*Ministero dell'Istruzione e del Merito*

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

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

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

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

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

**sito web: www.olivelliputelli.edu.it**

# DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

## Classe: 5^ E

## Corso: PASTICCERIA

E

## CFP CANOSSA

A.S. 2023/2024

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

## INDICE


1. Il Consiglio di Classe p. 03

2. La classe p. 04

**LA PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

3. Obiettivi di apprendimento p. 06

4. Metodologia p. 08

5. Strategie per l'inclusione p. 08

6. Strategie per il recupero p. 09

7. Modalità di verifica e valutazione p. 09

8. Insegnamento DNL secondo la metodologia CLIL *(ove previsto)* p. 10

9. Percorsi interdisciplinari *(ove effettuati)* p. 11

10. Attività integrative ed extracurricolari p. 12

11. Educazione Civica p. 13

12. Percorsi per le Competenze Trasversali e di Orientamento p. 14

13. Orientamento p. 15

14. Programmazione del Consiglio di Classe per l'Esame di Stato p. 15

**ALLEGATO – PROGRAMMAZIONI DISCIPLINARI**

- Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva p. 16
- Italiano p. 20
- Storia p. 23
- Laboratorio di Cucina e Pasticceria p. 25
- Laboratorio di Enogastronomia Settore Sala e Vendita p. 28
- Scienza e Cultura dell'alimentazione p. 30
- IRC p. 36
- Scienze Motorie e Sportive p. 39
- Matematica p. 42
- Tedesco p. 45
- Inglese p. 48
- Francese p. 51
- UdA Educazione Civica p. 54
- PARTE B – ALUNNI CFP CANOSSA con relativo INDICE p. 59


BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

## 1. IL CONSIGLIO DI CLASSE

| DISCIPLINA | STABILITÀ NEL TRIENNIO | | |
|---|---|---|---|
| | 3^ | 4^ | 5^ |
| Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva<br>(prof. Giuseppe RANDAZZO) | | X | X |
| Italiano/Storia<br>(prof.ssa Valeria CISTERNINO) | X | X | X |
| Laboratorio di servizi enogastronomici: cucina e pasticceria<br>(prof. Ivan DOSSI) | X | X | X |
| Laboratorio di servizi enogastronomici: sala e vendita<br>(prof. Stefano BARDELLA) | | | X |
| Lingua Inglese<br>(prof.ssa Patrizia BAIGUINI) | X | | X |
| Matematica<br>(prof.ssa Iris REBAIOLI) | X | X | X |
| Religione Cattolica<br>(prof. Christian GHEZA) | X | X | X |
| Scienze e cultura dell'alimentazione<br>(prof.ssa Manuela COMINELLI) | | | X |
| Scienze motorie<br>(prof.ssa Monica GHIDINI) | X | X | X |
| Seconda lingua straniera: Francese<br>(prof.ssa Annapaola CANCELLERINI) | X | X | X |
| Seconda lingua straniera: Tedesco<br>(prof.ssa Alessia PONI) | | X | X |
| Sostegno<br>(prof. Giuseppe LARIA) | | | X |

**RAPPRESENTANTI DEGLI STUDENTI:** COTTI PICCINELLI Sharon e FUSINA Miriam

**COORDINATORE DI CLASSE:** Prof. RANDAZZO Giuseppe

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

## 2. LA CLASSE

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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2021/22 | 17 | 2 | 1 | 2 | | 1 | 20 |
| 2022/23 | 16 | | | 2 | | 1 | 16 |
| 2023/24 | 15 (-1) | | | 2 | | 1 | 14 |

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

**PRESENTAZIONE**

La classe, a inizio anno, risultava composta da 15 alunni di cui 4 maschi e 11 femmine, nel corso dell'anno scolastico uno studente si è ritirato.

All'interno sono presenti due studentesse con disturbi specifici dell'apprendimento (DSA) ai sensi della legge 170/2010 ed un'alunna è affiancata dall'insegnante di sostegno in quanto usufruisce 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 quasi tutti gli alunni, due di questi hanno fatto registrare un numero consistente di assenze, soprattutto nel primo quadrimestre. Uno di questi non ha più frequentato le lezioni dal secondo quadrimestre.

2. Andamento disciplinare

Il comportamento complessivo dei ragazzi è migliorato nel corso del triennio attenuando un comportamento oppositivo ma, in quest'ultimo anno, gli studenti si sono dimostrati più rispettosi delle regole mostrando un atteggiamento più maturo e responsabile. Alcuni alunni hanno mostrato interesse soprattutto verso tematiche di attualità contribuendo a migliorare e ad arricchire il dialogo educativo. Solo in alcuni casi è stato necessario sollecitare la loro attenzione.
La classe si presenta piuttosto disomogenea: un gruppo di alunni ha lavorato con sufficiente interesse e costanza in quasi tutte le discipline; un altro invece ha mostrato interesse alterno a seconda delle discipline; per altri ancora è stato necessario il richiamo frequente allo studio.

3. Profitto medio ottenuto

Riguardo al profitto, gli obiettivi didattici sono stati mediamente raggiunti. Il livello medio di apprendimento, inteso come qualità e quantità delle conoscenze acquisite, in relazione agli obiettivi prefissati e come capacità di esposizione in modo corretto quanto appreso, è stato accettabile.

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

## LA PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

### 3. OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

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

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

Nell'articolazione "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.

Nell'articolazione "Enogastronomia", il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; opera nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze.

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 serviz
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 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.*

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

**Quadro orario settimanale**

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
QUADRO ORARIO SETTIMANALE PASTICCERIA
Profilo: (corso quinquennale)

| DISCIPLINE | 1^ BIENNIO | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | 1^ | 2^ | 3^ | 4^ | 5^ |
| 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 (Francese/Tedesco) | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 |
| Scienza e cultura dell'alimentazione | | | 4 | 3 | 3 |
| Diritto e tecniche amministr. della struttura ricettiva | | | 4 | 3 | 3 |
| Laboratorio di servizi enogastronomici–settore cucina | | | | 2 | 2 |
| Laboratorio di servizi enog. –settore sala e vendita | | | | | 2* |
| Tecniche di org. e gestione dei proc. produttivi | | | | 2 | |
| Laboratorio di servizi di accoglienza turistica | 2* | 2* | | | |
| TIC (Tecnologie dell'Inf. e della Comunicazione) | 2* | 2* | | | |
| Laboratorio di servizi enogastronomici-pasticceria | | | 7 | 5 | 6* |
| Esercitazioni pratiche | 5 | 5 | | | |
| Ore settimanali | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 |

**NOTE:** * di cui 1 ora in compresenza



BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

## 4. METODOLOGIA

Nel corso di tutto il triennio gli insegnanti, in particolar modo quelli delle materie teoriche, hanno mirato ad affinare le abilità correlate al metodo di studio, puntando sull'acquisizione del linguaggio specifico delle discipline e sull'assimilazione di alcuni automatismi procedurali ad esse correlati. Una certa attenzione, soprattutto nelle materie letterarie, è stata anche dedicata allo sviluppo del pensiero critico e all'acquisizione di una ragionevole capacità rielaborativa.

Le specifiche metodologie didattiche utilizzate per raggiungere i fini sopra citati sono illustrate nelle schede dei singoli docenti.

## 5. STRATEGIE PER L'INCLUSIONE

### 1. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

L'inserimento e l'inclusione degli alunni certificati ai sensi della legge 104/1992 è pratica costante in questo Istituto. L'esperienza acquisita ha favorito la diffusione di una prassi metodologica e didattica finalizzata ad evitare, o quanto meno contenere, la possibilità che la disabilità diventi causa di svantaggio sociale. In collaborazione con le famiglie, l'ASST e gli Enti competenti, la scuola opera su due versanti:

- la crescita formativa dello studente come individuo e cittadino;
- l'acquisizione di competenze utili al Progetto di Vita.

Particolare attenzione è stata riservata anche agli alunni con bisogni educativi speciali.

Per questi alunni il C.d.C. ha predisposto un Piano Didattico Personalizzato (PDP), in cui sono descritti i percorsi individualizzati e personalizzati e si è prestata attenzione a monitorare l'efficacia degli interventi stessi.

Nell'ottica della personalizzazione sono state proposte quelle attività volte a valorizzare i talenti degli alunni e le loro specifiche intelligenze nel rispetto dei ritmi di crescita personali. Gli alunni sono stati messi in condizione di seguire la stessa programmazione di classe o una programmazione differenziata attraverso un atteggiamento di sensibile attenzione alle specifiche difficoltà per stimolare l'autostima ed evitare frustrazioni, attraverso l'attivazione di particolari accorgimenti strategici e metodologie didattiche.

Sono state predisposte azioni di osservazione e di screening attraverso le procedure attivate dalla scuola e il supporto della Funzione strumentale e dei referenti del GLI (Gruppo di lavoro per l'inclusione).

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

## 6. STRATEGIE PER IL RECUPERO

Per sanare le carenze degli studenti che presentavano profitto insufficiente sono stati attivati percorsi di recupero in itinere, studio autonomo e sportelli pomeridiani. Gli interventi di recupero sono stati realizzati secondo le modalità previste dal PTOF.

## 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.

*VOTO INDICATORI (Comportamento)*

*10 - Interesse e partecipazione: costanti/proficui - Rapporti con compagni e insegnanti: positivi/costruttivi - Adempimento dei doveri scolastici: responsabile e puntuale - Rispetto delle norme e del Regolamento d'Istituto: scrupoloso*

*9 - Interesse e partecipazione: buoni - Rapporti con compagni e insegnanti: equilibrati - Adempimento dei doveri scolastici: regolare/preciso - Rispetto delle norme e del Regolamento d'Istituto: buono*

*8 - Interesse e partecipazione: non sempre attivi - Rapporti con compagni e insegnanti: sostanzialmente corretti - Adempimento dei doveri scolastici: regolare ma non sempre attento - Rispetto delle norme e del Regolamento d'Istituto: accettabile/ mancanze occasionali opportunamente rilevate*

*7 - Interesse e partecipazione: discontinui/passivi/episodicamente di disturbo - Rapporti con compagni e insegnanti: non sempre corretti - Adempimento dei doveri scolastici: saltuario - Rispetto delle norme e del Regolamento d'Istituto: ripetuti episodi di mancato rispetto [di violazione/di trasgressione], opportunamente rilevati*

*6 - Interesse e partecipazione: assenti/di costante disturbo - Rapporti con compagni e/o insegnanti: conflittuali - Adempimento dei doveri scolastici: reiterata inadempienza - Rispetto delle norme e del Regolamento d'Istituto: ripetute gravi mancanze, opportunamente rilevate*

*5 - Normato dal D. P. R. 22 giugno 2009, n. 122: - 2. La valutazione del comportamento con voto inferiore a sei decimi in sede di scrutinio intermedio o finale è decisa dal consiglio di classe nei confronti dell'alunno cui sia stata precedentemente irrogata una sanzione disciplinare ai sensi dell'articolo 4, comma 1, del decreto del Presidente della Repubblica 24 giugno 1998, n. 249, e successive modificazioni, e al quale si possa attribuire la responsabilità nei contesti di cui al comma 1 dell'articolo 2 del decreto-legge, dei comportamenti: - a) previsti dai commi 9 e 9-bis dell'articolo 4 del decreto del Presidente della Repubblica 24 giugno 1998, n.249, e successive modificazioni; - b) che violino i doveri di cui ai commi 1, 2 e 5 dell'articolo 3 del decreto del Presidente della Repubblica 24 giugno 1998, n. 249, e successive modificazioni.*
*- 3. La valutazione del comportamento con voto inferiore a sei decimi deve essere motivata con riferimento ai casi individuati nel comma 2 e deve essere verbalizzata in sede di scrutinio intermedio e finale.*

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

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

VOTI INDICATORI (Prove)

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

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

## 9. PERCORSI INTERDISCIPLINARI

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

**PERCORSI INTERDISCIPLINARI**

| Argomento | Discipline coinvolte |
|---|---|
| Le cinque gamme alimentari, i metodi di conservazione, etichettatura | Cucina e Pasticceria, Scienze degli alimenti, DTA, Tedesco, Francese |
| Norme dell'UE Regolamenti in materia di sicurezza alimentare<br>Efsa<br><br>Decreto 81/08 sicurezza sul lavoro | Inglese, Tedesco, Alimenti, DTA<br><br>Cucina, DTA |
| Marchi di qualità<br>Norme ISO<br>Le certificazioni ambientali<br>Usurpazione e contraffazione<br>Italian Sounding | DTA, Pasticceria, Sala, Inglese, Francese, Tedesco, Scienze degli alimenti |
| HACCP (regolamenti UE collegati) | DTA, Cucina e Pasticceria, Sala, Scienze degli alimenti, Inglese, Francese, Tedesco |
| La ristorazione collettiva e commerciale | Cucina, Sala, Inglese, Francese, Tedesco, DTA |
| Diete e stili alimentari. La piramide alimentare.<br><br>Il manifesto della cucina futurista | Scienze degli alimenti, Inglese, Tedesco, Francese, Cucina e Pasticceria.<br>Italiano |
| Allergie e intolleranze alimentari | Scienze degli alimenti, Inglese, Cucina e Pasticceria |
| Banqueting | Sala, Cucina e Pasticceria, Inglese, Francese, DTA |

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

## 10. ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED EXTRACURRICOLARI

*PROGETTI:*

Progetto “Tutti ugualmente atleti”

Progetto sportivo di Istituto

Progetti Dipartimento Inclusione

Progetto “DCA e dipendenze”

Corso Allergie e Intolleranze alimentari – Allergia al lattice

Progetto POLIS

Progetto ATLANTE

Progetto “Rafforzamento matematico”

Progetto Matematica “Ammissione all’Università”

Progetto “Corse e sicurezza: dalle gare alla strada”

*ATTIVITA':*
*“Oggi ti aiuto io”* per studenti tutor, nell’ambito del Progetto Atlante

Stage Linguistico a Versailles

Stage Linguistico a Londra

Certificazioni Linguistiche di Inglese e Tedesco

Incontro con il dott. Dandolo dell’Accademia Gualtiero Marchesi

Macchine per la Ristorazione

Giornata dei Giusti

Incontro online “Cyber mafia”

Visione del film “C’è ancora domani”

SmartRoad dallo 06/02/2024 al 12/03/2024

VISITE:

Uscita a Pollenzo presso Cascina Albertina il 10/02/2024
Incontro UNISG in Aula Magna il 20/02/2024
Uscita a Milano, al “Binario 21” lo 06/03/2024
Uscita a Brescia “Chef per una notte” lo 07/02/2024
Uscita a Cevo il 13-14-15 maggio per la conclusione del progetto “Tutti ugualmente atleti” (solo studenti L104)

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

## 11. EDUCAZIONE CIVICA

Il Consiglio di classe programmandone il percorso, ha individuato il docente di DTA, Prof. Giuseppe Randazzo, quale referente.

Il percorso pluridisciplinare ha affrontato due tematiche: Educazione alla Cittadinanza attiva e a tal riguardo è stata predisposta una "UDA contenitore" in cui, ogni docente, contribuisce a propria discrezione, per le materie di competenza.

L'altra UDA, dal titolo "Un lavoro ben fatto", affronta, nelle sue varie sfaccettature, il problema della qualità del prodotto, della soddisfazione del consumatore e della sostenibilità ambientale, partendo dai Marchi di qualità (Il sistema di qualità, i marchi di qualità dei prodotti agro-alimentari, il marchio Bio, i marchi italiani di qualità dei vini, i prodotti a km zero, i presidi slow food, contraffazione e usurpazione dei marchi, Italian sounding, Agenda 2030 Goal 12 "Consumo e produzione responsabili").

Nello specifico si è lavorato allo sviluppo delle seguenti competenze di cittadinanza:

- Capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale. Comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità."
- "Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
- Agenda 2030 Goal n.12 Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo"

Il percorso ha coinvolto nel corso dell'anno le seguenti discipline: DTA, Italiano, Storia, Lab. di sala, Lab. di cucina e pasticceria, Inglese, Francese, Tedesco, Scienze degli Alimenti. Il percorso è stato sviluppato attraverso due UDA, allegate al presente Documento.

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

## 12. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

**ALUNNI**

| | ALUNNO | a.s. 2022/2023 | |
|---|---|---|---|
| | | AZIENDA | COMUNE |
| 01 | | Pullman Timi Ama | Villasimius (CA) |
| 02 | | La Brasera | Pisogne (BS) |
| 03 | | Bar Vulcano | Castro (BG) |
| 04 | | Hotel Stella Maris | Villasimius (CA) |
| 05 | | Pasticceria Minini | Esine (BS) |
| 06 | | Duse Bistrot | Darfo Boario Terme (BS) |
| 07 | | Forte Village | Santa Margherita di Pula (CA) |
| 08 | | Dolce Vita | Darfo Boario Terme (BS) |
| 09 | | La Villa del Sogno | Gardone Riviera (BS) |
| 10 | | Osteria Al Cantinì | Borno (BS) |
| 11 | | | |
| 12 | | La Capannina | Endine Gaiano (BG) |
| 13 | | Forte Village | Pula (CA) |
| 14 | | La Villa del Sogno | Gardone Riviera (BS) |

Periodo di PCTO: dal 17/05/2023 al 17/06/2023

**ALUNNI (indirizzo PASTICCERIA)**

| | ALUNNO | a.s. 2023/2024 | |
|---|---|---|---|
| | | AZIENDA | COMUNE |
| 01 | | Pasticceria Pegurri | Darfo Boario Terme (BS) |
| 02 | | Pasticceria Silvana | Costa Volpino (BG) |
| 03 | | Bar Vulcano | Castro (BG) |
| 04 | | Dolce Vita | Darfo Boario Terme (BS) |
| 05 | | Chicche del gelato camuno | Berzo Inferiore (BS) |
| 06 | | Duse Bistrot | Darfo Boario Terme (BS) |
| 07 | | Pullman Timi Ama | Villasimius (CA) |
| 08 | | Hotel Stella Maris | Villasimius (CA) |
| 09 | | La Villa del Sogno | Gardone Riviera (BS) |
| 10 | | Osteria Al Cantinì | Borno (BS) |
| 11 | | Orto Botanico- AUSER | Pisogne (BS) |
| 12 | | Forte Village | Santa Margherita di Pula (CA) |
| 13 | | Pullman Timi Ama | Villasimius (CA) |
| 14 | | La Villa del Sogno | Gardone Riviera (BS) |

Periodo di PCTO: dal 06/09/2023 all'11/10/2023
Periodo di PCTO*: dal 18/03/2024 al 28/05/2024

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

## 13. ORIENTAMENTO

Tutor dell'Orientamento è il prof. Massimo MARCONE, il quale ha svolto le seguenti attività:

- Orientamento ITS - "Alta formazione professionale di cucina" - Prof. Marco Camper;
- Smart Road;
- UniBS – Infermieristica;
- Sistema ITS Brescia;
- JAC Academy;
- Italian Diplomatic Academy - "Presentazione su carriere internazionali e programmi di orientamento in uscita";
- Moduli orientativi del CdC;
- Incontro con il Tutor Orientatore;
- Università di Scienze Gastronomiche - Pollenzo -Alma Laurea;
- Lezione sul Grana Padano.

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

E' stata predisposta una simulazione di prima prova per il 20 maggio.

E' stata predisposta una simulazione di seconda prova per il 6 maggio parallelamente su tutte le quinte dell'Istituto.

Verrà allegata la simulazione di seconda prova.

Prevista anche la simulazione del Colloquio (su base volontaria) in data 28 maggio.

