



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^A A** Corso: **CUCINA**

Classe: **5^A A** Corso: **CUCINA CFP Canossa**

A.S. 2023/2024

INDICE

1. Il Consiglio di Classe	Pag. 4
2. La classe	Pag. 5
LA PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
3. Obiettivi di apprendimento	Pag. 6
4. Metodologia	Pag. 9
5. Strategie per l'inclusione	Pag. 9
6. Strategie per il recupero	Pag. 10
7. Modalità di verifica e valutazione	Pag. 10
8. Insegnamento DNL secondo la metodologia CLIL	Pag. 12
9. Percorsi interdisciplinari	Pag. 12
10. Attività integrative ed extracurricolari	Pag. 13
11. Educazione Civica	Pag. 13
12. Percorsi per le Competenze Trasversali e di Orientamento	Pag. 16
13. Orientamento	Pag. 17
14. Programmazione del Consiglio di Classe per l'Esame di Stato	Pag. 19
SIMULAZIONE SECONDA PROVA	Pag. 20
PROGRAMMAZIONI DISCIPLINARI	
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	Pag. 24
IRC	Pag. 27
Laboratorio di servizi enogastronomici: Cucina	Pag. 29
Laboratorio di servizi enogastronomici: Sala e Vendita	Pag. 33
Lingua inglese	Pag. 36
Lingua e letteratura italiana / storia	Pag. 40
Matematica	Pag. 45
Scienza e cultura dell'alimentazione	Pag. 48
Scienze motorie e sportive	Pag. 51
Seconda lingua: francese	Pag. 54
Seconda lingua: tedesco	Pag. 57

ALLEGATO – DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE DEL CFP CANOSSA	Pag. 60
1. Il Consiglio di Classe	Pag. 61
2. La classe	Pag. 61
LA PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag. 64
3. Obiettivi di apprendimento	Pag. 64
4. Metodologia	Pag. 71
5. Strategie per l’inclusione	Pag. 71
6. Strategie per il recupero	Pag. 71
7. Modalità di verifica e valutazione	Pag. 71
8. Insegnamento DNL secondo la metodologia CLIL	Pag. 71
9. Percorsi interdisciplinari	Pag. 72
10. Attività integrative ed extracurricolari	Pag. 72
11. Educazione Civica	Pag. 73
12. Percorsi per le Competenze Trasversali e di Orientamento	Pag. 73
13. Attività del Consiglio di Classe in modalità DDI	Pag. 73
14. Programmazione del consiglio di classe per l’esame di stato	Pag. 74
PROGRAMMAZIONI DISCIPLINARI	
Lingua e letteratura italiana	Pag. 75
Storia	Pag. 79
Inglese	Pag. 81
Francese	Pag. 84
Diritto e tecniche amministrative	Pag. 87
Scienze Motorie	Pag. 91
IRC	Pag. 94
Scienza e cultura dell’alimentazione	Pag. 96
Enogastronomia – Articolazione servizi sala e vendite	Pag. 98
Enogastronomia – Articolazione cucina	Pag. 100

1. IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINE	3^	4^	5^
	Scienza e cultura dell'alimentazione	x	x
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	x	x	x
Religione Cattolica	x	x	x
Lingua e letteratura italiana Storia	x	x	x
Lingua inglese	x	x	x
Seconda lingua straniera: tedesco	X	x	x
Seconda lingua straniera: francese	x	x	x
Matematica	x (sez A)	x	x
Laboratorio servizi enogastronomici-sala e vendita			x
Laboratorio servizi enogastronomici-cucina	x (sez A)	x	x
Scienze motorie e sportive	x (sez A)	x	x
Sostegno			x
Sostegno			x
Sostegno		x	x
Sostegno			x

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	4 (2A)+6(2B)	/	2	2	1	2	12
2022-23	10 (3A)+9 (3B)	1	1+2 (mobilità studentesca)	3	1	4	23
2023-24	19	1	1 (mobilità studentesca)	4		4	21

PRESENTAZIONE

La classe è composta da 21 alunni di cui 16 maschi e 5 femmine. All'interno sono presenti tre studenti con disturbi specifici dell'apprendimento (DSA) ai sensi della legge 170/2010 e quattro alunni affiancati dall'insegnante di sostegno in quanto Legge 104.

Generalmente la frequenza della classe è stata regolare per la maggior parte degli alunni; un esiguo gruppo ha invece seguito le lezioni in modo irregolare.

L'interesse e la partecipazione dei ragazzi sono stati accettabili, buoni nei laboratori di cucina e di sala e in scienze motorie. L'adempimento dei doveri scolastici è stato solo per alcuni studenti regolare, per altri è stato invece saltuario e superficiale, concentrato in preparazione alle verifiche.

Il rispetto delle regole è stato in genere accettabile, mai si sono verificati gravi inosservanze, spesso alcuni dei ragazzi hanno assunto atteggiamenti infantili e fastidiosi. In aula è risultato a volte difficoltoso gestire la classe, in particolare momento critico è risultato essere il cambio dell'ora e il rientro dall'intervallo.

Gli obiettivi disciplinari sono stati raggiunti a livelli diversi e in base alle proprie capacità. Il profitto generale, eccezione fatta per un ristretto gruppo di alunni che ha ottenuto buoni risultati, è mediamente accettabile.

Gli studenti si sono però distinti per la particolare inclusività nei confronti dei ragazzi fragili e per la disponibilità a partecipare a tutte le attività inerenti la loro professione e proposte dal nostro istituto.

Sulla base della convenzione stipulata nell'a.s. 23-24 tra il nostro istituto e il CFP CANOSSA di Brescia, sono stati inseriti in 5^A CUCINA 14 studenti che frequentano presso l'istituto CFP CANOSSA un "corso di quinta annualità, che prevede una durata di 990 ore, 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".

3. OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

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

All'interno dell'Istituto sono stati individuati alcuni valori che si ritengono fondamentali all'azione educativo-didattica ed i relativi comportamenti:

Rapporti umani

Sono 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. Comportamenti: rispetto dell'altro come persona e del suo ruolo all'interno dell'organizzazione; disponibilità alla collaborazione per il raggiungimento degli obiettivi.

Competenza

Significa mettere a frutto le proprie risorse sia professionali che umane, organizzarsi e coinvolgere.

Crescita personale

Consiste nel favorire lo sviluppo delle potenzialità di ogni componente del processo educativo. Comportamenti: confrontarsi; mettere a fuoco i problemi attraverso l'autocritica, la flessibilità e la competenza.

Chiarezza

È una delle condizioni necessarie per comunicare, per agire nel proprio ruolo e per relazionarsi. Comportamenti: chiarire il ruolo di ciascuno e i relativi compiti; verificare che l'interlocutore abbia compreso il messaggio.

Rispetto

È il presupposto fondamentale nelle relazioni umane ad ogni livello, un fattore determinante nella creazione di un ambiente favorevole allo sviluppo equilibrato di un sistema sociale. Comportamenti: ascolto empatico e autocontrollo; decentramento del proprio punto di vista.

Coerenza

Si riconosce in questi comportamenti: mantenere fede agli impegni assunti; essere determinati nel raggiungere lo scopo prefissato (saper dire "no"); assumere un atteggiamento leale, onesto e sincero nei rapporti interpersonali.

Organizzazione

Insieme di cose e persone legate da regole e convenzioni in cui sono chiari ruoli, competenze, obiettivi e finalità. Comportamenti: essere consapevoli del proprio ruolo; rispettare gli impegni presi.

Collaborazione

È soprattutto intesa come rispetto e apertura mentale per lavorare su livelli diversi ma collegati. Affinché ciò sia possibile è indispensabile l'ascolto, sia per permettere agli altri di esprimere la propria opinione, sia per aver chiaro e condividere ciò che andremo a fare. Comportamenti: instaurare un clima positivo; rispettarsi reciprocamente per esprimere al meglio le proprie competenze.

Appartenenza

Sentirsi parte attiva di un organismo e dentro un processo comune, riconoscere e sentire riconosciuto il proprio ruolo all'interno del gruppo. Comportamenti: convogliare tutte le energie e le risorse verso scopi comuni, patteggiando, concordando e condividendo criteri e regole.

Accoglienza

È un valore irrinunciabile, punto di partenza per vivere bene nella nostra comunità scolastica. In essa si esprimono tutte le scelte prioritarie fatte nel corso degli anni all'interno dell'Istituto. Comportamenti: riconoscimento e accettazione dell'altro; ascolto.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi professionali, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo

AREA GENERALE

- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
- Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

CARATTERISTICI DEL PROFILO DI INDIRIZZO

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- 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.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù 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 e equilibrati.
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- 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-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- 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.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE CUCINA

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
Scienze degli alimenti	2	2	---	---	---
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	---	---	5	4	5
Diritto e tecniche amministrative della struttura	---	---	4	3	3
Lab.di servizi enogastronomici–settore cucina	5	5	7	7	7
Lab. di servizi enogastronomici–settore sala e vendita	5	5	/	2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	---	---	---
TIC (Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione)	2	2	---	---	---
Ore settimanali	38	38	33	33	34

NOTE: * 5 ore compresenza lab.cucina e lab. Sala
1 ora compresenza lab. Accoglienza e TIC
** 5 ore compresenza lab.cucina e lab. Sala
1 ora compresenza lab. Accoglienza e TIC
*** 1 ore di compresenza lab.cucina e scienza degli alimenti
**** 1 ora di compresenza lab.cucina e scienza degli alimenti
***** 1 ore di compresenza lab. Cucina e Scienza degli alimenti
1 ore di compresenza lab.sala e scienza degli alimenti

4. METODOLOGIA

Le strategie per raggiungere gli obiettivi e costruire le competenze sopra indicate sono state fondate sul principio del coinvolgimento attivo dello studente e la didattica incentrata sul compito, facendo ricorso alle seguenti metodologie:

- lezioni frontali,
- lavori di gruppo,
- discussione,
- lezione dialogata,
- esercitazioni scritte,
- esercitazioni orali,
- attività di laboratorio.

