTICCERIA PARISI, Via Padana Superiore, 50b, OSPITALETTO BS	413 h	PASTICCERIA PARISI, Via Padana Superiore, 50b, OSPITALETTO BS	81 h
6	KHAYAFALLAH ILHAM	PASTICCERIA SICILIA IN BOCCA, VIA CASSALA, Via Eritrea, 8, 25126 Brescia BS	320 h	PASTICCERIA SICILIA IN BOCCA, VIA CASSALA, Via Eritrea, 8, 25126 Brescia BS	413 h	PASTICCERIA MAGICABULA, Piazza XX Settembre 3, VILLA CARCINA BS	81 h
7	LANCELOTTI ANNA	PASTICCERIA GARDONESE, Via 25 Aprile, 1/A, 25060 Gardone Val Trompia BS	320 h	PASTICCERIA GARDONESE, Via 25 Aprile, 1/A, 25060 Gardone Val Trompia BS	413 h	GLOBAL FOOD SERVICE S.R.L. - GARDA GOLF CLUB, Via Omodeo, 2, SOIANO DEL LAGO BS	81 h
8	MAIOLI CLARA	PASTICCERIA BONTEMPI, Via della Ferrovia, 8, GAVARDO BS	320 h	PASTICCERIA BONTEMPI, Via della Ferrovia, 8, GAVARDO BS	413 h	PASTICCERIA BONTEMPI, Via della Ferrovia, 8, GAVARDO 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 (comprendenti 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 comprendenti 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.