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**CLASSE: 5^ E Pasticceria**

**DISCIPLINA: Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva**

**TESTO IN ADOZIONE: Caterina De Luca, Maria Teresa Fantozzi "Diritto e Tecnica Amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica"" Ed. Dea Scuola-LIVIANA**

**PROFILO DELLA CLASSE**

La classe nel complesso ha raggiunto, alla fine dell'anno scolastico, gli obiettivi individuati dalla programmazione.

Il livello raggiunto è per la maggior parte sufficiente o discreto, solo pochi studenti hanno raggiungono risultati buoni.

Va sottolineato tuttavia che alcuni studenti continuano a presentare lacune gravi o molto gravi in argomenti fondanti la disciplina. Questo esiguo numero di studenti non ha mai mostrato interesse al lavoro di classe, la partecipazione è stata passiva, lo studio individuale discontinuo e superficiale.

Un gruppo di studenti dopo aver ottenuto risultati insufficienti nel primo quadrimestre ha recuperato applicandosi con maggiore impegno nell'attività didattica.

Le difficoltà espositive e di collegamento sono comuni a molti studenti della classe.

**OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI**

Applicare le normative vigenti, nazionali e comunitarie distinguendo le diverse fonti.

Organizzare la produzione e la vendita valorizzando le risorse del territorio e i prodotti tipici attraverso un adeguato processo di commercializzazione.

Sovrintendere all'organizzazione dei servizi applicando tecniche di controllo della gestione economica e finanziaria.

Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa.

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

**CONTENUTI TRATTATI**

**MODULO A: Il turismo e le fonti del diritto**

**Il fenomeno turistico**

Chi è il turista

Forme di turismo

Il turismo sostenibile e responsabile

I cambiamenti negli stili alimentari

Gli effetti del turismo sull'economia nazionale

La bilancia dei pagamenti

**MODULO B: La legislazione turistica**

**Le norme obbligatorie per l'impresa**

Gli obblighi dell'imprenditore

I requisiti per l'avvio dell'impresa

La capacità all'esercizio dell'impresa

L'obbligo delle scritture contabili

Le procedure concorsuali

La tutela della privacy

La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro

La prevenzione incendi

**Le norme sulla sicurezza alimentare**

Il problema della sicurezza alimentare

La strategia di sicurezza "dai campi alla tavola"

Il piano di autocontrollo HACCP

I controlli integrati di filiera

La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari

Le informazioni al consumatore: l'etichettatura



BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

**La disciplina dei contratti di settore**

Il contratto ristorativo

Le caratteristiche del contratto ristorativo

Il contratto di catering

Il contratto di banqueting

Le norme da applicare ai contratti ristorativi

La responsabilità del ristoratore

**Le norme volontarie**

Il sistema di qualità

Gli organismi di normazione e le ISO

I marchi

I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari

I marchi di qualità dei vini

I prodotti a chilometro zero

I presidi *Slow food*

**MODULO C: Le politiche di vendita nella ristorazione**

**Il marketing: concetti generali**

L'evoluzione del concetto di marketing

Il Customer Relationship Management (CRM)

Il marketing turistico territoriale

**Le tecniche del marketing**

Il marketing strategico e operativo

Il piano di marketing

Analisi della situazione esterna

Analisi della situazione interna

Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto

Le strategie di marketing mix

Il controllo e la valutazione dei risultati



BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

**MODULO D: La programmazione aziendale**

**Programmazione e controllo di gestione**

Perché programmare?

I tempi della programmazione

Il budget

Come si costruisce il budget?

Il controllo budgetario

Vantaggi e limiti del budget

**La programmazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: il business plan**

Dall'idea imprenditoriale al business plan

Le fasi per realizzare un business plan

I preventivi d'impianto

La valutazione dei dati

**METODOLOGIE DIDATTICHE**

Lezioni frontali-partecipate

Esercitazioni

**MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI**

Libro di testo

**TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE**

Le prove di verifica sono state sia scritte che orali.

Soprattutto nella parte finale dell'anno scolastico si è privilegiata la tipologia delle prove orali per favorire lo sviluppo delle capacità espositive in vista dell'esame di maturità.

Darfo B.T., 15 maggio 2024

FIRMA DEL DOCENTE

Prof. Giuseppe Randazzo

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**
**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**CLASSE:** 5^ E Pasticceria

**DISCIPLINE:** ITALIANO E STORIA

**TESTI IN ADOZIONE:**
**M. Samburgar – G. Salà, Letteratura aperta – Dal Positivismo alla letteratura contemporanea, vol. 3 La Nuova Italia**
**M. Samburgar – G. Salà, Letteratura aperta: Laboratorio di metodo, La Nuova Italia**
**A. Brancati, Trebi Pagliarini, La storia in 100 lezioni, volume 3, La nuova Italia**

## PROFILO DELLA CLASSE

La classe presenta una situazione alquanto uniforme riguardo gli apprendimenti e le competenze raggiunte: la maggior parte ha raggiunto con fatica la sufficienza, con poche eccezioni che hanno raggiunto risultati discreti. Tale situazione si è manifestata fin dal terzo anno ed è rimasta costante nel tempo.
L'impegno è stato discontinuo e gli studenti hanno avuto bisogno di continui stimoli. Pertanto, nel corso dell'anno si è lavorato costantemente per stimolare la presa di coscienza e la consapevolezza delle proprie competenze, conoscenze e abilità.
Già dalle prime prove di verifica, si è presentato un quadro della situazione non confortante e non mancano situazioni caratterizzate da fragilità e discontinuità nei risultati: alcuni studenti hanno maturato solo competenze di base, nonostante siano stati effettuati i dovuti interventi di recupero.
Per la maggior parte degli alunni l'esposizione orale risulta soddisfacente, meno consolidata la capacità di esposizione scritta.
Tutti gli studenti hanno frequentato in modo regolare le lezioni curriculari e le attività extracurriculari, nel rispetto del patto formativo concordato secondo le modalità indicate nel PTOF.
In merito alle dinamiche di classe, si sono costruiti rapporti interpersonali positivi tanto con gli studenti che con le rispettive famiglie.

## OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

In relazione alla programmazione curricolare, gli obiettivi generali sono 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. |



BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

| |
|---|
| Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento. |
| 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 dei beni artistici ed ambientali. |
| Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo. |
| Comprendere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche, ambientali, dell'innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali, artigianali ed artistiche. |

**CONTENUTI TRATTATI - ITALIANO**

● **Il Positivismo e il Naturalismo**
● **Il Verismo e le tecniche narrative**
● **Giovanni Verga.**
Da *Vita dei campi: La Lupa*
*Rosso Malpelo*
*I Malavoglia: la famiglia Malavoglia*
Da *Novelle rusticane: La roba*
● **Il Decadentismo**.
La poesia simbolista francese e il simbolismo italiano in Giovanni Pascoli
● **Giovanni Pascoli.**
Da *Myricae: Lavandare*
*X agosto*
*Temporale*
*Il lampo*
Da *Canti di Castelvecchio: La mia sera*
Da *Il fanciullino* la poetica pascoliana*: "E' dentro di noi un fanciullino"*
Fra umanitarismo e Nazionalismo: analisi di *La grande proletaria si è mossa*
● **Gabriele D'Annunzio.**
Da le *Laudi: La pioggia nel pineto*
*Le stirpi canore*
*Il piacere: Il ritratto di un esteta*
● **Le avanguardie storiche.**
● **Il Futurismo:** *Manifesto futurista di Filippo Tommaso Marinetti*
*Manifesto della letteratura futurista*
*Manifesto della cucina futurista*

● **Luigi Pirandello.**
*L'umorismo: il sentimento del contrario*
*Il fu mattia Pascal (trama)*
*Uno, nessuno, centomila (trama)*
Novelle per un anno: *Il treno ha fischiato*



BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

confronto tra *Rosso Malpelo e Ciaula scopre la luna*
*Così è (se vi pare)-integrale*
● **Giuseppe Ungaretti.**
*L'allegria: Veglia*
*Fratelli*
*San Martino del Carso*
*….....Mattina*
*….....Soldati*
*…Sono una creatura*
● **La poesia ermetica ed il suo superamento.***
● **Salvatore Quasimodo.***
Da *Acque e terre: Ed è subito sera**
da *Giorno dopo giorno: Uomo del mio tempo**
*Milano, 1943**
*Alle fronde dei salici**
***Il Neorealismo (la letteratura partigiana e memorialistica)***
● **Primo Levi.**
*Se questo è un uomo: Considerate se questo è un uomo; I sommersi e i salvati; Il canto di Ulisse*
● ***Eugenio Montale.****
*Meriggiare pallido e assorto**
*spesso il male di vivere**
*Non chiederci la parola**

*(Le parti contraddistinte con l'asterisco saranno affrontate dopo il 15 maggio. Si rimanda al programma effettivo svolto)*

## CONTENUTI TRATTATI - STORIA

| TITOLO UNITÀ DIDATTICHE |
|---|
| **U1 IL MONDO ALL'INIZIO DEL NOVECENTO**<br>La nascita della società di massa<br>L'Italia di Giolitti<br>La nascita dell'imperialismo americano<br>L'Europa in cerca di nuovi equilibri: Uno scenario conflittuale, la Francia e il caso Dreyfus, i protocolli dei savi di Sion (fotocopie), l'Inghilterra e la lotta delle suffragette, l'espansione economica tedesca<br>Alleanze e contrasti tra gli stati europei<br>Le aree di crisi e la questione balcanica<br>**U2 LA GRANDE GUERRA E LA RIVOLUZIONE RUSSA**<br>L'inizio della guerra<br>Le guerre di trincee e nel fronte interno<br>La vittoria dell'Intesa<br>Sintesi della storia Russa dalla rivoluzione d'ottobre all'affermazione dello Stalinismo (fotocopie fornite dal docente)<br>**U3 IL MONDO DOPO LA GUERRA E LA CRISI DEL 29**<br>Economia, società e cultura nel dopoguerra<br>Gli Stati uniti e la crisi del 29<br>**U 4 L'ITALIA DAL DOPOGUERRA AL FASCISMO**<br>La crisi dello stato liberale<br>L'ascesa del Fascismo<br>Lo stato totalitario<br>La politica estera e le leggi razziali<br>**U5 GLI ALTRI TOTALITARISMI E LE DEMOCRAZIE** |

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

La Germania da Weimar all'ascesa di Hitler
Il terzo Reich
L'Europa divisa tra fascismi e democrazie
La guerra civile spagnola
**U6 LA SECONDA GUERRA MONDIALE**
Dalla guerra – lampo alla contoffensiva alleata
La guerra dei civili: La shoah (fotocopie fornite dall'insegnante) e la resistenza
Il crollo del Fascismo e la Resistenza in Italia
La vittoria degli alleati
**U7 IL MONDO NEL BIPOLARISMO**
Il dopoguerra
L'Europa e il processo di integrazione
La distensione e il crollo dell'URSS
**U9 L'ITALIA REPUBBLICANA**
**Economia e politica nel dopoguerra**
**La nascita della Repubblica italiana**
**L'organizzazione della Repubblica italiana (appunti di educazione civica)**

## METODOLOGIE DIDATTICHE

Gli interventi e le strategie didattiche, volte al raggiungimento degli obiettivi, hanno sempre tenuto conto delle capacità di comprensione degli alunni: si è partiti dalla loro esperienza e si sono poste le conoscenze in forma problematica, in modo da stimolare la partecipazione e la riflessione.
Per il raggiungimento delle competenze si è tenuto conto della particolare propensione di ogni singolo alunno e sul coinvolgimento dello stesso mediante: discussioni, relazioni orali, libere esposizioni, lavori individuali, forme diverse di lettura, riflessioni sulle caratteristiche strutturali dei testi, forme diversificate di produzione scritta, concentrando l'attenzione soprattutto su prove di scrittura sul modello delle diverse tipologie testuali previste dall'esame di Stato.

## MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libri di testo in adozione
- Fotocopie fornite dal docente
- Lim

## TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE - ITALIANO

Le verifiche scritte, effettuate sulla base delle diverse tipologie testuali richieste dall'esame di Stato, insieme alle verifiche orali, sono state frequenti ed hanno permesso di controllare il processo di apprendimento raggiunto da ciascuno alunno. - La valutazione d'ogni singolo studente si è basata sull'impegno dimostrato, sulla strumentalità di base, sulla continuità nello studio, sulla partecipazione e sul comportamento disciplinare, sulla collaborazione, sull'ordine e l'attenzione in classe, sulla conoscenza dei contenuti e l'uso corretto delle terminologie specifiche.

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

**TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE - STORIA**

## VERIFICHE SCRITTE:

**Trattazione sintetica di argomenti**
CRITERI DI VALUTAZIONE
- Precisione e completezza delle informazioni
- efficacia della sintesi
- uso della lingua

**Quesiti a risposta singola**
CRITERI DI VALUTAZIONE
- risposta sbagliata (0 punti)
- risposta parziale o incompleta (1 punto)
- risposta esatta (2 punti)

Darfo Boario Terme, 15/05/2024

**FIRMA DELLA DOCENTE**
**(PROF.SSA VALERIA CISTERNINO)**

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**
**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**CLASSE: 5 E PASTICCERIA**

**DISCIPLINA: LABORATORIO DI PASTICCERIA**

**TESTO IN ADOZIONE: LABORATORIO DI PASTICCERIA "I PRODOTTI, LE TECNICHE, LA SICUREZZA. EDIZIONI ALMA**

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

## PROFILO DELLA CLASSE

La classe, composta da 15 alunni, 11 femmine e 4 maschi, dei quali uno all'inizio del secondo quadrimestre si è ritirato e una studentessa con PEI, che non ha mai frequentato la materia di Laboratorio di Pasticceria, ma ha svolto le attività pratiche presso una struttura, con un progetto ad personam.
Il comportamento nonostante alcuni episodi poco significanti è 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 più che sufficiente; emergono alcuni studenti per la preparazione e capacità di risoluzione dei quesiti proposti e capacità pratiche di laboratorio.
La frequenza in generale è stata regolare, anche se alcuni alunni hanno maturato un numero considerevole di assenze.

## 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 cruditè; 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 dolci PAT della Lombardia

Spongarda di crema, Brutti e buoni di Gavirate, Torta paradiso, Torta Donizetti (Bergamo), Torta di grano saraceno valtellinese

- Dessert al piatto

Soufflè di cioccolato e fagottino di crepes con banane, Semifreddo al limone del Garda e basilico con bisquit all'olio extravergine e confettura di pomodoro e vaniglia, Mela in gabbia con salsa allo zabaione, Tortina fresca di ricotta con ragout di fragole

- torte moderne
  (torta *esotica ai lamponi, 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; Kugelpfof)*
- Dessert al bicchiere



BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

*(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 edizioni Alma
- 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 ed 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 2024

FIRMA DEL DOCENTE
Prof. Ivan Dossi

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**
**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**CLASSE: 5E Pasticceria**

**DISCIPLINA: Laboratorio di Enogastronomia settore Sala e Vendita**

**TESTO IN ADOZIONE: Nessun testo**

## PROFILO DELLA CLASSE

La classe, che per il primo anno, dopo il biennio, affronta questa disciplina, ha mostrato un livello di partenza inevitabilmente poco adeguato, durante il percorso scolastico ha comunque mostrato un sufficiente interesse anche se per alcuni elementi lo studio si è rivelato difficoltoso. Il programma è stato concentrato sugli elementi essenziali e visto l'esiguo numero di ore a disposizione ed è stato svolto inevitabilmente in maniera parziale, sia nella parte pratica che in quella teorica.
I contenuti, le procedure di base e gli obiettivi specifici di apprendimento, suggeriti dalle indicazioni generali per il quinto anno degli istituti professionali sono stati acquisiti in maniera sufficiente.

## OBIETTIVI EDUCATIVI PREFISSATI

- Stimolare la crescita della personalità dello studente
- Favorire l'inserimento nel dialogo educativo e la partecipazione attiva alla vita in comune
- Promuovere il senso di responsabilità basato sul rispetto della persona e dell'ambiente, sulla tolleranza e la solidarietà
- Promuovere atteggiamenti corretti verso insegnanti e compagni
- Arricchire il patrimonio culturale con conoscenze, abilità e competenze adeguate alla complessità della società, in modo da essere soggetto attivo e libero
- Sostenere una formazione della persona completa ed equilibrata.

## OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

- Favorire la conoscenza degli aspetti professionali indispensabili allo svolgimento delle attività da svolgere negli ambiti relativi alla disciplina
- Perseguire la padronanza degli strumenti da utilizzare negli ambiti relativi alla disciplina
- Apprendere un metodo di lavoro attivo e propositivo
- Favorire il processo di orientamento per individuare e stimolare attitudini e interessi.

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

**CONTENUTI TRATTATI**

**METODOLOGIE DIDATTICHE**

- Esercitazioni pratiche in laboratorio di sala e sviluppo e soluzioni delle diverse tipologie di servizio di ristorante;
- Messa in opera delle tecniche di preparazione di alcuni piatti alla lampada.
- Esercitazioni al bar con dimostrazioni pratiche solle diverse modalità operative
- Lezione frontali con spiegazioni e dimostrazioni sugli argomenti trattati.
- Videolezioni

**MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI**

- Lezioni pratiche nel laboratorio di sala e bar.
- Spiegazione in classe, mediante lezione frontale ed utilizzo di strumenti multimediali, degli argomenti trattati
- Dispense fornite dal docente.

**TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE**

Primo quadrimestre

- Due valutazioni pratiche/scritte

Secondo quadrimestre

- Due valutazioni pratiche/scritte

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;
- il rispetto delle regole comportamentali,
- l'acquisizione dei contenuti di base.

Darfo B.T., 15 maggio 2024

FIRMA DEL DOCENTE
Prof. Stefano Bardella

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**
**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**CLASSE: 5^E PASTICCERIA**

**DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**TESTO IN ADOZIONE:** ***Libro di testo: A. Machado, Scienza e cultura dell'alimentazione (vol. 5), Poseidonia. Allegato al libro di testo: Prodotti dolciari e di panificazione.***

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

## PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 14 alunni, 3 maschi e 11 femmine.

Il comportamento dei ragazzi è stato nel complesso corretto. L'interesse dei ragazzi verso gli argomenti trattati è stato altalenante e in alcune occasioni è stato necessario richiamarli per avere la loro attenzione. Nel corso dell'anno scolastico solamente alcuni allievi hanno sempre partecipato in modo attivo alle lezioni. Questo comportamento ha avuto, in alcuni casi, ripercussioni anche sull'andamento delle valutazioni, soprattutto durante il primo quadrimestre, rendendo necessario effettuare prove di recupero per colmare le lacune maturate durante l'anno scolastico.