5. STRATEGIE 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).

6. STRATEGIE PER IL RECUPERO

Gli interventi di sostegno hanno trovato collocazione temporale nel corso dell'intero anno scolastico, a partire dal mese di Novembre con sportelli.

Le attività di recupero sono state realizzate in particolare in considerazione degli esiti scolastici del 1^a quadrimestre, con le seguenti modalità:

- a) corsi di recupero in orario extra-curricolare;
- b) studio autonomo;
- c) lavoro aggiuntivo.

A conclusione di ciascun intervento ogni docente ha svolto una verifica per accertare l'avvenuto superamento delle carenze riscontrate.

Per gli studenti che hanno presentato ancora difficoltà sono state programmate ulteriori attività di sportello pomeridiano, con finalità di consulenza e sostegno.

7. MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE

STRUMENTI DI OSSERVAZIONE, DI VERIFICA E DI VALUTAZIONE

Per quanto riguarda il comportamento si è tenuto conto dei seguenti descrittori:

- 1) Interesse e partecipazione
- 2) Rapporti con compagni e insegnanti
- 3) Adempimento dei doveri scolastici
- 4) Rispetto delle norme e del regolamento d'Istituto.

Per la valutazione 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)

La **valutazione del processo di apprendimento**, avendo come obiettivo quello di contribuire a migliorare la qualità degli apprendimenti, si riferisce a tutti gli aspetti del processo di insegnamento – apprendimento, cioè al metodo di studio, all'interesse e all' impegno, ai progressi rispetto al livello di partenza e al profitto. Pertanto, alla valutazione finale riferita alle singole discipline, oltre alla media aritmetica delle valutazioni riportate nelle diverse prove scritte, grafiche, pratiche e orali, concorrono:

- il raggiungimento degli obiettivi relativamente a conoscenze, competenze e abilità
- il miglioramento e l'incremento del profitto dello studente nell'intero anno scolastico
- l'adeguatezza del metodo di studio
- l'impegno dimostrato dallo studente nel superare le difficoltà nello studio delle discipline
- i miglioramenti evidenziati come conseguenza della frequenza con profitto di corsi di recupero
- la positiva partecipazione al dialogo educativo e alle diverse attività scolastiche (attività integrative, PCTO, progetti d'istituto)

Gli strumenti adottati per le verifiche sono:

- correzione del lavoro domestico
- prove oggettive (test)
- esercitazioni nei laboratori relativi alle varie discipline.
- verifiche scritte individuali in classe
- interrogazioni orali
- prove pratiche con gli studenti divisi anche in piccoli gruppi.

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

VOTI/INDICATORI (Prove)

A	9-10	Organiche, approfondite e ampliate in modo autonomo e personale	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizza le conoscenze acquisite in modo autonomo per affrontare problemi complessi • Espone in modo fluido ed utilizza con naturalezza i linguaggi specifici • Compie analisi approfondite, individua correlazioni precise 	<ul style="list-style-type: none"> • Ricerca e rielabora autonomamente le informazioni e le approfondisce in modo critico; • Organizza il proprio apprendimento in modo efficace; • Affronta con sicurezza situazioni complesse.
B	7-8	Complete, con qualche approfondimento autonomo	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizza autonomamente le conoscenze • Espone in modo linguisticamente corretto, utilizzando termini specifici appropriati • Coglie implicazioni e individua relazioni 	<ul style="list-style-type: none"> • Gestisce le informazioni in modo efficace e pertinente. • Organizza il proprio apprendimento; • Affronta le situazioni nuove con discreta autonomia
C	6	Di ordine generale ma non approfondite	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizza le conoscenze minime senza commettere errori sostanziali • Si esprime in modo elementare ma corretto; • Sa individuare elementi e relazioni fondamentali. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gestisce le informazioni essenziali; • Si orienta in situazioni nuove purché semplici
D	5	Limitate e superficiali	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizza le conoscenze solo se guidato e non sempre in modo corretto • Si esprime in modo impreciso • Compie analisi parziali 	<ul style="list-style-type: none"> • Gestisce informazioni solo se guidato • Si orienta con difficoltà in situazioni nuove anche se semplici
E	3-4	Frammentarie e gravemente lacunose	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizza le conoscenze con gravi errori; • si esprime in modo scorretto ed improprio; • compie analisi lacunose e con errori 	<ul style="list-style-type: none"> • Non si orienta anche se guidato nelle varie situazioni
F	1-2	Nessuna	Nessuna	Nessuna

8. INSEGNAMENTO DNL SECONDO LA METODOLOGIA CLIL

Non previsto

9. PERCORSI INTERDISCIPLINARI

PERCORSI INTERDISCIPLINARI

Argomento	Discipline coinvolte
Le cinque gamme alimentari, i metodi di conservazione, etichettatura	Lab. cucina, scienze degli alimenti, DTA, tedesco, francese, inglese
Marchi di qualità Norme ISO Le certificazioni ambientali	DTA, lab. cucina, lab. sala, inglese, francese, tedesco, scienze degli alimenti

Usurpazione e contraffazione Italian Sounding	
HACCP (regolamenti UE collegati)	DTA, lab. cucina, lab. sala, scienze degli alimenti, inglese, francese, tedesco
La ristorazione collettiva e commerciale: Banqueting e catering	Lab. Cucina, sala, inglese, francese
Diete e stili alimentari. La piramide alimentare.	Scienze degli alimenti, inglese, tedesco, francese, cucina.
Allergie e intolleranze alimentari	Scienze degli alimenti, inglese, cucina, francese

10. ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED EXTRACURRICOLARI

- Progetto Tutti ugualmente atleti
- Progetti Dipartimento Inclusione
- Progetto Atlante (in funzione di peer)
- Quotidiano in classe
- Chef per una notte
- Corso “Allergie e Intolleranze alimentari”
- Incontro “ Grana Padano”
- “DCA e dipendenze”: prevenzione e intervento contro l’insorgenza di Disturbi del Comportamento Alimentare e delle dipendenze tra gli adolescenti
- Incontro per l’anniversario: Il disastro del Gleno
- Eventi all’interno e all’esterno dell’istituto.

Visita Accademia Tadini Lovere il 30 Novembre

Visita a Pollenzo (CN) il 10 Febbraio

Uscita il 13-14-15 Maggio a Cevo per la conclusione del progetto “Tutti ugualmente atleti” (solo studenti L104 + 3 studenti)

Si aggiungono tutte le attività svolte per orientamento e per educazione civica.

11. EDUCAZIONE CIVICA

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

Il percorso è stato sviluppato attraverso una vera e propria UDA e un “contenitore” dove sono affluite tutte le attività organizzate dall’istituto e che a pieno titolo si possono considerare educazione alla cittadinanza.

EDUCAZIONE CIVICA 2023-2024							
UDA CLASSE 5^A A ENG IIS OLIVELLI PUTELLI Anno sc. 2023/2024							
DENOMINAZIONE	<p style="text-align: center;">Un prodotto “ben fatto”.</p> <p>(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”)</p>						
PRODOTTI/COMPITI AUTENTICI	Realizzazione di: <ul style="list-style-type: none"> • Powerpoint (DTA) 						
COMPETENZE DI CITTADINANZA	<p>Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</p> <p>Agenda 2030 Goal n.12 Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo</p>						
OBIETTIVI FORMATIVI	<p>Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità</p> <p>Comprendere l'importanza della tutela dei marchi</p> <p>Classificare gli alimenti in base alle qualità organolettiche e alle relative certificazioni</p> <p>Conoscere i prodotti enogastronomici, gli alimenti e le tradizioni locali</p> <p>Riconoscere la distribuzione ineguale delle risorse sul pianeta e identificarne le cause</p>						
DISCIPLINE CONTENUTI TEMPI	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%; text-align: left;">Discipline</th> <th style="width: 50%; text-align: left;">Argomenti trattati</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>DTA Ore 5</td> <td>Il sistema di qualità, gli organismi di normazione e le ISO, le certificazioni di qualità ambientale, i marchi individuali e i marchi collettivi, la tutela dei marchi, i marchi contraffatti e i marchi usurpati.</td> </tr> <tr> <td>LAB. CUCINA Ore 4+4</td> <td>Tutela e valorizzazione dei prodotti tipici del territorio La filiera corta e il km zero Tutela della tipicità Gli alimenti OGM I prodotti biologici</td> </tr> </tbody> </table>	Discipline	Argomenti trattati	DTA Ore 5	Il sistema di qualità, gli organismi di normazione e le ISO, le certificazioni di qualità ambientale, i marchi individuali e i marchi collettivi, la tutela dei marchi, i marchi contraffatti e i marchi usurpati.	LAB. CUCINA Ore 4+4	Tutela e valorizzazione dei prodotti tipici del territorio La filiera corta e il km zero Tutela della tipicità Gli alimenti OGM I prodotti biologici
	Discipline	Argomenti trattati					
	DTA Ore 5	Il sistema di qualità, gli organismi di normazione e le ISO, le certificazioni di qualità ambientale, i marchi individuali e i marchi collettivi, la tutela dei marchi, i marchi contraffatti e i marchi usurpati.					
LAB. CUCINA Ore 4+4	Tutela e valorizzazione dei prodotti tipici del territorio La filiera corta e il km zero Tutela della tipicità Gli alimenti OGM I prodotti biologici						

	SCIENZE DEGLI ALIMENTI Ore 3	Il Km 0 e la sostenibilità ambientale attraverso la filiera corta. I marchi di qualità e i risvolti economici nella produzione di qualità. I prodotti BIO: opportunità di sviluppo enogastronomico e inganni che si possono nascondere dietro questi alimenti. Lo spreco alimentare e la progettazione di un sistema di equa distribuzione degli alimenti.
	LINGUA STRANIERA Inglese Ore 4	Slow food Short chain Marchi di qualità
	LINGUA STRANIERA Francese Ore 2	I marchi di qualità
	LINGUA STRANIERA Tedesco Ore 2	I marchi di qualità
METODOLOGIE DIDATTICHE	<ul style="list-style-type: none"> • Conversazioni guidate • Rielaborazione di materiale strutturato • Esecuzione pratica in laboratorio • Produzione di testi scritti 	
VALUTAZIONE	<p>I docenti delle materie coinvolte effettuano valutazioni sulle conoscenze e abilità funzionali alla realizzazione dell'UDA .</p> <p>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, <u>contenuta nel nostro PTOE</u>. La valutazione periodica e finale tiene anche conto dell'impegno, dei progressi registrati dall'alunno e della partecipazione.</p> <p>La valutazione riguarderà inoltre sia il processo (partecipazione, impegno, contributi individuali nelle varie fasi) sia i prodotti realizzati.</p>	
CONSEGNE AGLI STUDENTI Sarà cura dei docenti delle materie coinvolte indicare le attività più appropriate per il raggiungimento degli obiettivi formativi individuati.		
Suggerimenti https://www.agenziacoesione.gov.it/wp-content/uploads/2020/04/agenda-2030-card-17-goals.pdf		

EDUCAZIONE CIVICA 2023-2024	
UDA CLASSE 5^A A ENG IIS OLIVELLI PUTELLI Anno sc. 2023/2024	
DENOMINAZIONE	EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA ATTIVA Interventi ed attività seguiti dagli studenti in ambito d'Istituto
COMPETENZE DI CITTADINANZA	Acquisire ed elaborare informazioni Comunicare Collaborare e partecipare Agire responsabilmente
OBIETTIVI FORMATIVI	Sviluppare capacità critica
DISCIPLINE CONTENUTI TEMPI	Discipline
	Argomenti trattati
	ITA/STORIA Visione film Machine Gun Preacher. 2 ore Educazione al volontariato e alla cittadinanza attiva. 2 ore. Verifica 1 ora
	Scienze Motorie RCP e Primo Soccorso 3 ore Giornata della memoria: visione film 'L'ultima volta che siamo stati bambini' 1,5 ore Sicurezza stradale: "Dalle gare alla strada" 2 ore
ALIMENTAZIONE I DCA e le dipendenze-1 ora I diritti umani corso online-1 ora Visione del film "L'amore rubato"-1 ora	
COMPETENZE IN USCITA	Sviluppare capacità critica Agire come cittadini consapevoli Partecipare attivamente alla vita democratica della propria società

12. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento

L'esperienza di PCTO curriculare arricchisce la formazione scolastica con l'acquisizione "sul campo" di competenze funzionali al percorso di studi intrapreso e di competenze trasversali indirizzate all'orientamento nel mondo del lavoro o al proseguimento degli studi superiori. La struttura ospitante diviene "luogo di apprendimento" in cui lo studente sviluppa nuove competenze, consolida quelle apprese a scuola e acquisisce la cultura del lavoro attraverso l'esperienza.

Obiettivi caratterizzanti il progetto sono:

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

Sono state svolte 14 ore interne: n. 12 ore di formazione specifica in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro e n. 2 ore di preparazione al tirocinio

13. ORIENTAMENTO

TIPOLOGIA ATTIVITA'	N° ORE DEDICATE A CIASCUNA ATTIVITA'	GRUPPI CLASSE O GRUPPI DI ALLIEVI COINVOLTI IN CIASCUNA ATTIVITA'	COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO A CIASCUNA ATTIVITA'	OBIETTIVI
Esperienze PCTO	5	Intero gruppo classe	<ul style="list-style-type: none"> competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare 	<ul style="list-style-type: none"> conoscere se stesso e le proprie attitudini; lavorare sullo spirito di iniziativa e sulle capacità imprenditoriali; lavorare su se stessi e sulla motivazione; fortificare il senso di responsabilità; promuove la conoscenza del mondo del lavoro.
Eventi di orientamento in uscita per educare alla scelta per il futuro : ITS Cucina 29/01	2	Intero gruppo classe	<ul style="list-style-type: none"> competenza imprenditoriale competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare 	<ul style="list-style-type: none"> conoscere se stesso e le proprie attitudini; diffondere la conoscenza dell'offerta formativa superiore post-diploma; promuove la conoscenza del mondo del lavoro.
Partecipazione degli studenti a gare di indirizzo: Chef per una notte 07/02	1,5	Intero gruppo classe	<ul style="list-style-type: none"> competenza di base in scienze e tecnologie competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare 	<ul style="list-style-type: none"> conoscere se stesso e le proprie attitudini; lavorare sullo spirito di iniziativa e sulle capacità imprenditoriali; lavorare sulle capacità comunicative; lavorare su se stessi e sulla motivazione; fortificare il senso di responsabilità;
Incontri con il tutor dell'orientamento	1	Intero gruppo classe	<ul style="list-style-type: none"> competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare 	<ul style="list-style-type: none"> conoscere se stesso e le proprie attitudini; rafforzare il metodo di studio; lavorare sullo spirito di iniziativa e sulle capacità imprenditoriali; lavorare sulle capacità comunicative; lavorare su se stessi e sulla motivazione; fortificare il senso di responsabilità;
Visite guidate a carattere orientativo per la conoscenza del territorio, di realtà aziendali, fiere di settore: Pollenzo (CN) 10/02	5	Intero gruppo classe	<ul style="list-style-type: none"> competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare competenza imprenditoriale 	<ul style="list-style-type: none"> diffondere la conoscenza del territorio per operare scelte consapevoli; promuove la conoscenza del mondo del lavoro.
Eventi di orientamento in uscita per educare alla scelta per il	1,5	Intero gruppo classe	<ul style="list-style-type: none"> competenza imprenditoriale competenza 	<ul style="list-style-type: none"> conoscere se stesso e le proprie attitudini; diffondere la conoscenza

futuro : Sistema ITS (13) 17/02			personale, sociale e capacità di imparare ad imparare	dell'offerta formativa superiore post-diploma; - promuove la conoscenza del mondo del lavoro.
Università scienze gastronomiche 20/02	1	Intero gruppo classe	<ul style="list-style-type: none"> • competenza imprenditoriale • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare 	<ul style="list-style-type: none"> - conoscere se stesso e le proprie attitudini; - diffondere la conoscenza dell'offerta formativa superiore post-diploma; - promuove la conoscenza del mondo del lavoro.
Eventi di orientamento in uscita per educare alla scelta per il futuro : UNIMONT 15/03	1	Intero gruppo classe	<ul style="list-style-type: none"> • competenza imprenditoriale • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare 	<ul style="list-style-type: none"> - conoscere se stesso e le proprie attitudini; - diffondere la conoscenza dell'offerta formativa superiore post-diploma; - promuove la conoscenza del mondo del lavoro.
Attività laboratoriali di sviluppo e rinforzo delle competenze STEM 23/02-	3	Intero gruppo classe	<ul style="list-style-type: none"> • competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare 	<ul style="list-style-type: none"> - conoscere se stesso e le proprie attitudini; - lavorare sullo spirito di iniziativa e sulle capacità imprenditoriali; - lavorare su se stessi e sulla motivazione; - fortificare il senso di responsabilità;
Compilazione del Curriculum vitae	2	Intero gruppo classe	<ul style="list-style-type: none"> • competenza imprenditoriale • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare 	<ul style="list-style-type: none"> - conoscere se stesso e le proprie attitudini; - lavorare su se stessi e sulla motivazione;
Eventi con esperti esterni: Accademia Gualtiero Marchesi 10/04	1	Intero gruppo classe	<ul style="list-style-type: none"> • competenza imprenditoriale • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare 	<ul style="list-style-type: none"> - rafforzare il metodo di studio; - lavorare sullo spirito di iniziativa e sulle capacità imprenditoriali; - fortificare il senso di responsabilità; - diffondere la conoscenza del territorio per operare scelte consapevoli; - diffondere la conoscenza dell'offerta formativa superiore post-diploma; - promuove la conoscenza del mondo del lavoro.
Eventi con esperti esterni: Consorzio Grana Padano 23/02	2	Intero gruppo classe	<ul style="list-style-type: none"> • competenza imprenditoriale • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare 	<ul style="list-style-type: none"> - rafforzare il metodo di studio; - lavorare sullo spirito di iniziativa e sulle capacità imprenditoriali; - fortificare il senso di responsabilità; - diffondere la conoscenza del territorio per operare scelte consapevoli; - diffondere la conoscenza dell'offerta formativa superiore post-diploma; - promuove la conoscenza del mondo del lavoro.