Nella classe è presente un'alunna con programmazione differenziata. Per questa ragazza è stato predisposto un PEI. Sono inoltre presenti due allieve con DSA ai sensi della legge 170/2010. Per queste allieve 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**

**LA FILIERA ALIMENTARE**

- La filiera agroalimentare; tipologie di filiera agroalimentare
- Impatto ambientale della filiera agroalimentare
- Le frodi nella filiera agroalimentare
- La sicurezza alimentare nella filiera produttiva e il Reg. CE 178/2002
- La qualità della filiera agroalimentare
- Le certificazioni di qualità
- Le certificazioni di sistema e le norme ISO (ISO 9000, ISO 22000, ISO 22005, ISO 11233)
- Le certificazioni di prodotto (Reg. CE 1151/2012)

**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; esempi di gestione di CCP
- La valutazione della gravità del rischio
- La contaminazione degli alimenti; tipi di contaminazione

**LA CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI**

- Le malattie trasmesse dagli alimenti
- Agenti biologici e modalità di contaminazione
- I prioni ed 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 (*Bacillus cereus, Campylobacter jejuni, Clostridium botulinum, Clostridium perfrigens, Listeria monocytogenes, Salmonella, Shigella, Staphylococcus aureus*)
- I funghi microscopici (lieviti e muffe)
- Le parassitosi intestinali (amebiasi, giardiasi, toxoplasmosi, anisakidosi, echinococcosi, ossiuriasi, teniasi, trichinosi)

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

**ANALISI MICROBIOLOGICHE DEGLI ALIMENTI**

- Analisi microbiologiche degli alimenti
- Fasi dell'analisi microbiologica
- Preparazione del campione
- Terreni di coltura
- Tecniche di semina
- Incubazione
- Le colonie batteriche
- Osservazione al microscopio e metodo di Gram
- Prove biochimiche per l'identificazione dei batteri
- Criteri microbiologici (Reg. CE 2073/2005)

**LA CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI**

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

**LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI**

- Conservazione degli alimenti: cenni storici
- 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 (cenni)
- Conservazione con metodi chimici naturali
- Conservazione con metodi chimici artificiali
- L'affumicamento
- Le fermentazioni

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

**LA COTTURA DEGLI ALIMENTI**

- La trasmissione del calore nella cottura (conduzione, convezione e irraggiamento)
- Effetti della cottura sugli alimenti
- Modificazioni dei nutrienti per effetto della cottura: modificazioni a carico dei glucidi; dei protidi; dei lipidi; delle vitamine; dei sali minerali
- Reazione di Maillard
- Composti tossici da pratiche di cottura (ammine eterocicliche aromatiche e idrocarburi policiclici aromatici, IPA)
- Principali tecniche di cottura (cenni)

**I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI**

- Alimenti salutistici (cenni)
- Alimenti destinati a un'alimentazione particolare
- Gli integratori alimentari (cenni)
- Gli alimenti funzionali: acidi grassi polinsaturi, fitosteroli, antiossidanti, probiotici, prebiotici, simbiotici, postbiotici (cenni)
- I nuovi alimenti: alimenti provenienti da un Paese terzo; alimenti da nuove fonti alimentari; alimenti ottenuti da colture cellulari o tessuti provenienti da animali, piante, microrganismi, funghi o alghe (es. carne sintetica)
- Gli alimenti geneticamente modificati

**L'ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE FASI DELLA VITA**

- Sana e corretta alimentazione
- La dieta nell'età evolutiva
- La dieta del neonato e del lattante
- L'alimentazione complementare
- La dieta del bambino
- La dieta dell'adolescente
- La dieta dell'adulto
- La dieta in gravidanza
- La dieta durante l'allattamento
- La dieta nella terza età

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

**DIETE E STILI ALIMENTARI**

- La dieta mediterranea; la piramide della dieta mediterranea
- La dieta sostenibile
- Le diete vegetariane
- Le diete semivegetariane
- La dieta nello sport

**L'ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI**

- Le malattie cardiovascolari
- Prevenzione del rischio cardiovascolare
- L'ipertensione arteriosa; complicanze dell'ipertensione; indicazioni dietetiche
- Le iperlipidemie: ipercolesterolemia; ipertrigliceridemia; iperlipidemie combinate
- L'aterosclerosi

**L'ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE METABOLICHE**

- Le malattie del metabolismo
- La 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, gotta e indicazioni dietetiche
- L'osteoporosi; il rimodellamento dell'osso; tipi di osteoporosi; consigli nutrizionali e stili di vita per prevenire l'osteoporosi

**ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI**

- Le reazioni avverse al cibo (reazioni tossiche e reazioni non tossiche)
- Le allergie alimentari; sintomi e complicanze delle allergie
- Le intolleranze alimentari: enzimatiche; farmacologiche; indefinite**;** al lattosio; il favismo; la fenilchetonuria
- La sensibilità al glutine e la celiachia; indicazioni dietetiche; la sensibilità al glutine non celiaca
- La diagnosi delle allergie e delle intolleranze: test cutanei, dieta da eliminazione con test di scartamento
- Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva; diete speciali

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

**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 (BED)

**METODOLOGIE DIDATTICHE**

- Lezioni partecipate
- Pratiche di laboratorio
- Esercitazioni scritte
- Presentazioni alla Lavagna Interattiva Multimediale

**MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI**

- Libro di testo: A. Machado, *Scienza e cultura dell'alimentazione (vol. 5),* Poseidonia.
- Allegato al libro di testo: Prodotti dolciari e di panificazione
- Lezioni di laboratorio
- Lavagna Interattiva Multimediale
- Visione di video e filmati reperiti dal web

**TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE**

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. 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 2024

FIRMA DEL DOCENTE
Prof.ssa Manuela Cominell

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**
**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**CLASSE: CLASSE:** 5E Pasticceria

**DISCIPLINA:** IRC

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

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

**PROFILO DELLA CLASSE**

La frequenza alle lezioni risulta regolare per la maggior parte del gruppo classe. 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 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.
- Tecnologia e diritti umani. Presentazione del documento "Etica in internet".
- Il Natale.
- Il percorso dall'ultima cena alla risurrezione.
- 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'".
- Accenni al "Documento sulla fratellanza umana per la pace mondiale e la convivenza comune" firmato da Papa Francesco e dal Grande Imam di Al-Azhar Ahmad Al-Tayyeb.
- Il movimento partigiano cattolico durante la seconda guerra mondiale e le figure di Teresio Olivelli e Salva Gelfi.
- Dalla crisi dei missili a Cuba al contributo di Papa Francesco nel riavvicinamento tra la suddetta isola e gli USA.
- Regole alimentari confessionali, cibo e religioni: accenni alle bevande alcoliche nelle diverse culture e religioni.
- Il Concilio Ecumenico Vaticano II (informazioni di base).
- Gli inizi del Cristianesimo.

## 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 considerazioni 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.

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

**TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE**

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

Darfo B.T., 15 maggio 2024

FIRMA DEL DOCENTE
Prof. Christian Gheza

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**
**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**CLASSE: CLASSE: 5^ E PAS**

**DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

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

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

## PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da undici femmine e tre maschi che hanno frequentato regolarmente le lezioni, un alunno si è ritirato nel secondo quadrimestre. E' presente un'alunna con disabilità che ha seguito, se pur non regolarmente, la programmazione di classe per la parte pratica e ha partecipato ad alcune attività del progetto 'Tutti Ugualmente Atleti'. La maggior parte della classe ha raggiunto un livello di profitto buono, in alcuni casi più che soddisfacente. L' impegno e la partecipazione sono quasi sempre stati adeguati, così come la motivazione per l'intero gruppo classe. A livello disciplinare non ci sono mai stati problemi, se non i richiami per alcune alunne più facili alla distrazione. In generale la classe si è dimostrata impegnata e motivata. Il comportamento è risultato in generale corretto e disponibile al dialogo educativo. 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 il bagaglio di conoscenze, abilità e competenze.

## 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; endurance
- Mobilità articolare generale e specifica a corpo libero, stretching
- Forza/Potenziamento muscolare generale e specifico a carico naturale. Core Stability
- Velocità/ Corsa a ritmo variato, miglioramento della velocità e delle risposte motorie ad una stimolazione; ricerca della giusta frequenza della falcata, del giusto ritmo
- Capacità coordinative: coordinazione, equilibrio statico, dinamico e in volo, destrezza (test di Harre)
- Espressività Corporea: ACROSPORT, creazione di figure e coreografie in piccolo gruppo su base musicale
- *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'Ultimate
- Approccio all'Unihockey

Sport individuali:

- Regole di gioco, Tecnica dei fondamentali individuali di Tennis Tavolo e Badminton
- Tecnica di alcune discipline dell'atletica leggera: Salto in alto, 60m*, Getto del peso, Salto in lungo**

- *Continuazione dei giochi di squadra e individuali**

Lezioni teoriche:

- Educazione alla salute (presentazione ppt su dipendenze e doping, ed. alimentare, alimentazione e sport, fair play, ed. stradale, 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
- 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
  Visione film ' C'è ancora domani'

Sicurezza stradale: dalle gare alla strada

*I contenuti che verranno affrontati dopo il 15 Maggio 2024 sono contrassegnati da **

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

## 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.

## 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 2024

FIRMA DEL DOCENTE

Prof. ssa Monica Ghidini

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**
**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**CLASSE: 5^ E Pasticceria**

**DISCIPLINA: MATEMATICA**

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

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

## PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 14 alunni.
Il comportamento è sempre stato corretto e la classe sa, in generale, seguire le norme che regolano la vita scolastica. Non sempre accettabile è stato il livello di partecipazione e di interesse degli studenti. L'impegno non è stato per tutti i ragazzi continuo: per molti di loro si è concentrato solo in occasione delle verifiche. La frequenza in generale è stata regolare.

## OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

| | |
|---|---|
| **COMPETENZE** | • Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo<br>• Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi<br>• Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi con l'ausilio di rappresentazioni grafiche<br>• Esporre in modo coerente le argomentazioni utilizzando correttamente il linguaggio specifico della disciplina |

| | |
|---|---|
| **ABILITÀ** | **Probabilità**<br>• Calcolare la probabilità di un evento utilizzando la definizione<br>• Calcolare la probabilità dell'unione e dell'intersezione di due eventi<br><br>**Goniometria e trigonometria**<br>• Trasformare le misure di angoli da gradi a radianti e viceversa<br>• Utilizzare le relazioni fondamentali per avere informazioni sui valori delle funzioni goniometriche di un angolo<br>• Risolvere espressioni con funzioni goniometriche di angoli fondamentali<br>• Risolvere triangoli rettangoli<br><br>**Funzioni reali di variabile reale**<br>• Classificare le funzioni matematiche<br>• Individuare il dominio di funzioni algebriche<br>• Riconoscere se una funzione è pari o dispari<br>• Determinare i punti di intersezione con gli assi cartesiani di una funzione algebrica razionale<br>• Studiare il segno di funzioni algebriche razionali<br>**Limiti** |

| | |
|---|---|
| | • Riconoscere le diverse tipologie di limite e farne l'interpretazione grafica<br>• Correlare il limite di una funzione ad una caratteristica del suo grafico<br>• Applicare le proprietà dell'algebra dei limiti<br>• Calcolare il limite di una somma, prodotto e quoziente di due funzioni<br>• Riconoscere le forme indeterminate e calcolarne il limite (solo di funzioni razionali e solo del tipo $+\infty - \infty, \infty/\infty$)<br>• Dato il grafico di una funzione determinare i limiti agli estremi del dominio e le equazioni degli eventuali asintoti orizzontali e verticali<br><br>**Le funzioni e il calcolo dei limiti**<br>• Determinare i limiti agli estremi del dominio di una funzione algebrica razionale intera o fratta<br>• Determinare le equazioni degli asintoti orizzontali e verticali di funzioni algebriche razionali fratte<br>• Rappresentare graficamente gli asintoti<br>• Tracciare il probabile grafico di una funzione algebrica razionale intera o fratta fino alla determinazione degli asintoti |

| | |
|---|---|
| **CONOSCENZE** | **Probabilità**<br>• Spazio campionario, eventi certi, impossibili, contrari, compatibili e incompatibili, dipendenti e indipendenti<br>• Definizione classica di probabilità<br>• Probabilità dell'unione e dell'intersezione di due eventi (con riduzione spazio campionario per eventi dipendenti)<br><br>**Goniometria**<br>• Misura degli angoli in gradi sessagesimali<br>• Definizione di radiante<br>• Il seno, il coseno e la tangente di un angolo<br>• Prima e seconda relazione fondamentale<br>• Primo teorema sui triangoli rettangoli<br><br>**Funzioni reali di variabile reale**<br>• Definizione di funzione reale di variabile reale<br>• Classificazione delle funzioni<br>• Dominio di una funzione<br>• Le funzioni pari e dispari<br>• Intersezioni con gli assi di funzioni algebriche razionali<br>• Segno di una funzione algebrica razionale<br><br>**Limiti**<br>• Significato intuitivo e interpretazione grafica di limite finito/infinito per x che tende a $x_0/\pm\infty$ |

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

| | |
|---|---|
| | • Limite destro e limite sinistro<br>• Le forme indeterminate dei limiti (+∞-∞, ∞/∞) per le funzioni razionali<br><br>**Le funzioni e il calcolo dei limiti**<br>• Limiti agli estremi del dominio di una funzione<br>• Equazione degli asintoti orizzontali e verticali di una funzione |

**METODOLOGIE DIDATTICHE**

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

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

Si è insistito molto sulla fase operativa svolgendo numerosi esercizi per consentire l'assimilazione dell'argomento e per rinforzare l'apprendimento.
Le lezioni sono state integrate con esercitazioni in piccoli gruppi.

**MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI**

Libro di testo: Sasso-Fragni, COLORI DELLA MATEMATICA, edizione bianca, vol.A, DeA-Petrini
Altri materiali: Appunti e mappe forniti dal docente.

**TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE**

La verifica del processo di apprendimento è stata attivata al completamento di ogni unità didattica coerentemente con le relative attività svolte.
Sono stati utilizzati i seguenti strumenti di verifica:

- prove orali volte soprattutto a valutare le capacità di ragionamento e i progressi raggiunti nella chiarezza e nella proprietà di espressione degli allievi;
- verifiche scritte con esercizi di tipo tradizionale.

Per la valutazione è stata utilizzata una griglia semplificata in accordo con quanto espresso da quella indicata nel PTOF.
La valutazione finale, oltre agli aspetti sopra indicati, ha tenuto conto anche dei seguenti elementi:

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

Darfo B.T., 15 maggio 2024

FIRMA DEL DOCENTE
Prof.ssa Iris Rebaioli

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**
**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**CLASSE: 5°E PAS**

**DISCIPLINA: TEDESCO**

**TESTO IN ADOZIONE: Paprika neu Extra**, Brigliano, Doni, Strano, Venturini, Hoepli

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

**PROFILO DELLA CLASSE**

La classe di tedesco è formata da 5 alunne, di cui una con DSA. La classe nel suo complesso si presenta abbastanza interessata anche se non sempre collaborativa.

I risultati scolastici sono omogenei, ma raggiungono appena la sufficienza.

**OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI**

- Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione e nell'esposizione orale su argomenti generali, di studio e di lavoro;
- Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro;
- Conoscere termini ed espressioni tipiche del mestiere

**CONTENUTI TRATTATI**

***GRAMMATICA:***

- Ripasso grammatica anni precedenti (preposizioni, frasi relative e Konjunktiv II)
- Passiv
- Imperativ

***MICROLINGUA:***

***Einheit 2***– *In der Küche*

- Vorbereitungsarbeiten pag.20
- Garmethoden pag.25
- Rezepte und Menus (fotocopie Mahlzeit)
  - Panzanella (pag.82)
  - Bucatini all'amatriciana (pag.83)
  - Vitello tonnato (pag.85)
  - Pesche ripiene (pag.86)
  - Eiersalat (pag.87)
  - Krautsuppe mit Wurstel (pag.88)

- Schweinebraten (pag.89)

- Schwarzkohl-Suppe (pag.92)

- Tiroler Grostl (pag.94)

- Sachertorte (fotocopia fornita dall'insegnante)

***Einheit 7***

- Die Konserviereung pg.135

**Materiale EXTRA, fornito dall'insegnante:**

- Die Qualitätszeichen
- Hygiene und HACCP
- Die Lebensmittelvergiftung
- Diätformen (Mittelmeerdiät, makrobiotische Diät, eubiotische Diät, vegetarische Diät und nordische Diät).
- Mittelmeerdiät- Nahrungspyramide

**METODOLOGIE DIDATTICHE**

L'approccio è stato di tipo comunicativo unitamente al metodo nozionale-funzionale. Gli studenti sono stati abituati a utilizzare lo strumento linguistico in modo consapevole per esprimere un messaggio in relazione a situazioni reali. Il materiale è stato presentato attraverso la lezione frontale, durante la quale sono state sollecitate le quattro abilità: ascolto, parlato, lettura e scrittura (con particolare attenzione al parlato), unita a lavori ed esercizi di tipo cooperativo.

**MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI**

- **Libro di testo:**
- Fotocopie di **Mahlzeit. Deutsch im Restaurant und Café,** Pierucci, Fazzi, G. Moscatiello, Loescher, 2016.)
- Fotocopie fornite dall'insegnante su temi trasversali non presenti sul libro di testo

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

**TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE**

I criteri sono quelli previsti dal PTOF.

**La valutazione finale terrà conto anche di diversi parametri:**

- 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.

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.
Nel primo quadrimestre sono state somministrate due prove scritte e una orale; nel secondo quadrimestre tre prove orali e una scritta.
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.

Darfo Boario Terme, 15/05/2024

**LA DOCENTE**

**PROF.SSA ALESSIA PONI**

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**
**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**CLASSE: 5 E PASTICCERIA**

**DISCIPLINA: INGLESE**

**TESTO IN ADOZIONE: "BAKE IT!" AUTRICE: Giovanna Malchiodi - Ed. Loescher**

## PROFILO DELLA CLASSE

La classe, inizialmente costituita da 15 alunni, tra cui 1 ragazza che segue un percorso differenziato, è ora composta da 14 allievi dopo il ritiro di uno studente. Nel complesso la partecipazione e l'attenzione durante l'anno sono state costanti e attive, nonostante alcuni studenti non sempre si siano comportati in modo responsabile e maturo. La preparazione didattica è più che sufficiente, ad eccezione di alcuni soggetti che presentano tuttora lacune da un punto di vista conoscitivo ed espositivo.

## OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

- Apprendere la lingua straniera quale mezzo di comunicazione, piuttosto che mero elenco di norme grammaticali.
- Familiarizzare con la realtà socioculturale del paese in cui la lingua straniera viene parlata, prendere coscienza delle diversità e delle altre culture, così da sviluppare tolleranza ed accettazione del diverso.
- Raggiungere gradualmente autonomia, sfruttare le risorse ed abilità cognitive e sviluppare strategie d'apprendimento.

### *Conoscenze*

- Organizzazione del discorso delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali.
- Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali.
- Strategie di comprensione di testi riguardanti il settore di indirizzo.
- Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso.
- Lessico di settore e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro, varietà di registro e di contesto.

### *Abilità/capacità*

- Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità e tecnico-professionali.
- Esprimere ed argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione e nell'esposizione orale su argomenti generali, di studio e di lavoro.
- Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al proprio settore di indirizzo.

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

***Competenze***

- Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi ed utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.
- Realizzare attività comunicative con riferimento ai differenti contesti.
- Relazionare e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
- Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

**CONTENUTI TRATTATI**

**MODULE 0 (TRASVERSALE)**

Revision module: ripasso grammaticale dei principali tempi verbali e delle funzioni comunicative utili a sostenere una conversazione in lingua.

**MODULE 1 FOOD AND EATING HABITS**

Unit 3 Healthy eating

Unit 4 What makes a balanced diet?

Unit 5 Food safety

**MODULE 2 COOKING STAFF AND WORK ISSUES**

Unit 3 Working safely

Unit 4 Personal safety and hygiene

Unit 5 Why clean?

**MODULE 3 SOME BREAD OR A CAKE?**

Unit 2 Preparation methods

Unit 3 Finishing and cooking dough-based items

Unit 5 Ready for a tea?

**MODULE 4 PASTRY AND PASTRIES**

Unit 4 All we need is chocolate!