Utilizzo in orario curricolare di laboratori specifico di indirizzo per sviluppo ed orientamenti delle attitudini degli studenti	6	Intero gruppo classe	<ul style="list-style-type: none"> • competenza di base in scienze e tecnologie • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare 	<ul style="list-style-type: none"> - conoscere se stesso e le proprie attitudini; - rafforzare il metodo di studio; - lavorare sullo spirito di iniziativa e sulle capacità imprenditoriali; - lavorare sulle capacità comunicative; - lavorare su se stessi e sulla motivazione; - fortificare il senso di responsabilità;
totale	30+2 ore			

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

E' stata predisposta una simulazione di prima prova per lunedì 20 Maggio.

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

Verrà allegata la sola simulazione della seconda prova, la prima non verrà allegata in quanto la pubblicazione del Documento precede la data della prova.

Prevista anche la simulazione del Colloquio in data 30 Maggio.

SIMULAZIONE SECONDA PROVA



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Istituto d'Istruzione Superiore
"Olivelli Putelli"

SEZIONI ASSOCIATE: ITCG "T. OLIVELLI", IPSSAR " R. PUTELLI" e LICEO
SCIENTIFICO "DARFO"

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

Tel: 0364 531091 Fax: 0364 531378

A.S. 2023-2024

SIMULAZIONE II PROVA – ESAME DI STATO

Il Candidato: _____

Classe: _____

Ora di inizio Prova: _____

Ora di fine Prova: _____

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

TIPOLOGIA A:

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

Nucleo: 1 Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

Competenza: 4 – 6 – 9 come da PECUP.

È data facoltà al candidato, oltre allo sviluppo del nucleo tematico, di fare riferimento alle esperienze condotte sia nel Laboratorio nel proprio Istituto che in contesti operativi extra-scolastici della formazione curriculare (Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento-*ex alternanza scuola lavoro*) presso strutture ristorative e ricettive del territorio regionale, nazionale e internazionale, (es: stage, tirocini, etc) al fine di evidenziare sia i nuclei tematici emergenti che le proprie competenze di indirizzo e generali raggiunte e che di seguito si elencano.

DOCUMENTO N. 1

INDAGINE STATISTICA: ADERENZA ALLA DIETA MEDITERRANEA IN CAMPANIA

Queste statistiche sono dei risultati ricavati da un'indagine svolta nel 2013 su tutto il territorio Campano. Gli individui che si sono sottoposti a quest'indagine hanno età compresa tra i 15 e i 65 anni e l'indagine era basata sull'alimentazione mediterranea. Si voleva verificare quante persone aderissero involontariamente o volontariamente ad una dieta mediterranea prendendo in considerazione anche i loro pasti nel corso della loro giornata, il beverage e soprattutto anche l'attività fisica. I risultati sono stati i seguenti:

Osserviamo che la maggioranza (61%) segue una dieta mediterranea, il 24% fa del suo meglio per seguirla mentre le 3 percentuali più basse (10%; 3%; 2%) non seguono una dieta mediterranea... Ora le domande iniziano a farsi personali, si inizia da una prima colazione e la maggioranza (80%) fa sempre colazione; l'11% e il 7% alternano ad un sì e un no mentre solo il 2% la salta, cosa molto sbagliata, perché come sappiamo la colazione è il pasto più importante della giornata.

Alla domanda "Qual è il motivo per cui è importante seguire una giusta alimentazione?" il 78% degli intervistati ha risposto per "STARE BENE", il 67% per "PREVENIRE MALATTIE LEGATE ALLA CATTIVA ALIMENTAZIONE", il 49% per "MANTENERE IL PESO FORMA", il 35% per "MOTIVI DI SALUTE" e la percentuale più bassa, il 18%, lo fa per "MOTIVI ESTETICI". Quindi possiamo capire che le persone, fortunatamente, salvaguardano di più l'aspetto salutare che quello estetico.

Fonte: <https://alimentazione-sostenibilita2ftg.wordpress.com/2017/05/17/indagine-statistica-aderenza-alla-dieta-mediterranea-in-campania/>

Documento n. 2

I BENEFICI DELLA DIETA MEDITERRANEA

La dieta mediterranea è un importante **fattore di prevenzione** quando si parla di alcune **patologie cronicodegenerative** la cui incidenza è in crescita nel nostro Paese, come il [diabete](#), l'[obesità](#) e la [sindrome metabolica](#), le malattie cardiovascolari e osteoarticolari o i tumori. La maggior incidenza di questi disturbi è in parte provocata proprio da un allontanamento dalle abitudini alimentari tradizionali mediterranee. Lo stile di vita frenetico che contraddistingue la nostra società e i nostri ritmi lavorativi, spesso ci costringe a consumare alimenti preconfezionati o a fare ricorso a ristoranti, bar e mense più del dovuto. Inoltre, anche l'aumentata disponibilità di alimenti estranei al modello tradizionale può, talvolta, comportare sbilanciamenti nutritivi. I benefici della DM sono principalmente da attribuire ad alcuni suoi componenti come gli **acidi grassi monoinsaturi** (in particolare l'acido oleico dell'olio di oliva), la **fibra alimentare** di ortaggi, frutta e legumi, gli **antiossidanti** che colorano frutta, verdura e vino rosso (come i bioflavonoidi). Infine, ma non ultima, la **gratificazione del palato** che fa della dieta mediterranea anche una valida alleata della linea. La dieta mediterranea, potendo attingere a una **grande varietà** di alimenti aiuta a preparare, anche velocemente, molti piatti sempre diversi e colorati in tutte le stagioni, senza che subentri la noia. Scegliere di acquistare frutta e verdura di stagione ha diversi vantaggi. Assicura la **biodiversità alimentare** importante per assicurare tutto quello che serve al nostro corpo per stare in salute. Questo perché l'ortaggio e il frutto consumato nel suo **periodo di maturazione naturale** assicura il massimo del contenuto in vitamine, minerali e antiossidanti utili proprio nel periodo dell'anno in cui cresce; ecco quindi che sarà anche più saporito, colorato e profumato. Non ultimo il prodotto di stagione, spesso, ha un prezzo inferiore. Oltre ad essere un vantaggio per noi, poi, la stagionalità rispetta anche l'ambiente, garantendo la **rotazione delle colture** e la produzione di ortaggi diversi in ogni area, considerando la **biodiversità dei territori**. Rispettare la **stagionalità**, quindi, è un elemento particolarmente importante delle nostre scelte alimentari a cui, se possibile, non si dovrebbe mai rinunciare.

Fonte: <https://www.humanitas.it/news/dieta-mediterranea-perche-fa-bene-alla-salute>

CONTESTO OPERATIVO

Il candidato ipotizzi di avere ricevuto un incarico di consulenza professionale per un convegno sulla diffusione della Dieta Mediterranea;

L'incarico prevede la realizzazione di un menu, che diffonda la cultura enogastronomica mediterranea.

A) Con riferimento alla comprensione dei documenti, utili a fornire informazioni e stimoli per la riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- In riferimento ai dati del documento 1, il candidato esponga le sue riflessioni sull'interpretazione dei dati statistici;
- In relazione al documento 2, il candidato spieghi l'importanza della varietà e della stagionalità dei prodotti alimentari come strumento utile nel contrasto dell'insorgenza delle patologie legate alle cattive abitudini alimentari;

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato:

- Definisca l'origine e le caratteristiche nutrizionali della Dieta Mediterranea;
- Spieghi il rapporto tra sostenibilità ambientale e Dieta Mediterranea;
- Descriva la piramide alimentare della Dieta Mediterranea.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite:

- Il candidato supponga di essere un "Tecnico di Enogastronomia – Settore Cucina", stili un menù (tenendo conto di tutte le indicazioni ricevute durante il percorso scolastico), nel rispetto della Dieta Mediterranea, scegliendo una tipologia di Ristorazione e utilizzando uno o più ingredienti collegati al territorio.
- Individuare quali potrebbero essere i canali di approvvigionamento, tenendo conto dei criteri al punto B della prova.
- Il candidato motivi tutte le sue scelte.