Unit 5 Cold desserts

**MODULE 5 A PLACE TO WORK IN**

Unit 1 Restaurants and promotions

Unit 2 Fast eating places and banquets

Unit 3 Eating in bars and pubs

Unit 4 The bread and confectionery industry

Unit 5 The pastry kitchen

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

**MODULE 6  OFF TO WORK**

Unit 1 School-work training and relevant documents

Unit 2 Good CVs and covering letters

Unit 3 A pastry cook's career and pro skills

**FOTOCOPIE**: Nutrition e  Banqueting

**MODULO INTERDISCIPLINARE INGLESE/ ITALIANO :**

British war poets / Ungaretti.

**UDA EDUCAZIONE CIVICA**

Slow Food Presidia
The short supply chain
Quality certification

**METODOLOGIE DIDATTICHE**

Lezioni frontali, analisi di fonti, esercitazioni singole, lavori di coppia e di gruppo, esercizi di ascolto, power point.

**MATERIALE DIDATTICI UTILIZZATI**

Testo in adozione. Fotocopie. Strumenti multimediali.

**TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE**

Le verifiche, proposte durante l'anno scolastico, sono state di varie tipologie: strutturate, semi strutturate, test oggettivi, lavori personali, verifiche orali.
Il numero di prove scritte e orali stabilito dal PTOF è stato raggiunto, anche se la valutazione degli studenti ha privilegiato la loro capacità espositiva, la gestione del lavoro domestico e soprattutto le loro competenze formative e sommative.
Il giudizio finale, quindi, non è stata formulato sulla mera media matematica ma sono stati considerati altri elementi quali la situazione di partenza, l'interesse e la partecipazione, l'impegno ed i progressi raggiunti.

Darfo B.T., 15 maggio 2024

Docente

Prof.ssa Patrizia Baiguini

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**
**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**CLASSE: V E PAS**

**DISCIPLINA: FRANCESE**

**TESTO IN ADOZIONE:** Daniela Bertone – Paola Bovero "Et comme dessert?" Loescher Editore

## PROFILO DELLA CLASSE

La classe, composta inizialmente da dieci 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 un'alunna non ha raggiunto livelli di piena sufficienza. Un alunno ha smesso di frequentare nel mese di novembre. L'alunna disabile Erika Ottelli ha seguito, con il supporto del collega di sostegno, un percorso diversificato mantenendo un atteggiamento nel complesso interessato e collaborativo. Gli studenti hanno dimostrato un comportamento corretto, aperto e inclusivo, ma 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*

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

**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.

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

## 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 2024

FIRMA DEL DOCENTE
Annapaola Cancellerini

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

| EDUCAZIONE CIVICA 2023-24 | |
|---|---|
| ***UDA CLASSE 5^ E PAS***<br>***IIS OLIVELLI PUTELLI***<br>***Anno sc. 2023/2024*** | |
| DENOMINAZIONE | **EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA ATTIVA**<br><br>Interventi ed attività seguiti dagli studenti in ambito d'Istituto |
| DESTINATARI | Alunni della Quinta E Pasticceria |
| COMPETENZE DI CITTADINANZA | Acquisire ed elaborare informazioni<br>Comunicare<br>Collaborare e partecipare<br>Agire responsabilmente |
| OBIETTIVI FORMATIVI | Sviluppare capacità critica |
| **Scienze degli alimenti**<br>1 ora | • Progetto sicurezza stradale |
| **Italiano**<br>1 ore<br><br>4 ore<br>1 ora<br><br>1 ora<br>5 ore<br><br>3 ore | • Corso online cybermafia- legalità<br><br>• Visione film "C'è ancora domani" - violenza di genere<br>• Discussione e riflessione in classe su la "violenza di genere"; visione del video: Donne tra diritti ed emancipazione<br>• Progetto sicurezza stradale<br>- Giornata commemorativa 'I Giusti' e visita binario 21 a Milano<br>La Costituzione della Repubblica italiana e l'organizzazione dello Stato |
| **Sala**<br>1 ora | Corso online cyber-mafia- legalità |
| **Scienze Motorie**<br>1 ora<br>3 ore<br>2 ore | Riflessione e discussione in aula sulla violenza di genere (con particolare riferimento al film 'C'è ancora domani')<br>RCP e Primo Soccorso<br>Sicurezza stradale: dalle gare alla strada |
| **DTA**<br>1 ora | Visione video: L'Italia della Repubblica-i diritti e le conquiste delle donne |
| METODOLOGIE DIDATTICHE | I docenti delle materie coinvolte effettuano valutazioni sulle conoscenze e abilità funzionali alla realizzazione dell'UdA . |

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

| | |
|---|---|
| | La valutazione riguarderà inoltre sia il processo (partecipazione, impegno, contributi individuali nelle varie fasi) sia i prodotti realizzati.<br><br>Si allega la tabella per la valutazione formativa |
| VALUTAZIONE | |
| COMPETENZE IN USCITA | Sviluppare capacità critica<br>Agire come cittadini consapevoli<br>Partecipare attivamente alla vita democratica della propria società |
| CONSEGNE AGLI STUDENTI | |
| Sarà cura dei docenti delle materie coinvolte indicare le attività più appropriate per il raggiungimento degli obiettivi formativi individuati. | |
| | |

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

<table>
<tr><td colspan="3">EDUCAZIONE CIVICA 2023-2024</td></tr>
<tr><td colspan="3">UDA CLASSE 5^ PAST<br><br>IIS OLIVELLI PUTELLI<br><br>Anno sc. 2023/2024</td></tr>
<tr><td>DENOMINAZIONE</td><td colspan="2">Un lavoro “ben fatto”.<br><br>(Il sistema di qualità, i marchi di qualità dei prodotti agro-alimentari, il marchio Bio, i marchi italiani di qualità dei vini, i prodotti a km zero, i presidi slow food, Agenda 2030 Goal 12 Consumo e produzione responsabili)</td></tr>
<tr><td>PRODOTTI/COMPITI AUTENTICI</td><td colspan="2">Realizzazione di:<ul><li>Powerpoint</li><li>Prodotto /menu</li></ul></td></tr>
<tr><td>DESTINATARI</td><td colspan="2">Alunni della 5^ PAST</td></tr>
<tr><td>COMPETENZE DI CITTADINANZA</td><td colspan="2">Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell’azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.<br><br>Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.<br><br>Agenda 2030 Goal n.12 Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo</td></tr>
<tr><td>OBIETTIVI FORMATIVI</td><td colspan="2">Comprendere l’importanza e gli effetti dei sistemi di qualità<br>Comprendere l’importanza della tutela dei marchi<br>Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni<br>Conoscere i prodotti enogastronomici, gli alimenti e le tradizioni locali<br>Riconoscere la distribuzione ineguale delle risorse sul pianeta e identificazione delle cause</td></tr>
<tr><td>DISCIPLINE CONTENUTI</td><td>Discipline</td><td>Argomenti trattati</td></tr>
</table>

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

| | | |
|---|---|---|
| TEMPI PREVISTI | DTA<br><br>Ore previste 5 | Il sistema di qualità, gli organismi di normazione e le ISO,<br>le certificazioni di qualità ambientale, i marchi individuali e i marchi collettivi, la tutela dei marchi, i marchi contraffatti e i marchi usurpati. |
| | CUCINA<br>Ore previste 4<br><br>Tutela e valorizzazione dei prodotti tipici del territorio<br>Ore previste 4 | La filiera corta e il km zero<br>Tutela della tipicità<br>Gli alimenti OGM<br>I prodotti biologici<br><br>Visita alle cantine Bignotti di Piamborno<br>Visita alle grotte di stagionature del formaggio di malga “Brè” |
| | SCIENZA DEGLI ALIMENTI<br>Ore 1° quadrimestre 3<br><br>Ore previste 2° quad. 3 | Il Km 0 e la sostenibilità ambientale attraverso la filiera corta.<br>I marchi di qualità e i risvolti economici nella produzione di qualità.<br><br>I prodotti BIO: opportunità di sviluppo enogastronomico e inganni che si possono nascondere dietro questi alimenti.<br>Lo spreco alimentare e la progettazione di un sistema di equa distribuzione degli alimenti. |
| | LINGUA STRANIERA<br>Inglese<br>Ore previste: 4 | Slow food<br>Short chain<br>Marchi di qualità |
| | LINGUA STRANIERA<br>Francese<br>Ore previste: 4 | Slow food<br><br>I marchi di qualità<br><br>I prodotti bio |
| | LINGUA STRANIERA<br>Tedesco<br>Ore previste 2° quad. 3 | I marchi di qualità |

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

| | |
|---|---|
| METODOLOGIE DIDATTICHE | • Conversazioni guidate<br>• Rielaborazione di materiale strutturato.<br>• Esecuzione pratica in laboratorio.<br>• Produzione di testi scritti.gr7g |
| VALUTAZIONE | I docenti delle materie coinvolte effettuano valutazioni sulle conoscenze e abilità funzionali alla realizzazione dell'UdA .<br><br>La valutazione in educazione civica, così come in qualsiasi altra disciplina, avviene seguendo la tabella di valutazione dell'apprendimento -profitto- declinato in termini di conoscenze, capacità e competenze, contenuta nel nostro PTOF. La valutazione periodica e finale tiene anche conto dell'impegno, dei progressi registrati dall'alunno e della partecipazione.<br><br>La valutazione riguarderà inoltre sia il processo (partecipazione, impegno, contributi individuali nelle varie fasi) sia i prodotti realizzati. |
| | |
| CONSEGNE AGLI STUDENTI<br>Sarà cura dei docenti delle materie coinvolte indicare le attività più appropriate per il raggiungimento degli obiettivi formativi individuati. | |
| Suggerimenti<br>https://www.agenziacoesione.gov.it/wp-content/uploads/2020/04/agenda-2030-card-17-goals.pdf | |

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

# Alunni CFP Canossa

## A.S. 2023/2024

"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, sono stati inviati al CFP Canossa - Enac i programmi e le tracce di verifica da parte del cdc. Il CFP Canossa - Enac ha informato il Cdc del percorso degli studenti comunicando gli esiti del 1^ quadrimestre.

Gli studenti del Canossa parteciperanno alle simulazioni di 1^ e di 2^ prova e del colloquio nella classe in cui verranno inseriti."

Il Consiglio di classe prende atto ed acquisisce le informazioni fornite dal CFP Canossa - Enac sul percorso degli studenti, sul profilo della classe e sul programma svolto di seguito riportati.

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

## INDICE


1. Il Consiglio di Classe p. 61

2. La classe p. 61

**LA PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

3. Obiettivi di apprendimento p. 66

4. Metodologia p. 72

5. Strategie per l'inclusione p. 72

6. Strategie per il recupero p. 72

7. Modalità di verifica e valutazione p. 73

8. Insegnamento DNL secondo la metodologia CLIL *(ove previsto)* p. 73

9. Percorsi interdisciplinari *(ove effettuati)* p. 73

10. Attività integrative ed extracurricolari p. 73

11. Educazione Civica p. 74

12. Percorsi per le Competenze Trasversali e di Orientamento p. 75

13. Attività del Consiglio di Classe in modalità DDI p. 76

14. Programmazione del Consiglio di Classe per l'Esame di Stato p. 76

**ALLEGATO – PROGRAMMAZIONI DISCIPLINARI**

- Scienza e cultura dell'alimentazione p. 77
- Diritto e Tecniche Amministrative p. 79
- Francese p. 83
- Inglese p. 86
- IRC p. 89
- Lingua e letteratura italiana p. 91
- Storia p. 94
- Enogastronomia, articolazione tecniche dolciarie p. 97
- Enogastronomia, articolazione servizi di sala e vendite p. 101
- Scienze Motorie p. 103


BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

## CONSIGLIO DI CLASSE

**DOCENTI:**

| DISCIPLINA | DOCENTE | STABILITÀ NEL TRIENNIO | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 3^ | 4^ | 5^ |
| ITALIANO | BASSI LORENZO | | | X |
| STORIA | MIGLIORATI ROBERTO | | | X |
| INGLESE | AMISTI SMITH JENOVIA | | X | X |
| FRANCESE | ANTONNICOLA DANIELA | | | X |
| MATEMATICA | BONZI SILVIA | | | X |
| SCIENZE MOTORIE | MERIGO LUCA | X | X | X |
| IRC | LOCATELLI MONICA | X | X | X |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE | HASAJ DESHIRA | | | X |
| SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE | MABELLINI ANTONELLA | X | X | X |
| SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE | PRATI FRANCESCA | | | X |
| MODULO ENOGASTRONOMIA-**CUCINA** | RICCI CESARE ROBERTO | X | | X |
| MODULO ENOGASTRONOMIA -SALA | VASO ARTUR | | | X |
| MODULO ENOGASTRONOMIA-**PASTICCERIA** | CARPANI ETTORE | | | X |

**RAPPRESENTANTI DEGLI STUDENTI:**
GRUPPO PASTICCERIA: BELLERI GIADA – BRESCIANI VALENTINA

**COORDINATORE DI CLASSE:** RICCI CESARE ROBERTO, SABATTOLI MONICA BEATRICE

## *2. LA CLASSE – articolazione pasticceria*

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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| *2023-2024 | | | 4 (CFP Canossa sede operativa di Bagnolo Mella-Brescia) | 1 | | | 13 |

*Il corso "monoennio" V^ anno integrativo per l'accesso all'esame di Stato "Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" si compone di corsisti che provengono da 3 corsi di quarta annualità per il rilascio del diploma professionale, settore cucina 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), pertanto, essendo percorsi diversi, non è possibile fornire le indicazioni sopra richieste relative alla composizione della classe precedente.

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

Nel gruppo Enogastronomia – PASTICCERIA sono presenti:

n. 3 allievi DSA
n. 1 allieva proveniente dalla sede operativa di Bagnolo Mella – Brescia

**PRESENTAZIONE**

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 dell'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 2023/24, 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, scienze dell'alimentazione, laboratori di enogastronomia, alternanza scuola lavoro/PCTO)

Tutti i corsisti sono in possesso di Diploma di Tecnico con indirizzi diversi (cucina, 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 spettabile 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^ sez. A per l'articolazione di enogastronomia – CUCINA

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

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 14 settembre 2023 e prevede la conclusione in data 31/05/2024, 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

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

PERCORSO ENOGASTRONOMIA - CUCINA

| 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 amministrative delle strutture ricettive | 135 | 5 |
| Francese | 90 | 3 |
| Scienza e cultura dell'alimentazione | 135 | 5 |
| Laboratorio di enogastronomia-cucina | 70 | 2 |
| Alternanza scuola lavoro | 80 | |
| Laboratorio di enogastronomia- sala | 40 | 1 |

Il periodo di alternanza scuola-lavoro per un totale di 80 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 il tutor inoltre tengono rapporti con i genitori e tutta l'equipe dei decenti.

PRESENTAZIONE DEL GRUPPO CLASSE

Il gruppo classe si compone di 26 allievi (15 settore cucina, 11 settore pasticceria) complessivamente composto da 11 maschi e 15 femmine.



BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

Nello specifico, il gruppo appartenente all'indirizzo cucina si compone di 15 allievi di cui 9 maschi e 6 femmine, mentre il nucleo di pasticceria è composto da 2 maschi e 9 femmine.

Per sette allievi che presentano disturbi specifici d'apprendimento, o bisogni educativi speciali (gruppo cucina 3 allievi certificati DSA e 1 allievo certificazione BES; gruppo pasticceria 3 allievi certificati DSA), è stato predisposto il P.d.p. dove sono state descritte le misure dispensative e gli strumenti compensativi adottati dai formatori nelle diverse aree didattiche in base alle esigenze e necessità personali.

La composizione della classe è frutto di una selezione avvenuta nel mese di luglio 2023, in base ai seguenti criteri: voto finale esame di qualifica e voto esame finale di diploma professionale.

PRESENTAZIONE GRUPPO PASTICCERIA

- BELLERI GIADA: l'allieva, che presenta discrete capacità d'apprendimento, raggiunge attualmente tutti gli obiettivi nelle diverse materie. L'impegno è stato costante ed apprezzabile. Motivata e proficua la partecipazione. Completo l'interesse. Sempre corretto il comportamento. A causa di un infortunio, non ha potuto svolgere l'alternanza scuola-lavoro (come da certificazione medica depositata presso la segreteria del Centro).

- BRESCIANI VALENTINA: l'allieva, con discrete capacità d'apprendimento, raggiunge attualmente gli obiettivi in tutte le materie. L'impegno è stato costante e costruttivo, l'interesse adeguato e la partecipazione attenta. Ha sempre seguito il percorso scolastico con motivazione e serietà. Il comportamento sempre corretto. Il PCTO ha dato risultati discreti.

- GAFFURINI SOFIA: l'allieva, con modeste capacità d'apprendimento, non ha attualmente raggiunto gli obiettivi in tutte le materie presentando diverse lacune. Ha affrontato il percorso con difficoltà nel metodo di studio, risultato inadeguato e nell'impegno insufficiente e selettivo. Insicura e con tratti di fragilità, è stata più volte spronata e stimolata, ma con pochi risultati. E' infatti apparsa poco consapevole del carico di lavoro e dell'approccio da adottare per affrontare il percorso scolastico. La partecipazione è stata attenta ma passiva. Sempre adeguato il comportamento. Il PCTO ha dato risultati discreti

- MUSESTI MARIKA: l'allieva, con sufficienti capacità d'apprendimento, raggiunge essenzialmente gli obiettivi delle diverse materie. Costante è stato l'impegno e soddisfacente l'interesse. Caratterialmente timida, ha seguito con attenzione le lezioni ma senza intervenire attivamente. Il comportamento è sempre stato corretto. Il PCTO ha dato risultati buoni.

- PATTI LINDA: l'allieva, con discrete capacità d'apprendimento, durante il percorso ha evidenziato buon metodo di studio e serietà nella conduzione del lavoro. Attualmente gli obiettivi delle diverse materie sono stati essenzialmente raggiungi. Costante è stato l'impegno, attenta e proficua la partecipazione. Apprezzabile l'interesse. Il comportamento è sempre stato corretto. Il PCTO ha dato risultati ottimi.

- PELLEGRINI GIOSUE': per l'allievo, in possesso di certificazione per D.S.A. ai sensi della legge 170/2010, è stato predisposto e sottoscritto un PDP contenente le misure dispensative, gli strumenti compensativi e le modalità di verifica e valutazione identificate per contrastare gli elementi barriera all'apprendimento. L'allievo, con sufficienti capacità d'apprendimento, ha evidenziato nell'anno scolastico una notevole crescita sia a livello personale che professionale. Rispetto agli anni precedenti ha dimostrato maggior impegno ed un metodo di studio più appropriato e scrupoloso. L'impegno è stato sufficiente, la partecipazione non sempre attiva. Attualmente raggiunge essenzialmente gli obiettivi delle diverse materie. L'interesse è stato adeguato. Corretto il comportamento anche se a volte va stimolato all'attenzione. Il PCTO ha dato risultati sufficienti.



BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

- POLI SOFIA: per l'allieva, in possesso di certificazione per D.S.A. ai sensi della legge 170/2010, è stato predisposto e sottoscritto un PDP contenente le misure dispensative, gli strumenti compensativi e le modalità di verifica e valutazione identificate per contrastare gli elementi barriera all'apprendimento. Allieva con sufficienti capacità d'apprendimento, attualmente ha raggiunto gli obiettivi delle diverse materie L'impegno è stato proficuo e costante, adeguato l'interesse così come la partecipazione, attiva e costruttiva. Il PCTO ha dato risultati ottimi.

- SORETTI MATTEO: l'allievo, con sufficienti capacità d'apprendimento, ha evidenziato durante l'anno un impegno non del tutto appropriato. Attualmente gli obiettivi delle diverse materie sono stati solo parzialmente raggiunti. Allievo con difficoltà comunicativo-relazionali, ha dimostrato interesse limitato e saltuario. La partecipazione è stata passiva. Ha affrontato il percorso con superficialità senza comprendere il giusto ritmo da adottare nel lavoro. Corretto il comportamento, scarse le relazioni con i formatori. Il PCTO ha dato risultati sufficienti.