Durata massima della prova: 5 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madre lingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'aula finché l'ultimo non ha terminato.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

IP017 SERV. ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA ART. “ SETTORE CUCINA”

Candidato/a _____

INDICATORE (correlato agli obiettivi della prova)	PUNTI fino a un max di	DESCRITTORI	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa (max 3 punti)	1	Il candidato non comprende il testo e la consegna data e non rielabora le informazioni in modo pertinente.	
	2	Il candidato comprende sufficientemente il testo e la consegna data e rielabora le informazioni in modo adeguato.	
	3	Il candidato interpreta correttamente il testo e la consegna data e rielabora le informazioni in modo ampio e completo.	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle/delle discipline (max 6 punti)	1- 2	Il candidato conosce i nuclei fondamentali delle discipline coinvolte in modo carente e superficiale. Il testo prodotto non è pertinente alle richieste e presenta numerose lacune.	
	3- 4	Il candidato conosce i nuclei fondamentali delle discipline coinvolte in modo essenziale. Il testo prodotto si presenta semplice, ma sostanzialmente pertinente ed esaustivo.	
	5- 6	Il candidato conosce i nuclei fondamentali delle discipline coinvolte in modo puntuale. Il testo prodotto, pertinente alle richieste, si presenta completo e ricco di spunti personali.	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni (max 8 punti)	1- 2	Il candidato non possiede sufficiente padronanza delle competenze tecnico professionali e predispone un prodotto non aderente alla richiesta. Individua le problematiche e/o situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni.	
	3- 4	Il candidato possiede una superficiale padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto semplice e poco articolato. Individua le problematiche e/o situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni pertinenti.	
	5- 6	Il candidato possiede un'adeguata padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto semplice, ma efficace. Individua discretamente le problematiche e/o situazioni, motivando in maniera più che sufficiente la tesi sostenuta.	
	7- 8	Il candidato possiede una buona/ un'ottima padronanza delle competenze tecnico professionali ed elabora un prodotto completo e articolato. Individua strategie appropriate, formulando proposte operative originali per la soluzione dei problemi.	
CAPACITÀ di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici (max 3 punti)	1	Il candidato dimostra di non saper argomentare, né collegare e sintetizzare le informazioni. Utilizza la terminologia tecnica in modo essenziale e con varie imprecisioni.	
	2	Il candidato dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo semplice, ma corretto. Utilizza la terminologia tecnica in modo adeguato.	
	3	Il candidato dimostra di saper argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo ampio ed esauriente. Utilizza la terminologia tecnica in modo puntuale e preciso.	
PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA IN VENTESIMI			
PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA IN DECIMI			

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002441 - 14/05/2024 - V.2 - I

PROGRAMMAZIONI DISCIPLINARI

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

CLASSE: 5^ A CUCINA

DISCIPLINA: Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva

TESTO IN ADOZIONE: Caterina De Luca, Maria Teresa Fantozzi "Diritto e Tecniche Amministrative 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 sufficiente o discreto e l'impegno è stato costante.

Un gruppo di studenti dopo aver ottenuto risultati insufficienti nel primo quadrimestre ha recuperato, mettendoci tutta la voglia possibile.

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.

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

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

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.

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

CLASSE: 5A Cucina

DISCIPLINA: IRC

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

PROFILO DELLA CLASSE

La frequenza alle lezioni risulta regolare. La classe ha raggiunto le conoscenze, abilità e competenze previste. Il comportamento tenuto in classe risulta corretto e costruttivo. I contenuti sono stati svolti secondo il piano di lavoro della disciplina eccetto l'argomento inerente la concezione cristiano – cattolica del matrimonio e della famiglia, in quanto già svolto nel precedente anno scolastico. In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali sotto riportati

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

Competenze.

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

Abilità.

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

Conoscenze.

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

CONTENUTI TRATTATI

- Ateismo, agnosticismo, fede. Accenni al pensiero di B. Pascal e F. Nietzsche.

- Il rapporto tra cattolicesimo e comunità scientifica rispetto ai seguenti temi: origine dell'universo; origine degli esseri umani; esistenza di Dio; miracoli; esistenza storica di Gesù di Nazareth; fonti storiche cristiane e non cristiane su Gesù di Nazareth.
- La figura di Gesù di Nazareth al di fuori della religione cristiana: secondo Shalom Ben-Chorin; Milan Machovec; F. Alt.
- Il 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'".
- Introduzione 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 considerazione fatti di attualità: da questi è possibile risalire agli obiettivi e ai contenuti di IRC.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

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

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

CLASSE: 5A Cucina

DISCIPLINA: Laboratorio di enogastronomia - cucina

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

PROFILO DELLA CLASSE

I contenuti, le procedure di base e gli obiettivi specifici di apprendimento suggeriti dalle indicazioni per il quinto anno degli istituti professionali sono stati ampiamente acquisiti.

Il livello di preparazione della classe è considerato accettabile. I risultati ottenuti dagli allievi sono più che buoni.

Buona, propositiva ed attiva la partecipazione; buono l'interesse per la trattazione della materia tanto nella parte teorica che in quella pratica.

Competenze ed abilità prefissate

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

Abilità specifiche di laboratorio: servizi di enogastronomia – Settore Cucina

Definire ed analizzare il concetto di azienda ristorativa
Riconoscere le differenze tra varie forme di azienda ristorativa
Distinzione fra aziende di ristorazione commerciale e collettiva
Conoscere l'organizzazione del lavoro nelle varie realtà aziendali
Saper individuare la corretta dislocazione degli spazi e dei percorsi in funzione del tipo di attività
Saper analizzare le attrezzature nell'ottica gestionale, svolgendo analisi di convenienza e fattibilità in funzione dei diversi cicli produttivi
Conoscere le nuove tecnologie
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Il sistema HACCP: la procedura, i punti critici nel sistema, come è strutturato un manuale
Il territorio, menu e tipicità alimentari
I marchi di qualità e le etichette sui prodotti
Menu e stagionalità dei prodotti
Il catering, il banqueting, il buffet
Le intolleranze, gli stili alimentari, regimi alimentari speciali

Contenuti trattati

MODULO 1

Le aziende ristorative

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

La ristorazione

La ristorazione commerciale e collettiva

MODULO 2

Gli strumenti promozionali del prodotto ristorativo

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

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

Definizione di menu e carta

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

Criteri di elaborazione di menus e carte

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

Differenze tra menus di cucina classica e menus di oggi

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

La stagionalità e lo stile del menu

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

Menus a prezzo fisso, variabile e concordato

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

La carta: definizione e struttura

Diverse tipologie di carte adottate dalle strutture ricettive

MODULO 3

Intolleranze alimentari e stili alimentari particolari

Le principali tipologie di intolleranze alimentari

Allergia al lattice

La dieta mediterranea

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

I regimi alimentari legati a tradizioni culturali differenti

Le combinazioni alimentari corrette

MODULO 4

L'evoluzione delle abitudini alimentari e marchi di qualità

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

Le nuove tendenze di filiera

La tracciabilità e la rintracciabilità degli alimenti

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

Le tradizioni enogastronomiche regionali

Il valore dei prodotti "a chilometro zero"

La tutela alimentare ed i marchi di qualità

I prodotti DOP, IGP, PAT e STG-AS

Approfondimenti: il Grana Padano

MODULO 5

L'approvvigionamento

I prodotti alimentari

La classificazione in gamme dei prodotti alimentari

La qualità certificata

I nuovi prodotti alimentari

Gli alimenti dietetici

Gli alimenti integrati

Gli alimenti funzionali

Gli alimenti alleggeriti

Gli alimenti manipolati

Gli alimenti geneticamente modificati

Gli alimenti biologici

L'economato

La gestione tecnica dell'economato

La gestione economica dell'economato

La gestione contabile-amministrativa dell'economato

MODULO 6

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

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

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

La sicurezza degli alimenti

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

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

Il sistema HACCP: le fasi del piano ed i principi

I punti critici di controllo

Come viene elaborato un piano di autocontrollo

MODULO 7

Il servizio di catering e di banqueting

Banqueting e catering: due realtà a confronto

Le tipologie di catering

Lavorare nel settore banqueting

La pianificazione e l'organizzazione del servizio di banqueting

Produzione e servizio con organizzazione diretta o indiretta:

il sistema cook & chill ed il sistema halo heat

Il buffet: preparazione, servizio e tipologie

MODULO 8

Il settore food and beverage

La gestione economica del food & beverage

Gli elementi del costo piatto

La formazione graduale del costo per determinare i prezzi di vendita

Il food cost

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

Tipologie di verifica

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

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

CLASSE: 5A Enogastronomia settore Cucina

DISCIPLINA: Laboratorio di Enogastronomia settore Sala e Vendita

TESTO IN ADOZIONE: Nessun testo

PROFILO DELLA CLASSE

La classe ha mostrato un livello di partenza nella disciplina poco adeguato, durante il percorso scolastico ha comunque mostrato un discreto interesse.

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 comunque 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.

CONTENUTI TRATTATI

La tecnica di sala

- Allestimento della sala,
- Le formule di servizio,
- La mise en place,
- La tecnica del flambè: preparazione e servizio delle Crêpes ai frutti di bosco,
- Il filet Tartare
- La diliscatura del pesce (orate)

- La classificazione, il taglio ed il servizio dei formaggi, con l'accompagnamento di marmellate e confetture
- Il banqueting ed il catering,
- La check list

Il vino:

- La terminologia,
- La vinificazione in bianco, in rosso ed in rosato,
- La varie fasi della lavorazione dell'uva
- La classificazione dei vini,
- Le diverse tipologie del vino; spumanti, liquorosi, passiti, aromatizzati,
- La spumantizzazione: il metodo classico e charmat;
 - Le varie fasi della lavorazione degli spumanti,
 - I vari tipi di spumante: pas dose, dosage zero, nature, brut extra brut, extra dry, sec, demi sec, i millesimati e i satin.
- Il servizio,
- La carta dei vini
- Principi di analisi sensoriale dei vini
- Gli abbinamenti enogastronomici,
- Cenni e enografia regionale e nazionale.

Il bar:

- Le attrezzature del bar: le macchine, i bicchieri e gli strumenti per la miscelazione (shaker, boston, mixing- glass ed il blender).
- La classificazione delle bevande in base ad alcolicità e funzione;
- La grammatura dei prodotti del bar ed il servizio,
- Il drink cost,
- I distillati: origine, caratteristiche e servizio
- I distillati di vino (Cognac, Brandy, Armagnac e Pisco)
- La grappa
- I distillati di cereali; Whisky, Vodka e Gin,
- I distillati della canna da zucchero; Rum e Cachaça,
- I distillati della frutta,
- I liquori.
- La birra,
- Milk-shake, granite, frullati e centrifughe,
- Intaglio di frutta e verdura per la realizzazione di piccole decorazioni da bicchiere,
- Il caffè: le tipologie, caratteristiche, raccolta e lavorazione
- I metodi di estrazione della bevanda,
- L'espresso e i derivati,
- La miscelazione: tecniche di miscelazione in base agli ingredienti utilizzati;
- Cocktails aperitivi, digestivi, a tutte le ore e long drink

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 sulle 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.

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

CLASSE: 5 A CUCINA

DISCIPLINA: INGLESE

TESTO IN ADOZIONE: " COOK BOOK CLUB COMPACT "- AUTORI : CIBELLI , D'AVINO - ED. CLITT

PROFILO DELLA CLASSE

La classe, costituita da 21 alunni tra cui 1 studente con programmazione semplificata e 3 studenti con programmazione differenziata, non ha mai mostrato particolare interesse verso le attività didattiche. Spesso le lezioni sono state interrotte a causa di comportamenti inopportuni di alcuni studenti che dovevano essere costantemente richiamati. L'ambiente di lavoro poco costruttivo ha influito negativamente sulla capacità di interiorizzare gli input formativi ed educativi proposti e ha impedito di raggiungere una preparazione realmente adeguata. Ad oggi, nel complesso la conoscenza della disciplina risulta superficiale e mnemonica, ad eccezione di un limitato gruppo con un livello di formazione appropriata.

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.

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 5 ON THE TOUR

Unit 1 Italian Style & Cross Cultural Food

Enogastronomy
 Italian food heritage & quality certification
 Italian PDO, PGI, TSG, Agri-food products
 Slow food presidia
 Food cultural diversity
 Rainbow cuisine/ Eastern foods

MODULE 6 ON THE WATCH

Unit 3 Traceability & certification

The food supply chain
 The organic choice
 A healthy organic sweeter
 The GMOs controversy
 Main benefits & controversies about GM products
 Traceability & certification

MODULE 7 ON THE HEALTHY SIDE

Unit 1 Nutrition

Well-being
 Close up on nutrients- Nutrients- Food groups and healthy guidelines: Lifelong nutrition
 Eat for health
 A pinch of... tofu
 New Food Pyramid

Unit 2 Food allergies & Intolerances

Allergies vs Intolerances

Efsa
Allergen Labelling
Food safety guidelines in catering businesses
Food allergy: order procedure

Unit 3 Special needs

Olive oil allergy
Olive oil adulteration
Olive oil types / A pinch of...Olive oil geography
Olive oil tasting

MODULE 8 ON THE SAFE SIDE

Unit 1 Food safety

World food safety
Five keys to safer food
Food poisoning
Food contamination
Safety and hygiene check list

Unit 2 Food safety certification

Globalization: A new challenge for food safety
HACCP guarantees food hygiene and safety in catering
The seven principles of HACCP
Safe or sorry: benefits vs costs
Food safety careers: environmental health officer

Unit 3 Food preservation systems

Food preservation
Ancient & natural preservation methods
Low temperature control
Refrigerated storage systems
Vacuum cooking
A pinch of...the cold chain

MODULE 9 ON THE MISSION

Unit 2 Internships

Meet the masters
Anton Mosimann
Auguste Escoffier

Unit 3 Culinary specialization

Cheese knowledge
Cheese types
Wine knowledge

Cooking with wine
The Food & wine love match
The knowledgeable chef

FOTOCOPIE: Banqueting

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.

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

CLASSE: 5 A CUCINA

DISCIPLINA: *Italiano / Storia*

TESTI IN ADOZIONE: *Letteratura Aperta, Volume 3, Dal Positivismo alla Letteratura Contemporanea, La Nuova Italia.*
La Storia in 100 lezioni, Volume 3, Il Novecento, La Nuova Italia.

PROFILO DELLA CLASSE: La classe 5 B forma un gruppo coeso ed omogeneo ed evidenzia una buona capacità di relazione, dal punto di vista disciplinare la classe manifesta una certa vivacità che comunque non necessita di interventi censori ma è da stimolo alla vita stessa del gruppo. Gli alunni hanno raggiunto nel complesso gli obiettivi specifici nella disciplina. Tenendo presente le ovvie differenze di capacità naturali, di inclinazione e di interessi e motivazioni individuali, la classe può essere suddivisa in 3 fasce di apprendimento, la prima è costituita da un piccolo gruppo di alunni che presentano disponibilità al dialogo educativo e un apprezzabile livello di competenze e conoscenze, nella seconda fascia troviamo la maggior parte degli alunni che benché dotati di adeguate capacità, necessitano di sollecitazioni per migliorare la propria predisposizione all'ascolto e all'attenzione per una proficua concentrazione. L'ultima fascia è costituita da alcuni alunni che presentano una condizione di generale mediocrità, a causa di un lento metodo di studio e di una modesta propensione al lavoro domestico. Non sono mancate per tanto, le continue e pressanti sollecitazioni da parte del docente. Nella classe sono presenti 4 alunni di cui 3 seguono una programmazione differenziata e 1 con una programmazione semplificata. Il livello generale della classe può dirsi sufficiente.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

Italiano/ Storia:

Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.

Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autor fondamentali.

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale, sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

Riconoscere il valore e le potenzialità del patrimonio artistico e ambientale.

Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.

CONTENUTI TRATTATI:

Unità 1: dal positivismo al decadentismo

- L'età del positivismo e la scapigliatura (pag.7)
- Una nuova fiducia nella scienza
- la nascita dell'evoluzionismo
- dal realismo al naturalismo
- il verismo
- L'età del decadentismo

Unità 4: Giovanni Verga

- la vita, L'autore e il suo tempo. Verga e la questione Meridionale (pag 69)
- le opere
- il pensiero e la poetica
- Vita dei campi. La lupa (pag 81)
- I malavoglia (pag 86)
- La famiglia Malavoglia (pag 92)
- Mastro- Don Gesualdo (pag 106)
- La morte di Gesualdo (Pag 108)

Unità 5: Giovanni Pascoli

- la vita, L'autore e il suo tempo. Pascoli e il socialismo (pag 207)
- le opere
- il pensiero e la poetica
- Il fanciullino (pag 231)
- "È dentro di noi un fanciullino"
- Canti di Castelvecchio. Il gelsomino notturno (pag 237)
- Myrica.X Agosto (pag 218)
- La grande proletaria si è mossa.

Unità 6: Gabriele d'Annunzio

- la vita, L'Autore e il suo tempo. Le imprese di D'annunzio combattente (pag 263)
- le opere
- il pensiero e la poetica
- Laudi, Alcyone. La sera fiesolana (pag 288)
- La pioggia nel pineto (pag 292)
- Il Piacere
- Il piacere (libro I capitolo II) Il ritratto di un esteta (pag 273)

Unità 9: Italo Svevo e la Coscienza di Zeno

- la vita, L'autore e il suo tempo. Trieste, città di confine.(pag 395)
- le opere
- la coscienza di Zeno (pag 407)
- Prefazione e Preambolo (pag 411)
- un rapporto conflittuale (pag 419)
- l'ultima sigaretta (pag 414)

Unità 10:

Luigi Pirandello

- la vita, L'autore e il suo tempo. Pirandello e il fascismo. (pag 447)
- le opere
- il pensiero e la poetica
- il fu Mattia Pascal (pag 458)
- (il fu M. Pascal cap I)Premessa.(462)
- La cariola (pag 508)
- novelle per un anno
- La patente. (pag 492).
- Il treno ha fischiato. (pag 500).
- Uno nessuno e centomila (libro I Cap VII) Salute (pp 516-517)
- Giuseppe Ungaretti
- La vita, L'autore e il suo tempo. Ungaretti e la prima guerra mondiale (Pag 545)

- Le opere
- Il pensiero e la poetica
- L'Allegria (pp 552)
- (L'allegria, sezione "Il porto sepolto") Veglia (pp 554)
- Fratelli (pp 556)

STORIA

- L'Europa e il mondo nel primo Novecento
- L'età giolittiana
- La grande guerra
- Dalla rivoluzione russa alla dittatura di Stalin
- Il regime fascista
- La crisi del 29 e il New deal
- Il nazismo in Germania
- La seconda guerra mondiale

Storia settoriale

Percorso1: l'arte di conservare i cibi in scatola

Percorso2: il ristorante e la cucina casalinga

Percorso 3: la nascita del turismo di massa

Cittadinanza e Costituzione

Le organizzazioni internazionali

METODOLOGIE DIDATTICHE

Le strategie per costruire competenze si fondano sul principio di coinvolgimento dello studente si è quindi cercato di privilegiare una didattica attiva appena possibile, in modo da presentare i contenuti più come frutto di riflessione e di indagine che come passiva registrazione di nozioni. Per quanto riguarda il recupero, le modalità di intervento sono state scelte fra quelle individuate dal CdC.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libri di testo

Lavagna Interattiva

Materiale fornito dall'insegnante

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE:

Nell'arco dell'anno scolastico sono state effettuate verifiche al fine di accertare le conoscenze, le competenze e le capacità degli alunni.