- TIBONI PAOLA LUCIA : per l'allieva, in possesso di certificazione per D.S.A. ai sensi della legge 170/2010, è stato predisposto e sottoscritto un PDP contenente le misure dispensative, gli strumenti compensativi e le modalità di verifica e valutazione identificate per contrastare gli elementi barriera all'apprendimento. Allieva con limitate capacità, ha affrontato il percorso con sufficiente impegno e tenace motivazione. Rispetto agli anni precedenti sono emersi infatti segnali di miglioramento sia in termini di approccio ai doveri scolastici che nel metodo di studio. Attualmente gli obiettivi delle diverse materie sono stati essenzialmente raggiunti. L'interesse è stato apprezzabile, così come la partecipazione. Il comportamento è sempre stato corretto. Il PCTO ha dato risultati buoni.

- ZANA GIULIA: l'allieva, proveniente dal CFP Canossa sede operativa di Bagnolo Mella (Bs), presenta sufficienti capacità d'apprendimento. Attualmente gli obiettivi delle diverse materie sono stati essenzialmente raggiunti. Durante l'anno ha evidenziato impegno assiduo e discreto interesse. La partecipazione è stata attiva anche se non sempre attenta. Il comportamento sempre corretto. Il PCTO ha dato risultati ottimi.

- ZANETTI SOFIA: l'allieva, con modeste capacità di apprendimento, ha evidenziato costante e sufficiente impegno. Attualmente gli obiettivi delle diverse materie sono stati essenzialmente raggiunti. La partecipazione è stata attenta anche se non attiva. L'interesse è stato adeguato. Il comportamento sempre corretto. Il PCTO ha dato risultati discreti.

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

## LA PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Le parti hanno inizialmente concordato una programmazione formativa del curricolo 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 curricolo: 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 due profili professionali (Enogastronomia-cucina, Enogastronomia-produzione dolciaria), il coordinatore del corso ha differenziato ed integrato tutte le lezioni dei moduli tecnico-pratici.

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 mancanzadi 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.

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

## 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 studentidi 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 relazionitra 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 consentepluralità 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**", **"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 alcliente con quelle linguistiche, utilizzando letecniche di comunicazione e relazioneper ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con icolleghi. | *Lingua inglese*<br>*Lingua francese/tedesco*<br>*Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva*<br>*Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina/pasticceria* | • Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionalecodificata.<br>• Utilizzare lessico e fraseologia di settoreanche in lingua straniera. |
| Valorizzare e promuoverele tradizioni locali, nazionali e internazionaliindividuando le nuove tendenze di filiera, Agendo nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. | *Lingua inglese*<br>*Lingua francese/tedesco*<br>*Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina/pasticceria* | • Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.<br>• Realizzare piatti con prodotti del territorio. |

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

| | | |
|---|---|---|
| | *Laboratorio di servizi enogastronomici*<br><br>*Scienza e cultura dell'alimentazione* | • Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.<br>• Individuare le nuove tendenze del settoredi riferimento.<br>• Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.<br>• Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale. |
| Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. | *Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina/pasticceria*<br><br>*Scienza e cultura dell'alimentazione*<br><br>*Storia* | • Analizzare problematiche significative del periodo considerato.<br>• Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzidi comunicazione, contesto socio- economico, assetti politico-istituzionali.<br>• Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contestosocio-politico-economico e le condizionidi vita e lavoro.<br>• Analizzare l'evoluzione di campi e profili professionali, anche in funzione dell'orientamento. |
| Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare | *Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva*<br><br>*Laboratorio di servizi enogastronomici*<br><br>*Matematica* | • Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.<br>• Utilizzare gli strumenti informatici per stilare un menù in forma cartacea e/o in forma digitale.<br>• Individuare e riassumere momenti significativi della storia del pensiero matematico. |
| Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. | *Scienza e cultura dell'alimentazione*<br><br>*Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva*<br>*Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina/pasticceria* | • Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi allamanipolazione degli alimenti.<br>• Redigere un piano di HACCP.<br>• Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazionedel prodotto.<br>• Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.<br>• Simulare un piano di HACCP.<br>• Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute |

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

| | | |
|---|---|---|
| Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sottoil profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. | *Scienza e cultura dell'alimentazione*<br><br>*Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina/pasticceria* | • Individuare le caratteristicheorganolettiche, merceologiche enutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.<br>• Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute. |
| Predisporre menu o prodotti coerenticon il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. | *Scienza e cultura dell'alimentazione*<br><br>*Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina/pasticceria* | • Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela.<br>• Realizzare piatti funzionali alle esigenzedella clientela con problemi diintolleranze alimentari.<br>• Realizzare un menù in base alle esigenzedel cliente.<br>• Valorizzare prodotti tipici simulando proposte innovative.<br>• Simulare la definizione di menù e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione. |
| Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenutenel tempo. | *Scienza e cultura dell'alimentazione* | • Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni. |
| Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera. | *Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva*<br><br>*Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina/pasticceria* | • Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.<br>• Individuare fasi e procedure per redigereu Business plan.<br>• Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. |
| Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. | *Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva*<br><br>*Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina/pasticceria* | • Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.<br>• Analizzare i fattori economici territorialiche incidono sulle abitudini alimentari.<br>• Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing.<br>• Realizzare piatti con prodotti del territorio.<br>• Progettare menu per tipologia di eventi.<br>• Attivare eventi di catering e banqueting. |

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

| | | |
|---|---|---|
| | | • Attivare la gestione di un'azienda turistico-ristorativa, con riferimento allerisorse umane, economiche e finanziarie. |
| Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici | *Laboratorio di servizi enogastronomici* | • Utilizzare il sistema informativo di un'impresa turistico-ristorativa. |
| *Allergie edintolleranze* | Lingua Inglese<br><br>Scienza e cultura dell'alimentazione<br><br>Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina/pasticceria | Allergies and intolerances<br><br>Principali allergie e intolleranze alimentari<br>Diete di eliminazione (lactose free e gluten free)<br><br>Reazioni avverse agli alimenti, intolleranze e allergie favismo, intolleranza al lattosio e celiachia |
| *Turismo enogastronomico* | Lingua Inglese<br><br>Diritto e Tecnica Amministrativa della struttura ricettiva | Food tourism and Street Food<br><br>Caratteristiche e tendenze |
| *La filosofia delmangiar bene* | Lingua Inglese<br><br>Scienza e cultura dell'alimentazione<br><br>Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina/pasticceria | Slow Food and staple diets<br><br>Cibo biologico (rischi legati al cibo contaminato da pesticidi)<br><br>Cucina salutistica: dieta equilibrata |
| *Menu* | Lingua Inglese<br><br>Scienza e cultura dell'alimentazione<br><br>Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina/pasticceria | Caratteristiche e tipologie di menu<br><br>Caratteristiche dei menu per donne gravide e in fasedi allattamento<br>Caratteristiche dei menu per fascia d'età e patologia(obesità, diabete, ipertensione)<br><br>Storia, tipologie e composizione dei menu |

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

| | | |
|---|---|---|
| *Cocktails* | Laboratorio dei servizi enogastronomici<br><br>Scienza e cultura dell'alimentazione<br><br>Lingua francese/tedesco | I distillati di base utilizzati nella preparazione dei principali cocktails<br><br>Danni del consumo di alcolici<br><br>Le monde des spiritueux: eaux-de-vie et liqueurs |
| *Le figure professionali* | Lingua Inglese<br><br>Lingua francese | How to become a chef<br>How to become a member of the waiting staffHow to become a food and beverage manager<br>The olive oil sommelier and the wine sommelier<br><br>La figure professionnelle du sommelierComment devenir pâtissier |
| *Sicurezza sul lavoro* | Scienza e cultura dell'alimentazione<br><br>Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina/pasticceria<br><br>Diritto e Tecnica Amministrativa della struttura ricettiva | Igiene del personale<br>Norme di prevenzione<br><br>Normativa del settore turistico-ristorativo:<br>-sicurezza del lavoro<br>-responsabilità degli operatori<br>- sicurezza alimentare<br><br>Haccp, igiene e sicurezza sul lavoro |
| *Ristorazione* | Lingua inglese | Hospitality Industry |
| | Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina | 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 dicatering |
| | 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 |

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

| | | |
|---|---|---|
| *Conoscenza di un periodo storico nei suoi diversi aspetti:seconda guerra mondiale e Shoah* | 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. |
| *Realismo e Naturalismo in Francia* | Lingua e letteraturaitaliana | Il Realismo di Flaubert, trama e narratore in *Madame Bovary*, lineamenti fondamentali della poetica naturalista di Zola (lettura di un brano da *L'Assomoir* di Zola), confronto con il Verismo italiano e Verga (ideologia, poetica e stile) |
| *Alimentazione e cucina nei regimi totalitari del '900* | Storia<br><br>Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina | Lavoro di cooperative learning interdisciplinare – ogni gruppo ha ricercato informazioni relativea uno dei tre grandi Totalitarismi del '900 /Stalinismo, Nazismo e Fascismo) e ha prodottoun 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 2023) e successivamente, notato alcune difficoltà nel raggiungimento degli obiettivi da parte di alcuni allievi, e lezioni pomeridiane di recupero nell'area di Matematica (aprile 2024).

BSIS02700D AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

## 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 microprogrammazione per ogni area. Nel mese di gennaio viene fornita e data restituzione agli allievi di una valutazione intermedia complessiva, ciò per fornire indicazioni sui livelli raggiunti dai processi di apprendimento. A tal fine, agli allievi/genitori viene consegnata una copia del "libretto delle valutazioni" che contiene, contestualmente al periodo in cui viene consegnata, il giudizio sugli apprendimenti di ogni disciplina. Il tutor del corso, coordinatore ed anche Direzione mantengono rapporto con le famiglie e gli allievi stessi anche al di fuori degli incontri programmati ogni qual volta necessario.

3) per quanto riguarda l'alternanza, la valutazione è affidata al tutor del CFP e ai tutor aziendali.

4) valutazione finale per accertare il raggiungimento degli obiettivi del percorso. Tali valutazioni finali verranno trasmesse al Consiglio di Corso dell'Istituto Putelli al fine dell'ammissione o meno all'esame di Stato. Le famiglie degli allievi, anche per quelli maggiorenni, sono costantemente tenute al corrente dell'andamento dei propri figli mediante incontri programmati fra tutor, coordinatore, alcuni formatori ed in alcuni casi anche con la Direzione.

## 8. INSEGNAMENTO DNL SECONDO LA METODOLOGIA CLIL

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

## 9. PERCORSI INTERDISCIPLINARI

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

## 10. ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED EXTRACURRICOLARI

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente (3 LIVELLO EQF) | IRC<br>CITTADINANZA/ DIRITTO<br>PRATICA DI LABORATORIO | Sa riconoscere l'esistenza di un insieme di regole nel contesto sociale ed il loro significato rispetto a sé ed agli altri.<br>Collega le norme giuridiche ai loro fondamenti e sa essere consapevole delle responsabilità e delle conseguenze.<br>Riconosce le problematiche relative ai diritti umani nei diversi territori geopolitici | 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.<br>Visite c/o loro strutture operanti sul territorio.<br>Evento finale con organizzazione pranzo solidale.<br>UDA 3 modulo 10H sul diritto e rispetto della legalità nel mondo giovanile tenuto da referente questura di Brescia con successivo |



BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | intervento Pulizia Municipale del comune di Brescia |
| Valutare fatti e orientare i propri comportamenti in riferimento ad un proprio codice etico, coerente con i principi della Costituzione e con i valori della comunità professionale di appartenenza, nel rispetto dell'ambiente e delle diverse identità culturali (4 LIVELLO EQF) | IRC CITTADINANZA/ DIRITTO PRATICA DI LABORATORIO | Sa inserirsi attivamente nella comunità ricoprendo in essa un ruolo commisurato alle proprie capacità, ricercando strategie di soluzione dei problemi nel rispetto delle regole condivise e legittime. | UDA 2 progetto ecoparco e salvaguardia biodiversità, frutto della collaborazione con ente parco Brescia e dell'interazione con corso florovivaistico.<br>UDA 4 Il mercato del lavoro 24 H modulo tenuto da un consulente del lavoro con illustrazione e spiegazione casistica tipologia contrattuale.<br>Incontro con referente informa giovani Brescia e referente dell'agenzia Adecco.<br>Le tecniche e dinamiche per una ricerca proattiva nel mercato del lavoro.<br>Compilazione di un CV efficace. |
| ***Spirito di iniziativa e di imprenditorialità*** | **Discipline coinvolte** | **Evidenze attestate** | **Attività svolta** |
| Attivazione di piccole attività imprenditoriali in assetto lavorativo | Laboratorio di enogastronomia, alimentazione, informatica, matematica, Italiano, diritto | **Identificazione dei ruoli necessari all' attivazione del processo produttivo e vendita.**<br>**Definizione dei compiti specifici per ciascun ruolo.**<br>**Ricerca personale delle ricette da testare.**<br>**calcolo del food cost.**<br>**elaborazione pricing delle ricette.**<br>**elaborazione grafica listino vendita.**<br>**elenco allergeni presenti nei prodotti proposti.**<br>**calcolo valori nutrizionali dei prodotti.**<br>**calcolo costi accessori (confezionamento, packaging allestimento servizio).**<br>**elaborazione moduli di reporting ed analisi della singola attività.**<br>**redazione del regolamento aziendale in linea con il CCNL del settore.** | **1° e 2° anno attivazione servizio risto easy con numero limitato ospiti esterni.**<br>**3° anno attivazione di un vero e proprio servizio prolungato di attività vendita (ristorante didattico e pasticceria didattica)**<br>**4° anno attivazione di un servizio trasversale di vendita d'asporto di prodotti gastronomici, bevande e dolciari con servizio prenotazione on line**<br>**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**<br>**5° anno**<br>**organizzazione di eventi rivolti ad ospiti esterni aventi la funzione di promuovere e valorizzare i prodotti del territorio in linea anche con le nuove esigenze alimentari di una clientela moderna** |

## 11. EDUCAZIONE CIVICA

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

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

## 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'intentodi 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'avvicendarsi di momenti di studio ed esperienze in ambiente lavorativo, con una condivisione degli obiettivi tra scuola e impresa e un orientamento comune verso i bisogniformativi 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 conl'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 ognianno del quadriennio ad eccezione dell'ultima annualità in corso.

*Dettaglio delle esperienze formative svolte in azienda nel triennio*

| **GRUPPO PASTICCERIA** | | **AS 2021/2022** | | **AS 2022/2023** | | **AS 2023/2024** | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Cognome | Nome | MONTE ORE | AZIENDA OSPITANTE | MONTE ORE | AZIENDA OSPITANTE | MONTE ORE | AZIENDA OSPITANTE |
| BELLERI | GIADA | 320 | Pasticceria Gardonese, Via 25 Aprile, 1/A, 25060 Gardone Val Trompia BS | 413 | Pasticceria Gardonese, Via 25 Aprile, 1/A, 25060 Gardone Val Trompia BS | 80 | NON EFFETTUATA PER INFORTUNIO_certificazione depositata presso la segreteria del CFP BS |
| BRESCIANI | VALENTINA | 320 | Pasticceria La Rosa, Via Paolo VI 1 (25068), Sarezzo, Brescia (BS) | 413 | Pasticceria La Rosa, Via Paolo VI 1 (25068), Sarezzo, Brescia (BS) | 80 | Pasticceria La Rosa, Via Paolo VI 1 (25068), Sarezzo, Brescia (BS) |
| GAFFURINI | SOFIA | 320 | Pasticceria RCS, Via del Brolo, 34, 25136 Brescia BS | 413 | Pasticceria Dolce Angolo, Via Giacomo Matteotti, 85, 25086 Rezzato BS | 80 | Pasticceria RCS, Via del Brolo, 34, 25136 Brescia BS |
| MUSESTI | MARIKA | 320 | Pasticceria Cavagnini, Piazza Aldo Moro, 5, 25085 Gavardo BS | 640 | Pasticceria Cavagnini, Piazza Aldo Moro, 5, 25085 Gavardo BS | 80 | Pasticceria Cavagnini, Piazza Aldo Moro, 5, 25085 Gavardo BS |
| PATTI | LINDA | 320 | Pasticceria Zanoni, Via Giovanni Paolo II, 10, 25068 Sarezzo BS | 413 | Pasticceria Zanoni, Via Giovanni Paolo II, 10, 25068 Sarezzo BS | 80 | Pasticceria Zanoni, Via Giovanni Paolo II, 10, 25068 Sarezzo BS |
| PELLEGRINI | GIOSUE' | 320 | Pasticceria Di Marzo, Via Triumplina, N. 32, 25126 Brescia BS | 413 | Pasticceria La Stazione, via Marconi 24, Padenghe del Garda | 80 | Pasticceria Bontempi, Via della Ferrovia, 14, 25085 Gavardo BS |
| POLI | SOFIA | 320 | Pasticceria San Paolo, Via F. Petrarca, 159, 25068 Sarezzo BS | 413 | Pasticceria Dolcezza, Via Giuseppe Zanardelli, 115, 25060 Marcheno BS | 80 | Pasticceria Dolcezza, Via Giuseppe Zanardelli, 115, 25060 Marcheno BS |
| SORETTI | MATTEO | 320 | Pasticceria Cruber, Via S. Rocco, 6, 25025 Manerbio BS | 413 | Forneria Guerreschi, Via Brescia, 3, 25024 Leno BS | 80 | Pasticceria Andreoletti, Piazza Due Martiri Domenico Fagioli Mario Bonazza 13 25020 Offlaga BS |
| TIBONI | PAOLA LUCIA | 320 | Pasticceria Bossini, SP116, 61, 25080 Nuvolento BS | 413 | Pasticceria Bossini, SP116, 61, 25080 Nuvolento BS | 80 | Pasticceria Bossini, SP116, 61, 25080 Nuvolento BS |

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V2 - I

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ZANA | GIULIA | 320 | Pasticceria Morandi, Via XX Settembre, 18, 25025 Manerbio BS | 413 | Pasticceria Maresi, Via Orzinuovi, 42C, 25125 Brescia BS | 80 | Pasticceria Maresi, Via Orzinuovi, 42C, 25125 Brescia BS |
| ZANETTI | SOFIA | 320 | Pasticceria Magicabula; Piazza XX Settembre, 3, 25069 Villa Carcina BS | 413 | Pasticceria Magicabula; Piazza XX Settembre, 3, 25069 Villa Carcina BS | 80 | Pasticceria Magicabula; Piazza XX Settembre, 3, 25069 Villa Carcina BS |

## 13. ATTIVITÀ DEL CONSIGLIO DI CLASSE IN MODALITÀ DDI

Gli allievi, avendo iniziato il loro percorso nell'anno 2019/20 (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 23 le parti concordano di definire una programmazione formativa del curricolo 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 (comprensive 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 comprensive 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 curricolo: 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.

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**
**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**CLASSE: V° ANNO INTEGRATIVO PER L'ACCESSO ALL'ESAME DI STATO**

**DISCIPLINA:** Scienza e cultura dell'alimentazione

**DOCENTE:** Francesca Prati

***TESTO IN ADOZIONE:*** Scienza e cultura dell'alimentazione – A. Machado (Mondadori Education) + contenuti interattivi Hub Scuola

## PROFILO DELLA CLASSE

**Partecipazione:** Buona partecipazione
**Interesse:** alto

## OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

- Comprensione e conoscenza degli argomenti trattati.
- Applicazione delle competenze nei contesti operativi attuali (es sicurezza alimentare)
- Capacità di approfondimento delle tematiche trattate, sintesi ed esposizione.