Gli elementi per la valutazione finale sono stati:

- L'interesse e la partecipazione dimostrate durante le attività in classe;
- I progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- L'impegno nello studio e il rispetto delle consegne;
- L'acquisizione delle competenze e contenuti.

Verifiche Italiano, numero verifiche svolte a quadrimestre 2 scritti e 2 orali;

Verifiche Storia, 2 orali per quadrimestre.

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2023/20234

CLASSE: 5^A CUCINA

DISCIPLINA: MATEMATICA

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

PROFILO DELLA CLASSE

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

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none">• Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo• Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi• Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi con l'ausilio di rappresentazioni grafiche• Esporre in modo coerente le argomentazioni utilizzando correttamente il linguaggio specifico della disciplina
-------------------	---

ABILITÀ	<p>Probabilità</p> <ul style="list-style-type: none">• Calcolare la probabilità di un evento utilizzando la definizione• Calcolare la probabilità dell'unione e dell'intersezione di due eventi <p>Goniometria e trigonometria</p> <ul style="list-style-type: none">• Trasformare le misure di angoli da gradi a radianti e viceversa• Utilizzare le relazioni fondamentali per avere informazioni sui valori delle funzioni goniometriche di un angolo• Risolvere espressioni con funzioni goniometriche di angoli fondamentali• Risolvere triangoli rettangoli <p>Funzioni reali di variabile reale</p> <ul style="list-style-type: none">• Classificare le funzioni matematiche• Individuare il dominio di funzioni algebriche• Riconoscere se una funzione è pari o dispari• Determinare i punti di intersezione con gli assi cartesiani di una funzione algebrica razionale• Studiare il segno di funzioni algebriche razionali <p>Limiti</p>
----------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le diverse tipologie di limite e farne l'interpretazione grafica • Correlare il limite di una funzione ad una caratteristica del suo grafico • Applicare le proprietà dell'algebra dei limiti • Calcolare il limite di una somma, prodotto e quoziente di due funzioni • Riconoscere le forme indeterminate e calcolarne il limite (solo di funzioni razionali e solo del tipo ∞/∞) • Dato il grafico di una funzione determinare i limiti agli estremi del dominio e le equazioni degli eventuali asintoti orizzontali e verticali <p>Le funzioni e il calcolo dei limiti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Determinare i limiti agli estremi del dominio di una funzione algebrica razionale intera o fratta • Determinare le equazioni degli asintoti orizzontali e verticali di funzioni algebriche razionali fratte • Rappresentare graficamente gli asintoti • Tracciare il probabile grafico di una funzione algebrica razionale intera o fratta fino alla determinazione degli asintoti
CONOSCENZE	<p>Probabilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spazio campionario, eventi certi, impossibili, contrari, compatibili e incompatibili, dipendenti e indipendenti • Definizione classica di probabilità • Probabilità dell'unione e dell'intersezione di due eventi (con riduzione spazio campionario per eventi dipendenti) <p>Goniometria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Misura degli angoli in gradi sessagesimali • Definizione di radiante • Il seno, il coseno e la tangente di un angolo • Prima e seconda relazione fondamentale • Primo teorema sui triangoli rettangoli <p>Funzioni reali di variabile reale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definizione di funzione reale di variabile reale • Classificazione delle funzioni • Dominio di una funzione • Le funzioni pari e dispari • Intersezioni con gli assi di funzioni algebriche razionali • Segno di una funzione algebrica razionale <p>Limiti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Significato intuitivo e interpretazione grafica di limite finito/infinito per x che tende a $x_0/\pm\infty$ • Limite destro e limite sinistro • Le forme indeterminate dei limiti $(+\infty-\infty, \infty/\infty)$ per le funzioni razionali

	<p>Le funzioni e il calcolo dei limiti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Limiti agli estremi del dominio di una funzione • Equazione degli asintoti orizzontali e verticali di una funzione
--	---

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.

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

CLASSE: 5A CUC

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

TESTO IN ADOZIONE: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, MACHADO AMPARO, POSEIDONIA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe pur partendo da profili e percorsi abbastanza eterogenei ha dimostrato nel complesso di saper raggiungere le competenze prefissate per l'anno in corso. Il comportamento e la partecipazione sono stati quasi sempre accettabili, tranne un piccolo gruppo di studenti che ha spesso evidenziato un comportamento e un rendimento non sempre adeguato.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

In termini di abilità:

- Riconoscere la funzione centrale delle norme alimentari per la definizione dell'identità dei popoli.
- Individuare gli alimenti in relazione alle varie consuetudini alimentari nelle grandi religioni monoteiste.
- Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare
- Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.
- Illustrare ed applicare le raccomandazioni nutrizionali per l'elaborazione di una dieta equilibrata.
- Riconoscere le variazioni dei bisogni nutrizionali nell'età evolutiva, adulta, avanzata, in gravidanza e nell'allattamento.
- Descrivere l'importanza che l'alimentazione sana ed equilibrata riveste nella prevenzione delle malattie. - Descrivere le caratteristiche delle varie tipologie dietetiche, individuandone analogie e differenze.
- Illustrare i vantaggi nutrizionali della dieta mediterranea -Descrivere le tipologie più comuni di ristorazione collettiva. -Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela e adatti al contesto territoriale e culturale
- Illustrare i criteri per l'elaborazione di diete equilibrate nelle comunità
- Elaborare menù ciclici.
- Descrivere l'importanza che lo stile di vita e le abitudini alimentari rivestono nella prevenzione delle più comuni patologie.
- Descrivere le caratteristiche delle varie malattie, specificandone i fattori di rischio, i criteri di classificazione e le indicazioni dietetiche.
- Formulare menù funzionali alle esigenze patologiche della clientela.
- Descrivere le possibili cause delle varie forme di contaminazione alimentare, le relative conseguenze sulla salute umana e i principali accorgimenti di prevenzione. -Illustrare le principali caratteristiche degli agenti biologici responsabili di malattie a trasmissione alimentare.

- Descrivere alcune tra le più comuni tossinfezioni e parassitosi.
- Prevenire/gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti
- Illustrare le caratteristiche del sistema HACCP.
- Identificare e gestire i CCP in una fase produttiva. -Descrivere le caratteristiche degli additivi e classificarli in base alla loro funzione.
- Individuare gli additivi alimentari dalla lettura dell'etichetta. -Distinguere un additivo da un coadiuvante alimentare. -Individuare gli aspetti qualitativi di un prodotto.
- Distinguere le frodi commerciali da quelle sanitarie.

In termini di Competenze:

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

CONTENUTI TRATTATI

Modulo 1 – L'alimentazione nell'era della globalizzazione

- cibo e religioni
- nuovi prodotti alimentari

Modulo 2 – La dieta in condizioni fisiologiche

- la dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche
- diete e stili alimentari
- l'alimentazione nella ristorazione collettiva (cenni)

Modulo 3 – La dieta nelle principali patologie

- la dieta nelle malattie cardiovascolari
- la dieta nelle malattie metaboliche
- la dieta nelle malattie dell'apparato digerente
- allergie e intolleranze alimentari
- alimentazione e tumori. Disturbi alimentari.