## CONTENUTI TRATTATI

- Sicurezza e qualità alimentare a tutela dei consumatori: contaminazione biologica, chimica, fisica, allergenica degli alimenti; HACCP, manuali di buone pratiche igieniche, certificazioni di qualità.
- I nuovi prodotti alimentari: novel food, alimenti funzionali, alimenti salutistici, alimenti destinati ad un'alimentazione particolare
- Prescrizioni alimentari e religioni: regole alimentari nell'Ebraismo e nel Cristianesimo
- Alimentazione nella ristorazione collettiva
- Alimentazione in situazioni fisiologiche: alimentazione per lattante, svezzamento, in età evolutiva, adolescente, adulto, gravidanza, allattamento, terza età
- Diete e stili alimentari: dieta mediterranea, dieta sostenibile, diete vegetariane, semivegetariane, dieta per lo sport
- Alimentazione nelle malattie metaboliche: obesità, diabete, iperuricemia e gotta, osteoporosi
- Alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente: per disturbi gastrointestinali, colon irritabile e FODMAP, malattie epatiche

## METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lettura in classe
- Documentazione (articoli, portale EFSA e RASFF) per approfondimento
- Utilizzo della piattaforma didattica interattiva per slides presentazione e contenuti digitali integrativi
- Lavori in classe di gruppo
- Esposizione di lavori di gruppi preparati a casa
- Valutazione delle competenze tramite elaborazione di testi fatti a casa, verifiche, interrogazioni
- Schemi e presentazioni riassuntive

## MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo
Sussidi audiovisivi: videoproiettore, LIM
Piattaforma G Suite: meet, chat, classroom, drive
Materiale digitale



BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

Documenti forniti dai docenti

## TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

| Voto decimi | Giudizio |
|---|---|
| **10** | Acquisizione approfondita dei contenuti con contributi personali. Competenza argomentativa e documentata. Esposizione coerente con utilizzo del lessico specifico, riflessione personale e originalità critica. |
| **9** | Acquisizione approfondita dei contenuti, sicurezza nell'esposizione. Buone capacità di rielaborazione personale e di argomentazione, utilizzo del lessico specifico. |
| **8** | Acquisizione consolidata degli elementi essenziali, con sicurezza nelle applicazioni e nei collegamenti. Discreta capacità di argomentazione e competenza espositiva, utilizzo di un lessico adeguato. |
| **7** | Acquisizione consolidata degli elementi essenziali. Capacità di procedere nelle applicazioni pur con qualche imprecisione. Competenze espressive e argomentative accettabili, utilizzo di un lessico adeguato. |
| **6** | Acquisizione degli elementi essenziali. Competenze espressive non del tutto consolidate. Argomentazione accettabile seppur con alcune difficoltà nelle scelte lessicali. |
| **5** | Acquisizione incerta degli elementi essenziali, competenze espressive non consolidate. Argomentazione talvolta difficoltosa, utilizzo di un lessico approssimativo. |
| **4** | Acquisizione frammentaria degli elementi essenziali; competenze espressive lacunose e incerte. Argomentazione difficoltosa. |
| **3** | Mancata acquisizione degli elementi essenziali; competenze espositive con lacune e marcate insicurezze. Argomentazione parziale con lessico improprio. |
| **2** | Mancata acquisizione degli elementi essenziali; competenze espositive con lacune e marcate insicurezze. Argomentazione assente. |
| **1** | Mancata acquisizione degli elementi essenziali; competenze espositive inespresse. Argomentazione assente. |

Brescia, 15 maggio 2024

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**
**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**CLASSE: V° ANNO INTEGRATIVO PER L'ACCESSO ALL'ESAME DI STATO**

**DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA**

**DOCENTE: HASANI DESHIRA**

**TESTO IN ADOZIONE: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA dell'impresa ricettiva e turistica. Quinto anno - Enogastronomia e Servizi di sala e di vendita - De Luca, Fantozzi - Ed. LAVINIA Dea Scuola**

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

**PROFILO DELLA CLASSE**

**Partecipazione:** il gruppo classe si presenta disomogeneo nelle competenze pregresse. La partecipazione è nel complesso buona anche se in alcuni casi disordinata. Gli studenti partecipano alle lezioni e progrediscono nell'apprendimento in modo sufficiente. Risulta saltuaria la creazione di collegamenti interdisciplinari. Solo alcuni studenti approfondiscono i temi trattati e li padroneggiano anche in contesti diversi.

**Interesse:** la classe nel complesso è interessata ai temi trattati e interagisce nello sviluppo della lezione con interventi coerenti e riferiti anche alle esperienze personali.

**OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI**

**Conoscenze**

1. Normativa relativa all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti, contratti delle imprese ristorative, responsabilità degli operatori di settore.
2. Tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore ristorativo, tecniche di web marketing.
3. Analisi dell'ambiente e scelte strategiche, pianificazione e programmazione, vantaggio competitivo, controllo di gestione, budget, controllo budgetario e report, business plan, marketing plan.

**Abilità**

1. Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto; individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti; individuare norme relative la gestione di un'attività ristorativa.
2. Analizzare il mercato ristorativo e interpretare le dinamiche, utilizzare le tecniche di marketing.
3. Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa ristorativa, individuare fasi e procedure per redigere un business plan.

**Competenze**

1. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro; realizzare pacchetti di offerte integrate con i principi di eco-sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con il contesto territoriale; gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

2. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari enogastronomiche; supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione; contribuire alle strategie di destination marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
3. Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati; gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di hospitality management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale; supportare le attività di budgeting e reporting aziendale, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

**CONTENUTI TRATTATI**

- ➔ IL TURISMO E LE FONTI DEL DIRITTO
  - ◆ Il fenomeno turistico
    - forme di turismo
    - turismo sostenibile e responsabile
    - cambiamenti negli stili alimentari
    - gli effetti del turismo sull'economia nazionale
    - la bilancia dei pagamenti
    - le fonti statistiche
  - ◆ Le fonti del diritto comunitario e internazionale (cenni)

- ➔ LA LEGISLAZIONE TURISTICA
  - ◆ Le norme obbligatorie per l'impresa
    - obblighi dell'imprenditore
    - requisiti per l'avvio dell'impresa
    - la capacità all'esercizio dell'impresa
    - l'obbligo delle scritture contabili
    - le procedure concorsuali
    - la tutela della privacy
    - sicurezza e salute sul luogo di lavoro
    - la prevenzione incendi
  - ◆ Le norme sulla sicurezza alimentare
    - il problema della sicurezza alimentare
    - la strategia di sicurezza "dai campi alla tavola"
    - Il piano di autocontrollo HACCP
    - i controlli integrati nella filiera
    - la tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari
    - l'etichetta

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

- La disciplina dei contratti di settore
  - il contratto ristorativo
  - catering e banqueting
  - le norme applicate ai contratti ristorativi
  - il codice del consumo
  - le responsabilità del ristoratore
  - i contratti tra imprese ristorative e di viaggi
- Le norme volontarie
  - il sistema qualità
  - gli organismi di normazione e le ISO
  - i marchi di qualità
  - i prodotti a km zero e i presidi slow food

➔ LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE

- Il marketing: concetti generali
  - L'evoluzione del concetto di marketing
  - CRM
  - Il marketing turistico territoriale
- Le tecniche di marketing
  - il marketing strategico e operativo
  - il piano di marketing
  - l'analisi della situazione interna ed esterna
  - gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto
  - le strategie di marketing mix
  - il controllo e la valutazione dei risultati

➔ LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE

- Programmazione e controllo
  - i tempi della programmazione
  - il budget e come si costruisce
  - il budget economico
  - il controllo budgetario
  - vantaggi e limiti del budget

- La programmazione di una nuova iniziativa imprenditoriale: il business plan
  - dall'idea imprenditoriale al business plan
  - le fasi per realizzare il business plan
  - il preventivo d'impianto
  - la valutazione dei dati
  - la fase di start up

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

**METODOLOGIE DIDATTICHE**

- lezione dialogata
- lettura di brani con contenuti specifici di settore
- discussione guidata in classe
- peer education
- compiti di realtà

**MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI**

Libro di testo
Sussidi audiovisivi: videoproiettore, LIM
Piattaforma G Suite: meet, chat, classroom, drive
Materiale digitale
Documenti forniti dai docenti

**TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE**

Verifiche scritte semistrutturate alla fine di ogni modulo. Interrogazioni programmate a fine quadrimestre. Prova di recupero orale o scritta a fine quadrimestre.

| Voto decimi | Giudizio |
|---|---|
| 10 | Acquisizione approfondita dei contenuti con contributi personali. Competenza argomentativa e documentata. Esposizione coerente con utilizzo del lessico specifico, riflessione personale e originalità critica. |
| 9 | Acquisizione approfondita dei contenuti, sicurezza nell'esposizione. Buone capacità di rielaborazione personale e di argomentazione, utilizzo del lessico specifico. |
| 8 | Acquisizione consolidata degli elementi essenziali, con sicurezza nelle applicazioni e nei collegamenti. Discreta capacità di argomentazione e competenza espositiva, utilizzo di un lessico adeguato. |
| 7 | Acquisizione consolidata degli elementi essenziali. Capacità di procedere nelle applicazioni pur con qualche imprecisione. Competenze espressive e argomentative accettabili, utilizzo di un lessico adeguato. |
| 6 | Acquisizione degli elementi essenziali. Competenze espressive non del tutto consolidate. Argomentazione accettabile seppur con alcune difficoltà nelle scelte lessicali. |
| 5 | Acquisizione incerta degli elementi essenziali, competenze espressive non consolidate. Argomentazione talvolta difficoltosa, utilizzo di un lessico approssimativo. |
| 4 | Acquisizione frammentaria degli elementi essenziali; competenze espressive lacunose e incerte. Argomentazione difficoltosa. |
| 3 | Mancata acquisizione degli elementi essenziali; competenze espositive con lacune e marcate insicurezze. Argomentazione parziale con lessico improprio. |
| 2 | Mancata acquisizione degli elementi essenziali; competenze espositive con lacune e marcate insicurezze. Argomentazione assente. |
| 1 | Mancata acquisizione degli elementi essenziali; competenze espositive inespresse. Argomentazione assente. |

Brescia, 15 maggio 2024

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**
**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**CLASSE: V° ANNO INTEGRATIVO PER L'ACCESSO ALL'ESAME DI STATO**

**DISCIPLINA: LINGUA STRANIERA - FRANCESE**

**DOCENTE: ANTONNICOLA DANIELA**

***TESTO IN ADOZIONE: COTE CUISINE, COTE SALLE SEZIONE CUCINA ED. MINERVA ITALICA ET COMME DESSERT? ED. LOSCHER SEZIONE PASTICCERIA***

## PROFILO DELLA CLASSE

La classe si è dimostrata particolarmente volenterosa e partecipe a tutte le attività proposte, fatta eccezione per alcuni studenti che non hanno partecipato attivamente alla vita scolastica . I livelli raggiunti vengono quindi valutati positivamente per l'impegno e la buona volontà dimostrata, soprattutto da un gruppo di studenti, mentre, per qualcuno di loro permangono alcune lacune fonetiche che non sono riusciti a colmare completamente.

## OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

Nel corso dell'anno gli studenti acquisiscono competenze per riconoscere un documento autentico e saperlo interpretare, che consentano loro di comprendere ed agire, sapendo presentare prodotti e specialità culinarie tipiche della Francia. Sapranno creare collegamenti multidisciplinari, abbracciando realtà enogastronomiche internazionali e sapendo riconoscere il valore, le differenze e le similitudini dei vari prodotti nei territori di cui studiano le lingue. Fondamentale è lo sviluppo della capacità di *problem solving* di fronte ad un argomento o un testo in lingua straniera che coinvolga le proprie conoscenze settoriali e culturali.

***Conoscere in modo selettivo e globale***

Saper spiegare il concetto di ristorazione rapida.
Saper parlare dei propri progetti professionali. Chiedere e dare delle informazioni sull'organizzazione di una reception. Saper redigere un dépliant. Saper definire le caratteristiche di un banchetto e distinguere i diversi tipi di buffets. Saper comporre un menu a prezzo fisso.
Conoscere le diverse tecniche di conservazione degli alimenti. Saper presentare un prodotto tipico italiano. Saper descrivere il sistema HACCP.
Saper progettare una strategia di marketing per sviluppare un'attività di ristorazione. Saper redigere dei testi per promuovere un'impresa di ristorazione in internet. Saper redigere una lettera di lamentela. Saper raccontare la propria esperienza di stage. Saper rispondere a un'offerta di lavoro su internet. Saper redigere il proprio CV.
Lessico e fraseologia utili per trattare le diverse situazioni sociali e di lavoro. Tutti questi contenuti saranno studiati utilizzando strategie personali ed un metodo di studio dei testi attraverso schemi, mots-clé e mappe concettuali che favoriscano la memorizzazione.

## CONTENUTI TRATTATI

Révision de grammaire ( I quadrimestre) :

- Verbes e^tre -avoir, les verbes des 3 groupes, l'indicatif présent, imparfait, futur et passé composé.
- Les articles définis et indéfinis
- Le pluriel et le féminin des substantifs et des adjectifs
- Les gallicismes
- La forme interrogative et négative
- Les partitifs
- Les prépositions et les articles contractés



BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

- Il  y a et il faut
- Adjectifs démonstratifs et possessifs
- Pronoms toniques
- Les trois groupes des verbes
- Les temps : présent, futur, conditionnel, passé composé,  imparfait
- La forme passive

Sujets oraux du programme ( I e  II  quadrimestre):

- En cuisine -les utensiles
- Les repas des français
- La brigade de cuisine
- Les différents types de restauration
- Planète bar
- Le service dans la restauration
- La restauration rapide
- Les plats cuisinés
- Les nouvelles formes de  restauration
- Les recettes , une recette que j'aime
- La pa^tisserie, différents types de pa^te
- La viande et le poisson
- La sécurité alimentaire
- La santé dans l'assiette
- La méthode HACCP
- L'alimentation bio et les labels bio
- Le Curriculum Vitae et "savoir se présenter"

Instruction civique :  Slow food. Les marques et labels de qualité. Les produits bio

## METODOLOGIE DIDATTICHE

lezione frontale
lavori di gruppo
produzione di mappe concettuali
lettura di brani con contenuti specifici
discussione guidata in classe
attività di ricerca guidata
compiti di realtà

## MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

libri di testo
materiale bibliografico
schemi e mappe concettuali, sunti inviati sul drive di classroom in files preparati ad hoc dal professore

## TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Verifica e correzione delle attività individuali e collettive svolte in classe e a casa.
Revisione riformulazione orale e/o scritta dei contenuti affrontati e delle competenze costruite dagli alunni in lingua francese.
Verifiche formative e sommative, scritte e orali. Eventuali prove estemporanee non programmate (scritte/o orali).
Nel 1°quadrimestre le prove scritte saranno 2 o più di 2 e 2 valutazioni orali. Nel 2° quadrimestre le verifiche scritte saranno 2 o 3 e le valutazioni orali 2 o più di 2 (di cui anche in forma scritta come choix multiple). Attività e verifica per la competenza scritta:
Selezione tra le tipologie di esercizi di seguito precisate:
Esercizi di completamento, di associazione e di collegamento, di risposte V/F Esercizi strutturali e lessicali di trasformazione, di riformulazione;



BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

di coniugazione verbale;
Esercizi di traduzione dall'italiano al francese e viceversa.
Cloze test, quesiti a risposta multipla e/o a risposta aperta. Semplici e brevi composizioni

| Voto decimi | Giudizio |
|---|---|
| **10** | Acquisizione approfondita dei contenuti con contributi personali. Competenza argomentativa e documentata. Esposizione coerente con utilizzo del lessico specifico, riflessione personale e originalità critica. |
| **9** | Acquisizione approfondita dei contenuti, sicurezza nell'esposizione. Buone capacità di rielaborazione personale e di argomentazione, utilizzo del lessico specifico. |
| **8** | Acquisizione consolidata degli elementi essenziali, con sicurezza nelle applicazioni e nei collegamenti. Discreta capacità di argomentazione e competenza espositiva, utilizzo di un lessico adeguato. |
| **7** | Acquisizione consolidata degli elementi essenziali. Capacità di procedere nelle applicazioni pur con qualche imprecisione. Competenze espressive e argomentative accettabili, utilizzo di un lessico adeguato. |
| **6** | Acquisizione degli elementi essenziali. Competenze espressive non del tutto consolidate. Argomentazione accettabile seppur con alcune difficoltà nelle scelte lessicali. |
| **5** | Acquisizione incerta degli elementi essenziali, competenze espressive non consolidate. Argomentazione talvolta difficoltosa, utilizzo di un lessico approssimativo. |
| **4** | Acquisizione frammentaria degli elementi essenziali; competenze espressive lacunose e incerte. Argomentazione difficoltosa. |
| **3** | Mancata acquisizione degli elementi essenziali; competenze espositive con lacune e marcate insicurezze. Argomentazione parziale con lessico improprio. |
| **2** | Mancata acquisizione degli elementi essenziali; competenze espositive con lacune e marcate insicurezze. Argomentazione assente. |
| **1** | Mancata acquisizione degli elementi essenziali; competenze espositive inespresse. Argomentazione assente. |

Brescia, 15 maggio 2024

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**
**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**CLASSE: V° ANNO INTEGRATIVO PER L'ACCESSO ALL'ESAME DI STATO**

**DISCIPLINA: INGLESE**

**DOCENTE: AMISTI JENOVIA SMITH**

**TESTO IN ADOZIONE:** ***settore Cucina*** ***COOKBOOK CLUB COMPACT – VOLUME UNICO (LDM) editore CLITT***
***settore Pasticceria:*** ***BAKE IT! + CD ROM editore LOESCHER***

## PROFILO DELLA CLASSE

La classe si presenta abbastanza eterogenea sia per quanto riguarda l'interesse nei confronti della materia che del rendimento. Per quanto riguarda l'aspetto disciplinare la classe ha sempre mostrato attenzione, interesse e partecipazione alle lezioni costanti. Da un punto di vista relazionale interno alla classe, si è evidenziato uno spirito collaborativo. Oltre ad un gruppo di studenti con risultati ottimi e di studenti con rendimento più che sufficiente, vi sono alcune situazioni di rendimento non pienamente sufficiente. Le difficoltà di questi ultimi sono dovute in parte ad un impegno non sempre continuo ed in parte ad effettive difficoltà nella comprensione e nella rielaborazione degli argomenti trattati. Il programma svolto risulta in linea con le richieste. Nella trattazione dei vari argomenti è stata privilegiata un'impostazione schematica, finalizzata alla comprensione dei concetti chiave e nel secondo periodo dell'anno ad un continuo ripasso degli argomenti trattati in previsione dell'esame finale.

## OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

Competenze:
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
Comprendere testi di argomento gastronomico e sapere interagire in contesti gastronomici
Abilità:
**Saper spiegare il concetto di ristorazione rapida.**
**Saper parlare dei propri progetti professionali. Chiedere e dare delle informazioni sull'organizzazione di una reception**
**Saper redigere un dépliant.**
**Saper definire le caratteristiche di un banchetto e distinguere i diversi tipi di buffets.**
**Saper comporre un menu a prezzo fisso.**
**Saper esprimere il proprio parere sulla ristorazione collettiva.**
**Saper scrivere un dialogo sugli alimenti rischiosi.**
**Conoscere le diverse tecniche di conservazione degli alimenti.**
**Saper presentare un prodotto tipico italiano.**
**Saper esprimere la propria opinione sui prodotto bio e OGM**
**Saper descrivere il sistema HACCP.**
**Saper progettare una strategia di marketing per sviluppare un'attività di ristorazione.**
**Saper redigere dei testi per promuovere un'impresa di ristorazione in internet.**
**Saper redigere una lettera di lamentela.**
**Saper raccontare la propria esperienza di stage.**
**Saper rispondere a un'offerta di lavoro su internet.**
**Saper redigere il proprio CV.**



BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

**Saper inventare dei dialoghi tra il candidato e colui che ricerca il personale**

## CONTENUTI TRATTATI

**-Catering sectors**
**-Contract catering**
**-F & B operations**
**-Travel catering**
**-Food sustainability**
**--Slowfood**
**-Biodiversity**
**-Eco-friendly restaurants**
**-The food supply chain**
**-The organic choice**
**-The GMOs controversy**
**-Traceability and certification**
**-Nutrition and well-being**
**-Eat for health**
**-Food pyramid**
**-the Eatwell Plate**
**-Food allergies and intolerances**
**-Food safety guidelines in catering business**
**-Food allergy: order procedure**
**-Food contamination**
**-Food poisoning**
**-HACCP in catering**
**-Food preservation systems**
**-Food and wine matching**
**-Special events catering**
**-Food and religion**
**-famous chefs**
**-famous pastry-makers**

## METODOLOGIE DIDATTICHE

**lezione frontale**

**lavori di gruppo**

**produzione di mappe concettuali**

**lettura di brani con contenuti specifici**

**discussione guidata in classe**

**attività di ricerca guidata**

## MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

**libri di testo**

**materiale bibliografico**

**mezzi audiovisivi**

**videoproiettore o lavagna interattiva multimediale**

**strumenti informatici**

**accesso alla rete internet**

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

## TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Verifiche scritte sui principali argomenti trattati, interrogazioni orali con cadenza bisettimanale per testare livello acquisizione e capacità di sostenere un dialogo di carattere professionale in lingua inglese.

La valutazione ha tenuto conto dei livelli di partenza di ogni studente. Per la lingua scritta e orale, si è preso in esame l'avvenuta comprensione globale dei messaggi orali o scritti. Nelle abilità produttive lo scopo comunicativo degli enunciati orali o scritti doveva essere raggiunto senza gravi deviazioni dalla norma
linguistica. Per la valutazione si è fatto riferimento ai seguenti criteri:
conoscenza dei contenuti specialistici, correttezza morfosintattica e ricchezza e correttezza lessicale.

| Voto decimi | Giudizio |
|---|---|
| 10 | Acquisizione approfondita dei contenuti con contributi personali. Competenza argomentativa e documentata. Esposizione coerente con utilizzo del lessico specifico, riflessione personale e originalità critica. |
| 9 | Acquisizione approfondita dei contenuti, sicurezza nell'esposizione. Buone capacità di rielaborazione personale e di argomentazione, utilizzo del lessico specifico. |
| 8 | Acquisizione consolidata degli elementi essenziali, con sicurezza nelle applicazioni e nei collegamenti. Discreta capacità di argomentazione e competenza espositiva, utilizzo di un lessico adeguato. |
| 7 | Acquisizione consolidata degli elementi essenziali. Capacità di procedere nelle applicazioni pur con qualche imprecisione. Competenze espressive e argomentative accettabili, utilizzo di un lessico adeguato. |
| 6 | Acquisizione degli elementi essenziali. Competenze espressive non del tutto consolidate. Argomentazione accettabile seppur con alcune difficoltà nelle scelte lessicali. |
| 5 | Acquisizione incerta degli elementi essenziali, competenze espressive non consolidate. Argomentazione talvolta difficoltosa, utilizzo di un lessico approssimativo. |
| 4 | Acquisizione frammentaria degli elementi essenziali; competenze espressive lacunose e incerte. Argomentazione difficoltosa. |
| 3 | Mancata acquisizione degli elementi essenziali; competenze espositive con lacune e marcate insicurezze. Argomentazione parziale con lessico improprio. |
| 2 | Mancata acquisizione degli elementi essenziali; competenze espositive con lacune e marcate insicurezze. Argomentazione assente. |
| 1 | Mancata acquisizione degli elementi essenziali; competenze espositive inespresse. Argomentazione assente. |

Brescia, 15 maggio 2024

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**
**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**CLASSE: V° ANNO INTEGRATIVO PER L'ACCESSO ALL'ESAME DI STATO**

**DISCIPLINA: IRC**

**DOCENTE: Locatelli Monica**

***TESTO IN ADOZIONE: nessuno***

## PROFILO DELLA CLASSE

**Partecipazione: generalmente attiva**
**Interesse: medio alto**

## OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

Motivare in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo.

Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico

Usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano-cattolica

**CONTENUTI TRATTATI**

Educazione e spiritualità ecologica per uno sviluppo sostenibile, etica e alimentazione.

La famiglia: problemi e percorsi concreti di aiuto.

Fragilità umana: la realtà dei senza tetto a Brescia

Il carcere: la realtà del carcere a Brescia, il concetto di giustizia, il concetto di libertà.

Intercultura e esperienze migratorie: il fenomeno delle migrazioni a Brescia, la dignità umana, la responsabilità collettiva.

## METODOLOGIE DIDATTICHE

**lezione frontale**

**lavori di gruppo**

**produzione di mappe concettuali**

**lettura di brani con contenuti specifici**

**discussione guidata in classe**

**attività di ricerca guidata**

**compiti di realtà**

**esperienze sul territorio**

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

## MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Sussidi audiovisivi: videoproiettore, LIM
Piattaforma G Suite: meet, chat, classroom, drive
Materiale digitale
Documenti forniti dai docenti

## TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

| Voto decimi | Giudizio |
|---|---|
| **10** | Acquisizione approfondita dei contenuti con contributi personali. Competenza argomentativa e documentata. Esposizione coerente con utilizzo del lessico specifico, riflessione personale e originalità critica. |
| **9** | Acquisizione approfondita dei contenuti, sicurezza nell'esposizione. Buone capacità di rielaborazione personale e di argomentazione, utilizzo del lessico specifico. |
| **8** | Acquisizione consolidata degli elementi essenziali, con sicurezza nelle applicazioni e nei collegamenti. Discreta capacità di argomentazione e competenza espositiva, utilizzo di un lessico adeguato. |
| **7** | Acquisizione consolidata degli elementi essenziali. Capacità di procedere nelle applicazioni pur con qualche imprecisione. Competenze espressive e argomentative accettabili, utilizzo di un lessico adeguato. |
| **6** | Acquisizione degli elementi essenziali. Competenze espressive non del tutto consolidate. Argomentazione accettabile seppur con alcune difficoltà nelle scelte lessicali. |
| **5** | Acquisizione incerta degli elementi essenziali, competenze espressive non consolidate. Argomentazione talvolta difficoltosa, utilizzo di un lessico approssimativo. |
| **4** | Acquisizione frammentaria degli elementi essenziali; competenze espressive lacunose e incerte. Argomentazione difficoltosa. |
| **3** | Mancata acquisizione degli elementi essenziali; competenze espositive con lacune e marcate insicurezze. Argomentazione parziale con lessico improprio. |
| **2** | Mancata acquisizione degli elementi essenziali; competenze espositive con lacune e marcate insicurezze. Argomentazione assente. |
| **1** | Mancata acquisizione degli elementi essenziali; competenze espositive inespresse. Argomentazione assente. |

Brescia, 15 maggio 2024

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**
**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**CLASSE: V° ANNO INTEGRATIVO PER L'ACCESSO ALL'ESAME DI STATO**

**DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**

**DOCENTE: LORENZO BASSI**

***TESTO IN ADOZIONE:*** Sambugar, Salà, Tempo di letteratura, *Dal Positivismo alla letteratura contemporanea*, Vol 3, La Nuova Italia.

## PROFILO DELLA CLASSE

**Partecipazione.** Un ristretto gruppo di studenti, pur con qualche lacuna sul piano dei contenuti letterari ed espositivi, possiede adeguate competenze disciplinari; un gruppo maggioritario, pur risultando a volte deficitario sul piano dei contenuti e delle competenze specifiche, si è dimostrato collaborativo e determinato, raggiungendo un livello base; infine vi è un piccolo gruppo di alunni con conoscenze e competenze basilari che ha dimostrato impegno e partecipazione non sempre costanti.
**Interesse:** L'interesse per la disciplina è stato nel complesso positivo, soprattutto quando gli aspetti disciplinari hanno avuto riscontro in problematiche di vita e in riflessioni degli studenti in relazione al loro percorso personale.

## OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

-padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti
-leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo
produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

**CONTENUTI TRATTATI**

***GIACOMO LEOPARDI***

• Vita, opere principali, pensiero e poetica (La teoria del piacere, pessimismo storico e cosmico).
Testi

- Passi da *Lo Zibaldone*
- *L'infinito*
- *Il sabato del villaggio*
- *La Ginestra (nuclei tematici)*

***IL NATURALISMO FRANCESE***

- Contestualizzazione socio-culturale, l'influenza del Positivismo
- Differenze principali tra Realismo e Naturalismo

Testi



BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

- Gustave Flaubert: cenni di vita e opere, alcuni brani tratti da *Madame Bovary*
- Emilé Zola: cenni di vita e opere, brani tratti da *L'Assommoir*

***GIOVANNI VERGA E IL VERISMO***

- Il Verismo: caratteristiche generali e influenze
- Giovanni Verga: vita, opere, fasi, pensiero e poetica. Testi

- *Rosso Malpelo*
- *La lupa*
- *La roba*
- *I Malavoglia*: tematiche, struttura e stile (alcuni passi significativi).

***IL DECADENTISMO***

- Contestualizzazione socio-culturale, tematiche, stile.
- Il simbolismo: caratteristiche
- Charles Baudelaire: la poetica delle corrispondenze Testi

- *L'albatro (*C. Baudelaire)
- *Corrispondenze (*C. Baudelaire)
- Paul Verlaine: *Languore*
- Arthur Rimbaud: *Vocali*
- L'Estetismo: caratteristiche Testi
- Oscar Wilde: brani da *Il ritratto di Dorian Gray*

***GIOVANNI PASCOLI***

• Vita, opere, pensiero e poetica.

Testi

- *Il fanciullino* (alcuni passi)
- Da *Myricae: Lavandare, X Agosto, Temporale, Il lampo, Il tuono*

***GABRIELE D'ANNUNZIO***

• Vita, opere, pensiero e poetica. Testi

- *Il piacere* (alcuni brani)
- *Le laudi* (struttura e tematiche): *La pioggia nel pineto*

***LE AVANGUARDIE***

- Contesto socio-culturale.
- L'Espressionismo, il Dadaismo, il Surrealismo, il Futurismo. Testi

- Apollinaire: *Il pleut*
- Tzara (brano dal *Manifesto del Dadaismo*)
- Il Futurismo italiano: caratteristiche
- Marinetti: passi tratti da *Zang Tumb Tumb*
- Il romanzo tra Ottocento e Novecento (breve ricognizione)

Testi



BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

• F. Kafka: *La Metamorfosi*

***ITALIO SVEVO***

- Contesto socio-culturale
- Vita, opere, pensiero e stile Testi

• *La coscienza di Zeno*: struttura, contenuti, brani significativi.

***LUIGI PIRANDELLO***

- Vita, opere, pensiero e poetica.
- Le influenze, il relativismo, l'incomunicabilità, il contrasto tra vita e forma, le maschere, l'umorismo.

Testi

- *Il fu Mattia Pascal*: struttura e contenuti, alcuni brani significativi.
- *L'umorismo* (un estratto)
- *La patente*
- *Il treno ha fischiato*
- *Sei personaggi in cerca d'autore* (alcuni passi).
- *Così è (se vi pare)* (alcuni passi).

***GIUSEPPE UNGARETTI***

- Contesto socio-culturale
- Vita, opere, pensiero e poetica Testi

Testi

• *L'allegria: Veglia, Fratelli, Mattina, Soldati*

***SALVATORE QUASIMODO*** *- (Breve sintesi dei concetti chiave)* • L'Ermetismo
• Cenni di vita e opere
Testi

• *Ed è subito sera*

***EUGENIO MONTALE***

• Vita, opere, pensiero e poetica Testi

- *I limoni*
- *Meriggiare pallido e assorto*
- *Ho sceso, dandoti il braccio*

***LO SCENARIO LETTERARIO TRA GLI ANNI VENTI E CINQUANTA*** *– (Breve sintesi dei concetti chiave)*

- Contesto socio-culturale.
- Il Neorealismo
- Primo Levi

Testi:



BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

• *Se questo è un uomo: considerate se questo è un uomo*

***LABORATORIO DI PRODUZIONE SCRITTA***

- Tecniche e strategie di scrittura
- La struttura di un testo (espositivo, argomentativo)
- Lo sviluppo e la trattazione delle tematiche
- Le tipologie della prima prova

## METODOLOGIE DIDATTICHE

- Spiegazione guidata
- Lezione partecipata/dibattito
- Didattica laboratoriale

## MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo
- Sussidi audiovisivi: videoproiettore, LIM
- Piattaforma G Suite: meet, chat, classroom, drive
- Materiale digitale
- Documenti forniti dai docenti

## TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

| Voto decimi | Giudizio |
|---|---|
| **10** | Acquisizione approfondita dei contenuti con contributi personali. Competenza argomentativa e documentata. Esposizione coerente con utilizzo del lessico specifico, riflessione personale e originalità critica. |
| **9** | Acquisizione approfondita dei contenuti, sicurezza nell'esposizione. Buone capacità di rielaborazione personale e di argomentazione, utilizzo del lessico specifico. |
| **8** | Acquisizione consolidata degli elementi essenziali, con sicurezza nelle applicazioni e nei collegamenti. Discreta capacità di argomentazione e competenza espositiva, utilizzo di un lessico adeguato. |
| **7** | Acquisizione consolidata degli elementi essenziali. Capacità di procedere nelle applicazioni pur con qualche imprecisione. Competenze espressive e argomentative accettabili, utilizzo di un lessico adeguato. |
| **6** | Acquisizione degli elementi essenziali. Competenze espressive non del tutto consolidate. Argomentazione accettabile seppur con alcune difficoltà nelle scelte lessicali. |
| **5** | Acquisizione incerta degli elementi essenziali, competenze espressive non consolidate. Argomentazione talvolta difficoltosa, utilizzo di un lessico approssimativo. |
| **4** | Acquisizione frammentaria degli elementi essenziali; competenze espressive lacunose e incerte. Argomentazione difficoltosa. |
| **3** | Mancata acquisizione degli elementi essenziali; competenze espositive con lacune e marcate insicurezze. Argomentazione parziale con lessico improprio. |
| **2** | Mancata acquisizione degli elementi essenziali; competenze espositive con lacune e marcate insicurezze. Argomentazione assente. |
| **1** | Mancata acquisizione degli elementi essenziali; competenze espositive inespresse. Argomentazione assente. |

Brescia, 15 maggio 2024

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**
**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**CLASSE: V° ANNO INTEGRATIVO PER L'ACCESSO ALL'ESAME DI STATO**

**DISCIPLINA: STORIA**

**DOCENTE: ROBERTO MIGLIORATI**

***TESTO IN ADOZIONE: LA STORIA IN TASCA voll. 4-5, Zanichelli (consigliato), ma si veda infra***

## PROFILO DELLA CLASSE

**Partecipazione:** La partecipazione della classe si è mantenuta su livelli discreti, sebbene in flessione nell'ultimo periodo.
**Interesse:** L'interesse mostrato dalla classe è da considerarsi generalmente sufficiente

## OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

Cogliere i nessi tra idee, eventi, fenomeni - Comprendere l'importanza di un avvenimento, delle sue cause e delle sue conseguenze - Individuare idee e concezioni politiche - Saper collocare gli eventi e i fenomeni storici secondo le loro coordinate spaziotemporali - Consolidare i concetti generali relativi alle istituzioni statali, ai sistemi politici e giuridici, ai tipi di società

## CONTENUTI TRATTATI

○ **La Destra storica:** i problemi dell'Italia unita. La questione romana. La III guerra d'indipendenza e il posizionamento internazionale del Regno d'Italia.

○ **La Sinistra storica al governo dell'Italia:** il protezionismo e le avventure coloniali. L'età di Crispi. La crisi di fine secolo.

○ **L'età giolittiana:** le riforme e l'industrializzazione. Il "ministro della malavita". La guerra di Libia. Il patto Gentiloni.

○ **La prima guerra mondiale:** dall'omicidio di Sarajevo ai trattati di Versailles. Il ruolo dell'Italia tra neutralismo e interventismo. Il 1917-18 come anno decisivo: da Caporetto a Vittorio Veneto. Lavoro di gruppo sul film: *Joyeux Noel*.

○ **L'edificazione del regime comunista nell'Unione Sovietica**: da Lenin a Stalin: la Rivoluzione di Febbraio e quella di Ottobre. Il comunismo di guerra. La guerra civile in Russia tra 1918 e 1921. La trasformazione della Russia in USSR e la NEP. Stalin e il totalitarismo sovietico: i piani quinquennali, lo sterminio delle opposizioni e le "grandi purghe" degli anni Trenta.

○ **Il Fascismo in Italia:** il "biennio rosso" e il difficile dopoguerra. Il fascismo dalla nascita alla sua marcia su Roma. La fase "legalitaria" del fascismo: il primo governo Mussolini. Le elezioni del 1924 e l'omicidio Matteotti. La fase dittatoriale del fascismo e la fine delle libertà in Italia: dal gennaio 1925 alle "leggi fascistissime". La propaganda fascista e la repressione del dissenso. I Patti Lateranensi del 1929. L'imperialismo fascista, la guerra in Etiopia, l'appoggio a Franco e l'avvicinamento internazionale alla Germania hitleriana. La politica economica autarchica.

○ **La grande depressione e la crisi del '29 in USA (cenni)**



BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

○ **Dalla repubblica di Weimar al regime nazionalsocialista in Germania:** nascita della Repubblica di Weimar e sue caratteristiche. Gli effetti della crisi del ’29 in Germania e l’ascesa del partito nazista. Hitler al potere: dall’elezione al cancellierato fino alla costituzione dello stato totalitario. Caratteristiche del Reich tedesco: i miti della terra e del sangue. La questione eugenetica e razziale. Lavoro di gruppo sullo spettacolo *Ausmerzen*.

○ **La seconda guerra mondiale**: le prime fasi e il trionfo di Hitler. L’ingresso in guerra dell’Italia e la “guerra parallela” di Mussolini. Il 1941 come anno di rottura: l’operazione Barbarossa, la spedizione italiana in Russia e l’avanzata fino al Don; l’attacco di Pearl Harbor e l’ingresso in guerra degli USA. La riscossa degli Alleati: dal crollo del fronte russo all’avanzata americana nel Pacifico. Le ultime fasi: il crollo dell’Italia fascista e la fine di Mussolini. La Resistenza in Italia. La fine di Hitler e le atomiche sul Giappone. I trattati di pace del 1945-46 con particolare riferimento all’Italia.

○ **La nascita della Repubblica Italiana e la sua Costituzione:** dal referendum del 2 giugno ai lavori della Costituente. I principi ispiratori della nostra Costituzione. Antifascismo della Costituzione italiana.

○ **La “guerra fredda” (cenni)**

## METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale classica, lavori di gruppo.

## MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Rispetto al libro di testo si è preferito utilizzare dei powerpoint o dei pdf che riassumessero i concetti presenti sul manuale resi disponibili su Piattaforma G Suite tramite Classroom o G-drive. Durante le lezioni ampio uso della LIM, di materiale video originale e di film/spettacoli inerenti gli argomenti trattati in classe.

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

**TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE**

Le verifiche sono state svolte con criteri quanto più possibile oggettivi, attraverso test strutturati con domande chiuse a scelta multipla oppure attraverso lavori di gruppo mirati alla produzione di file (solitamente PowerPoint).

| Voto decimi | Giudizio |
|---|---|
| **10** | Acquisizione approfondita dei contenuti con contributi personali. Competenza argomentativa e documentata. Esposizione coerente con utilizzo del lessico specifico, riflessione personale e originalità critica. |
| **9** | Acquisizione approfondita dei contenuti, sicurezza nell'esposizione. Buone capacità di rielaborazione personale e di argomentazione, utilizzo del lessico specifico. |
| **8** | Acquisizione consolidata degli elementi essenziali, con sicurezza nelle applicazioni e nei collegamenti. Discreta capacità di argomentazione e competenza espositiva, utilizzo di un lessico adeguato. |
| **7** | Acquisizione consolidata degli elementi essenziali. Capacità di procedere nelle applicazioni pur con qualche imprecisione. Competenze espressive e argomentative accettabili, utilizzo di un lessico adeguato. |
| **6** | Acquisizione degli elementi essenziali. Competenze espressive non del tutto consolidate. Argomentazione accettabile seppur con alcune difficoltà nelle scelte lessicali. |
| **5** | Acquisizione incerta degli elementi essenziali, competenze espressive non consolidate. Argomentazione talvolta difficoltosa, utilizzo di un lessico approssimativo. |
| **4** | Acquisizione frammentaria degli elementi essenziali; competenze espressive lacunose e incerte. Argomentazione difficoltosa. |
| **3** | Mancata acquisizione degli elementi essenziali; competenze espositive con lacune e marcate insicurezze. Argomentazione parziale con lessico improprio. |
| **2** | Mancata acquisizione degli elementi essenziali; competenze espositive con lacune e marcate insicurezze. Argomentazione assente. |
| **1** | Mancata acquisizione degli elementi essenziali; competenze espositive inespresse. Argomentazione assente. |

Brescia, 15 maggio 2024

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**
**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**CLASSE: V° ANNO INTEGRATIVO PER L'ACCESSO ALL'ESAME DI STATO**

**DISCIPLINA: ENOGASTRONOMIA, ARTICOLAZIONE TECNICHE DOLCIARIE**

**DOCENTE: CARPANI ETTORE**

***TESTO IN ADOZIONE: LABORATORIO DI PASTICCERIA – PLAN EDIZIONI***

## PROFILO DELLA CLASSE

Il gruppo classe, composto da 11 allievi, dopo una prima impressione si è presentata mediamente motivata e abbastanza partecipe alla lezione. Dopo aver effettuato un breve monitoraggio iniziale per valutare le conoscenze pregresse, in base, alla programmazione inviataci dall'istituto Putelli si è concordato con loro la fase di sviluppo degli argomenti e le attività tecnico pratiche.
In generale, gli allievi sono stati propositivi, costantemente partecipi e ben disposti all'apprendimento denotando comunque, una maggior predisposizione all'attività pratica rispetto a quella più formale e teorica. I risultati raggiunti sono perlopiù sufficienti in ambito teorico e più che positivi nell'ambito tecnico pratico di laboratorio.

## OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

I docente di "Laboratorio di servizi enogastronomici – settore pasticceria" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

## CONTENUTI TRATTATI

Igiene e salubrità: Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica, Il piano di autocontrollo
Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro: La sicurezza sul lavoro, I rischi lavorativi nella ristorazione
Gli alimenti in uso e l'approvvigionamento: Gli alimenti di base, Approvvigionamento e costi
I dolci per intolleranti.
Conoscere i prodotti e le caratteristiche organolettiche (amidi, farine, idrocolloidi, pseudocereali).
Le paste, le creme di base e le preparazioni complementari: Paste e impasti di base, Creme e preparazioni complementari
I dessert: Pasticceria classica, mignon e biscotteria, Petit four ed entremets, Gelati
Le decorazioni Materie prime e tecniche di base, Le decorazioni di pasticceria
La pasticceria nazionale: Prodotti agroalimentari di qualità, La pasticceria regionale
La pasticceria internazionale: La pasticceria europea
La qualità alimentare: La sicurezza alimentare, certificazioni, filiera e marchi di tutela



BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

Il banqueting e i servizi esterni: Le forme di banqueting, la figura del banqueting manager, il contratto, l'organizzazione e la preparazione delle pietanze

**Ricettazioni sviluppate:**
Le basi della pasticceria:
diversa tipologie di pasta frolla
Le creme
Pan di Spagna
Masse montate al burro
Impasto bignole
La pasta sfoglia

varietà di biscotteria: viennesi, diamantini, baci di dama

Il cioccolato:
nozioni merceologiche sul cioccolato e tecniche di temperaggio
la produzione e decorazione uova di Pasqua artistiche

Impasti lievitati:
diverse tipologie di pane, focacce e grissini
croissant francesi
cornetti all'italiana
danesi
Maritozzi
veneziane

produzione della piccola pasticceria:
cannoncini, bignè craqueline, piccole mousse base crema e frutta, macarons etc
La pasticceria salata

Le torte classiche in pasticceria (conoscenza dei classici della pasticceria Italiana: preparazione di tutte le preparazioni di base e utilizzo di Sac a poche e Cornetto)
Torta Saint Honorè
Torta Mimosa
Torta Chantilly o Meringhetta
Torta Diplomatica
Crostata di frutta
Torta Millefoglie

Le torte moderne (introduzione al concetto di moderno e preparazione di un dolce moderno)

Introduzione al mondo della Gelateria: basi classiche gelato e sorbetti

## METODOLOGIE DIDATTICHE
**lezione frontale**
discussione guidata in classe
**attività di ricerca guidata**
**compiti di realtà**
**laboratorio**

## MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI
libri di testo
slide fornite dal docente



BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

## TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

**Verifiche scritte**
**test orali**
**test pratici mirati in assetto lavorativo**

| Voto decimi | Giudizio |
|---|---|
| **10** | Acquisizione approfondita dei contenuti con contributi personali. Competenza argomentativa e documentata. Esposizione coerente con utilizzo del lessico specifico, riflessione personale e originalità critica. |
| **9** | Acquisizione approfondita dei contenuti, sicurezza nell'esposizione. Buone capacità di rielaborazione personale e di argomentazione, utilizzo del lessico specifico. |
| **8** | Acquisizione consolidata degli elementi essenziali, con sicurezza nelle applicazioni e nei collegamenti. Discreta capacità di argomentazione e competenza espositiva, utilizzo di un lessico adeguato. |
| **7** | Acquisizione consolidata degli elementi essenziali. Capacità di procedere nelle applicazioni pur con qualche imprecisione. Competenze espressive e argomentative accettabili, utilizzo di un lessico adeguato. |
| **6** | Acquisizione degli elementi essenziali. Competenze espressive non del tutto consolidate. Argomentazione accettabile seppur con alcune difficoltà nelle scelte lessicali. |
| **5** | Acquisizione incerta degli elementi essenziali, competenze espressive non consolidate. Argomentazione talvolta difficoltosa, utilizzo di un lessico approssimativo. |
| **4** | Acquisizione frammentaria degli elementi essenziali; competenze espressive lacunose e incerte. Argomentazione difficoltosa. |
| **3** | Mancata acquisizione degli elementi essenziali; competenze espositive con lacune e marcate insicurezze. Argomentazione parziale con lessico improprio. |
| **2** | Mancata acquisizione degli elementi essenziali; competenze espositive con lacune e marcate insicurezze. Argomentazione assente. |
| **1** | Mancata acquisizione degli elementi essenziali; competenze espositive inespresse. Argomentazione assente. |

Brescia, 15 maggio 2024

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**
**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**CLASSE: V° ANNO INTEGRATIVO PER L'ACCESSO ALL'ESAME DI STATO**

**DISCIPLINA: ENOGASTRONOMIA, ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E VENDITE**

**DOCENTE: VASO ARTUR**

***TESTO IN ADOZIONE:*** ***Tecniche di sala bar edizione Alma-Plan***

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

## PROFILO DELLA CLASSE

Il gruppo classe, dopo una prima impressione si è presentata mediamente motivata e abbastanza partecipe alla lezione. Dopo aver effettuato un breve monitoraggio iniziale per valutare le conoscenze pregresse, in base, alla programmazione inviataci dall'istituto Putelli si è concordato con loro la fase di sviluppo degli argomenti e le attività tecnico pratiche.
In generale i cinque allievi sono stati propositivi, costantemente partecipi e ben disposti all'apprendimento denotando comunque, una maggior predisposizione all'attività pratica rispetto a quella più formale e teorica.
I risultati raggiunti sono perlopiù sufficienti in ambito teorico ed eccellenti nell'ambito tecnico pratico di laboratorio.

## OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

Il diplomato dell'indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera deve acquisire competenze tecnico-pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera che gli permettano di:

operare curando i rapporti con il cliente;
intervenire nella produzione, promozione e vendita del prodotto;
valorizzare le risorse enogastronomiche in relazione anche al territorio.

Riconoscere le varie tendenze alimentari, le varie bevande offerte al cliente, cosa oggi il cliente desidera da una struttura ristorativa in generale, saper gestire le varie situazioni di servizio offerto, conoscenza di nuove metodologie per implementare il lavoro e pubblicizzare la propria struttura, riconoscere l'attenzione rivolta verso l'importanza del food e drink cost, lo studio di mercato, il business plan e l ' accoglienza corretta del turista.

**Capacità:** Acquisizione da parte dell'alunno che in una qualsiasi struttura ricettiva non conta solo il servizio, ma dietro esistono mille tematiche da seguire affinché possa avere successo.
**Competenze:** Avvicinamento da parte dell'alunno al mondo vero e proprio della gestione di un locale, e alla conoscenza di ogni suo punto di forza.

## CONTENUTI TRATTATI

La tecnica di sala:

Allestimento della sala,
Le formule di servizio,
La mise en place,
L'allestimento e servizio di buffet e rinfreschi, con preparazione di finger-food
Allestimento di un buffet di salumi e formaggi,
Il banqueting ed il catering,

Il vino:
La vite
La vinificazione in bianco, in rosso ed in rosato,
La fermentazione
Le varie fasi della lavorazione dell'uva e le pratiche
La classificazione dei vini,

La terminologia,
Le diverse tipologie del vino; spumanti, liquorosi, passiti, aromatizzati,
La spumantizzazione: il metodo classico e charmat;
Le varie fasi della lavorazione degli spumanti,
Gli abbinamenti enogastronomici,
L'enografia regionale e nazionale con particolare riferimento ai vini Doc e Docg della Lombardia
I principali vini Docg italiani

## METODOLOGIE DIDATTICHE

**lezione frontale**
discussione guidata in classe
**attività di ricerca guidata**
**compiti di realtà**
**laboratorio**

## MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

libri di testo
slide fornite dal docente

## TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

**Verifiche scritte**
**test orali**
**test pratici mirati in assetto lavorativo**

| Voto decimi | Giudizio |
|---|---|
| 10 | Acquisizione approfondita dei contenuti con contributi personali. Competenza argomentativa e documentata. Esposizione coerente con utilizzo del lessico specifico, riflessione personale e originalità critica. |
| 9 | Acquisizione approfondita dei contenuti, sicurezza nell'esposizione. Buone capacità di rielaborazione personale e di argomentazione, utilizzo del lessico specifico. |
| 8 | Acquisizione consolidata degli elementi essenziali, con sicurezza nelle applicazioni e nei collegamenti. Discreta capacità di argomentazione e competenza espositiva, utilizzo di un lessico adeguato. |
| 7 | Acquisizione consolidata degli elementi essenziali. Capacità di procedere nelle applicazioni pur con qualche imprecisione. Competenze espressive e argomentative accettabili, utilizzo di un lessico adeguato. |
| 6 | Acquisizione degli elementi essenziali. Competenze espressive non del tutto consolidate. Argomentazione accettabile seppur con alcune difficoltà nelle scelte lessicali. |
| 5 | Acquisizione incerta degli elementi essenziali, competenze espressive non consolidate. Argomentazione talvolta difficoltosa, utilizzo di un lessico approssimativo. |
| 4 | Acquisizione frammentaria degli elementi essenziali; competenze espressive lacunose e incerte. Argomentazione difficoltosa. |
| 3 | Mancata acquisizione degli elementi essenziali; competenze espositive con lacune e marcate insicurezze. Argomentazione parziale con lessico improprio. |
| 2 | Mancata acquisizione degli elementi essenziali; competenze espositive con lacune e marcate insicurezze. Argomentazione assente. |
| 1 | Mancata acquisizione degli elementi essenziali; competenze espositive inespresse. Argomentazione assente. |

Brescia, 15 maggio 2024



BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**
**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**CLASSE: V° ANNO INTEGRATIVO PER L'ACCESSO ALL'ESAME DI STATO**

**DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE**

**DOCENTE: MERIGO LUCA**

**TESTO IN ADOZIONE: *NESSUNO, MATERIALE FORNITO DAL DOCENTE***

## PROFILO DELLA CLASSE

La classe, abbastanza omogenea dal punto di vista della motricità di base, dopo un primo periodo di difficoltà dovuta alla preoccupazione di gestire e onorare gli impegni scolastici contingenti, ha partecipato in modo costante e soddisfacente all'attività proposta. L'attenzione e l'interesse sono stati adeguati.
In generale è una classe corretta, che si è posta in modo educato nei confronti della disciplina e del docente e che lavora se stimolata, con discreta autonomia rispetto ai compiti assegnati.
Dall'osservazione sistematica in situazione (gesto motorio, risultato atteso, capacità di risolvere un problema/compito assegnato, interesse, partecipazione, impegno, motivazione) è emerso un livello medio delle capacità motorie-coordinative e condizionali.
Le conoscenze teoriche specifiche hanno raggiunto globalmente un discreto livello

## OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

Le attività didattiche sono state proposte non solo con l'obiettivo di provocare un condizionamento fisiologico, ma anche di incentivare la collaborazione tra pari il superamento dei propri limiti, nonché per la valorizzazione dei propri punti di forza.
I giochi di squadra hanno favorito, al di là dell'aspetto puramente tecnico e funzionale, momenti di riflessione logica e stimolato prove di carattere.

## CONTENUTI TRATTATI

Lezioni pratiche:

AMBITO MOVIMENTO: attività legate al miglioramento delle funzioni fisiologiche (apparato respiratorio, cardio-circolatorio, sistema muscolo-scheletrico).

Condizionamento organico generale:

- Resistenza/Corsa prolungata a ritmo lento; steady-state, fartlek, circuit-training; Test 1000m./1500m./2000m.
- Mobilità articolare generale e specifica a corpo libero, stretching
- Forza/Potenziamento muscolare generale e specifico a carico naturale e con carichi minimi. Core stability. 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.

AMBITO GIOCO E SPORT:

Sport di squadra:
Regole di gioco, Tecnica dei fondamentali individuali e di squadra di Pallavolo

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

Lezioni teoriche:

Analisi biomeccanica nelle diverse gestualità
Metabolismo attività fisica e alimentazione
Relazione sforzo bpm. La fatica e i valori di soglia
Capacità condizionali resistenza e potenziamento muscolare
Teoria dell'allenamento
Mobilità sostenibile
Nozioni di primo soccorso e arresto cardiaco

Materiale integrativo per esame:
DCA (disturbo comportamento alimentare) e attività fisica
Effetti benefici del movimento (piramide del movimento)
Salute dinamica
Storia delle olimpiadi
Paralimpiadi

## METODOLOGIE DIDATTICHE

Il metodo di lavoro adottato sarà induttivo, deduttivo, con alternanza del globale ed analitico, il più possibile scientifico con raccolta di dati, analisi e valutazioni soggettive ed oggettive delle risposte psicomotorie ottenute. Per i giochi di squadra esercitazioni individuali, a coppie e di gruppo; esercitazioni in forma semplice e complessa per una corretta e coordinata azione tecnico-pratica.
Esercizi a corpo libero con piccoli e ai grandi attrezzi in situazioni spazio temporali diverse. Percezione delle distanze e traiettorie, rapporto tra spazio e velocità in giochi con la palla. Lavori a stazioni e percorsi di agilità e destrezza a tempo.
Esercizi a carico naturale e con piccoli attrezzi.
Esercizi in regime aerobico e anaerobico alattacido.
Esercizi di mobilità generale, lavoro dinamico e statico (stretching).

## MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Visone di filmati, presentazioni in power point, diapositive, palestra

## TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

La verifica formativa nel corso delle varie attività con osservazioni sistematiche, risoluzioni di esercizi, verifiche applicative durante le lezioni, servirà per verificare le conoscenze e competenze acquisite ed eventualmente per attuare un tempestivo recupero offrendo nuove e diverse opportunità di apprendimento.
**Strumenti per la verifica sommativa**
Verifica sommativa con misurazioni cronometriche e metriche, test, percorsi strutturati, per verificare le capacità/abilità individuali.
All'interno di ogni singolo obiettivo sarà valutato il significativo miglioramento conseguito da ogni singolo studente, attribuendo al termine "significativo" un duplice valore: esatto, se è possibile quantificare il livello raggiunto; soltanto indicativo se non è quantificabile.
Nella valutazione del profitto il docente si impegna a considerare altresì il livello di partenza e attitudine motoria, la progressione nell'apprendimento, l'impegno, la partecipazione al dialogo educativo e particolari situazioni personali.

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I

| Voto decimi | Giudizio |
|---|---|
| **10** | Acquisizione approfondita dei contenuti con contributi personali. Competenza argomentativa e documentata. Esposizione coerente con utilizzo del lessico specifico, riflessione personale e originalità critica. |
| **9** | Acquisizione approfondita dei contenuti, sicurezza nell'esposizione. Buone capacità di rielaborazione personale e di argomentazione, utilizzo del lessico specifico. |
| **8** | Acquisizione consolidata degli elementi essenziali, con sicurezza nelle applicazioni e nei collegamenti. Discreta capacità di argomentazione e competenza espositiva, utilizzo di un lessico adeguato. |
| **7** | Acquisizione consolidata degli elementi essenziali. Capacità di procedere nelle applicazioni pur con qualche imprecisione. Competenze espressive e argomentative accettabili, utilizzo di un lessico adeguato. |
| **6** | Acquisizione degli elementi essenziali. Competenze espressive non del tutto consolidate. Argomentazione accettabile seppur con alcune difficoltà nelle scelte lessicali. |
| **5** | Acquisizione incerta degli elementi essenziali, competenze espressive non consolidate. Argomentazione talvolta difficoltosa, utilizzo di un lessico approssimativo. |
| **4** | Acquisizione frammentaria degli elementi essenziali; competenze espressive lacunose e incerte. Argomentazione difficoltosa. |
| **3** | Mancata acquisizione degli elementi essenziali; competenze espositive con lacune e marcate insicurezze. Argomentazione parziale con lessico improprio. |
| **2** | Mancata acquisizione degli elementi essenziali; competenze espositive con lacune e marcate insicurezze. Argomentazione assente. |
| **1** | Mancata acquisizione degli elementi essenziali; competenze espositive inespresse. Argomentazione assente. |

Darfo, 15 maggio 2024

Il Coordinatore di classe

(Prof. Giuseppe Randazzo)

Firmato digitalmente

dalla Dirigente Scolastica reggente

Prof.ssa Roberta Pugliese

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002369 - 10/05/2024 - V.2 - I