Modulo 4 – Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare

- contaminazione fisico-chimica degli alimenti
- contaminazione biologica degli alimenti
- additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici
- sistema HACCP e certificazioni di qualità

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

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

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale sono stati:

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

CLASSE: 5^A A CUC

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

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

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da ventuno alunni, cinque femmine e sedici maschi che hanno frequentato regolarmente le lezioni. Sono presenti quattro alunni con disabilità, tre hanno seguito la programmazione di classe solo per la parte pratica, avendo un piano educativo differenziato, mentre un alunno ha seguito una programmazione semplificata. La classe ha partecipato al progetto sportivo integrato 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 stati sempre adeguati, così come la motivazione per l'intero gruppo classe; a differenza degli anni passati anche l'alunno autistico ha dimostrato maggior interesse verso i compagni e le attività di squadra. A livello disciplinare non ci sono mai stati problemi, se non i richiami per quegli alunni più facili alla distrazione e particolarmente vivaci. In generale la classe si è dimostrata impegnata e motivata: se pur caotica e rumorosa nei modi di porsi nelle varie attività, si è sempre connotata di tanto entusiasmo e volontà. Il comportamento è risultato corretto e disponibile al dialogo educativo e positivo dal punto di vista umano. L'insegnamento è stato svolto in modo da educare, formare, promuovere la persona umana nella sua globalità e specificità con 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. Circuito di forza a corpo libero. 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
- *Uscite sul territorio: attività in ambiente naturale**

Sport di squadra:

- Regole di gioco, Tecnica dei fondamentali individuali e di squadra di Basket, Pallavolo, Pallamano e Calcetto (gruppo maschile)

Sport individuali:

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

Lezioni teoriche:

- Educazione alla salute (presentazione ppt su dipendenze e doping, ed. alimentare, alimentazione e sport, dieta dello sportivo, fair play, espressività corporea, mobilità sostenibile, DCA, teoria dell'allenamento)
- *Salute dinamica**
- 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.
- Sport e razzismo: riflessione su Olimpiadi Berlino '36 e Città del Messico '68
- Sport e Poesia: sport strumento di espressione nella letteratura (Montale, Saba)
- D'Annunzio e lo Sport
- Storia delle Olimpiadi e delle Paralimpiadi
- Educazione Civica
- Sport e Costituzione
- Sicurezza stradale : progetto 'dalle gare alla strada'

Visione film ' L'ultima volta che siamo stati bambini'

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

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

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.

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

CLASSE: 5 A CUCINA

DISCIPLINA: FRANCESE

TESTO IN ADOZIONE: Côté cuisine Côté salle

PROFILO DELLA CLASSE

PROFILO DELLA CLASSE

PRESENTAZIONE

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

LA PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

3. OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

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

4. METODOLOGIA

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

CONTENUTI TRATTATI

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE

Unité 5: Des actions en cuisine

Lexique: Techniques culinaires.

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

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

Théorie: la conservation des aliments.

Unité 7 : Entrée en matière.

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

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

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

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

Unité 8 : Viande ou poisson?

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

Grammaire: le féminin.

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

Théorie: les poissons courants.

Unité 9 : Idées dessert

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

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

Communication : identifier des objets et des ingrédients.

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

Demander un avis, une permission.

Théorie : les fromages français.

Unité 10 : Coin pâtisserie

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

Grammaire : l'exclamation et les adjectifs indéfinis.

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

Donner des conseils et des astuces en matière de pâtisserie.

Théorie : les différents types de pâtes.

Unité 14 : Myriades de restos

Lexique : le restaurant.

Communication : promouvoir un restaurant sur un site web.

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

Unité 16 : Cuisine et santé

Lexique : les mots pour parler de cuisine et santé.

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

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

Unité 18 : Mon job dans un resto

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

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

Communiquer par Skype.

Théorie : le CV européen.

Dossier sciences de l'alimentation : les féculents et les corps gras. Les différents types d'huile. Les viandes, les poissons, les œufs. Les fruits et les légumes.

HACCP. La sécurité sur les lieux de travail.

Allergie e intolleranze alimentari : la celiachia.

5. STRATEGIE PER L'INCLUSIONE

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

6. STRATEGIE PER IL RECUPERO

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

7. MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE

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

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

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

**CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

CLASSE: 5°A CUC

DISCIPLINA: TEDESCO

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

PROFILO DELLA CLASSE

La classe di tedesco è formata da 5 alunni, 4 maschi e 1 femmina, di cui un alunno con DSA e due alunni con disabilità e programmazione personalizzata. 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 Konservierung 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

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.

ALLEGATO – DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE DEL CFP CANOSSA

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

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

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

Tel: 0364 531091 Fax: 0364 531378

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

CF:90020830171 – CM: BSIS02700D



**DOCUMENTO
DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**Classe: 5[^] cucina sez. A
Corso: Enogastronomia- Cucina**

A.S. 2023/2024

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002441 - 14/05/2024 - V.2 - I

1. IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTI:

DISCIPLINA	STABILITÀ NEL TRIENNIO		
	3 [^]	4 [^]	5 [^]
ITALIANO			X
STORIA			X
INGLESE		X	X
FRANCESE			X
MATEMATICA			X
SCIENZE MOTORIE	X	X	X
IRC	X	X	X
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			X
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	X	X	X
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE			X
MODULO ENOGASTRONOMIA-CUCINA	X		X
MODULO ENOGASTRONOMIA -SALA			X
MODULO ENOGASTRONOMIA-PASTICCERIA			X

2. LA CLASSE – articolazione enogastronomia cucina

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.

La classe è articolata nei percorsi di cucina e pasticceria. Si presentano qui le informazioni relative all'articolazione cucina.

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

n. 3 allievi DSA

n. 1 allievo BES

n. 3 allievi provenienti 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 del accordo stato/regioni del 1 agosto 2019, rep.atti n° 155/CSR e del DGR del 30/06/2022 n. XI/6599, relativo all'avvio per la realizzazione dell'offerta formativa dei corsi di Istruzione e formazione professionale per l'accesso all'esame di Stato, annualità 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 rispettabile Istituto "IPSEOA OLIVELLI PUTELLI" di Darfo Boario Terme (BS).

Classe di riferimento

La classe di riferimento per gli studenti del corso annuale ai fini dell'espletamento delle operazioni relative all'ammissione ed alla partecipazione all'esame di Stato per l'articolazione di cucina sono le classi 5^A e 5^{AF} CUC 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

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 tutor inoltre tengono rapporti con i genitori e tutta l'equipe dei docenti.

PRESENTAZIONE DEL GRUPPO CLASSE

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.

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

Nello specifico, il gruppo appartenente all'indirizzo cucina si compone di 15 allievi di cui 9 maschi e 6 femmine.

Per quattro allievi che presentano disturbi specifici d'apprendimento, o bisogni educativi speciali (3 allievi certificati DSA e 1 allievo certificazione BES), 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 PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

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

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

- progettazione formativa del curriculum: elaborata da docenti e formatori in rappresentanza dell'area di base e dell'area tecnico professionale
- programmazione di una serie periodica di contatti per monitorare la situazione didattica in itinere e concordare momenti di interazione e valutazione del percorso in atto; questi momenti si sono rivelati estremamente utili al fine di espletare anche tutti i passaggi burocratici richiesti dalla situazione.

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

Per quanto riguarda la personalizzazione del percorso, in virtù della presenza di 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 mananzadi un metodo di studio che permette un approccio critico e riflessivo nei confronti della materia studiata. Particolari difficoltà si denotano nell'esposizione ed approfondimento orale, non essendo i corsisti abituati a lavorare in tal senso, in quanto priorità degli anni precedenti e della formazione professionale è quella di offrire ai propri studenti esperienze e potenziamento pratico professionale, significative ed efficaci per la spendibilità nel mondo del lavoro. Rispetto all'ingresso si denotano comunque significativi progressi, soprattutto a livello di profitto, ma anche a livello motivazionale. Dal punto di vista del comportamento, la classe si presenta educata e rispettosa delle regole, generalmente interessata e con buone relazioni con i formatori.

3. OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

L'identità degli istituti professionali (decreto legislativo del 17 ottobre 2005, n. 266) è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli 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 relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo.

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

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

L'indirizzo presenta le articolazioni: **“Enogastronomia”, “Produzioni dolciarie”**

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

COMPETENZE di indirizzo	DISCIPLINE COINVOLTE	DESCRITTORE
Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.	<i>Lingua inglese Lingua francese/tedesco Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina/pasticceria</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare lessico e fraseologia di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata. • Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera, Agendo nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	<i>Lingua inglese Lingua francese/tedesco Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina/pasticceria Laboratorio di servizi enogastronomici Scienza e cultura dell'alimentazione</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale. • Realizzare piatti con prodotti del territorio. • Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. • Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento. • Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici. • Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale.

<p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p>	<p><i>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina/pasticceria</i></p> <p><i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i></p> <p><i>Storia</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare problematiche significative del periodo considerato. • Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali. • Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro. • Analizzare l'evoluzione di campi e profili professionali, anche in funzione dell'orientamento.
<p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p>	<p><i>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</i></p> <p><i>Laboratorio di servizi enogastronomici</i></p> <p><i>Matematica</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali. • Utilizzare gli strumenti informatici per stilare un menù in forma cartacea e/o in forma digitale. • Individuare e riassumere momenti significativi della storia del pensiero matematico.
<p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>	<p><i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i></p> <p><i>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</i></p> <p><i>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina/pasticceria</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. • Redigere un piano di HACCP. • Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto. • Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti. • Simulare un piano di HACCP. • Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute
<p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p>	<p><i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i></p> <p><i>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina/pasticceria</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. • Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.

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

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

<i>Le figure professionali</i>	Lingua Inglese Lingua francese	How to become a chef How to become a member of the waiting staff How to become a food and beverage manager The olive oil sommelier and the wine sommelier La figure professionnelle du sommelier Comment devenir pâtissier
<i>Sicurezza sul lavoro</i>	Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina/pasticceria Diritto e Tecnica Amministrativa della struttura ricettiva	Igiene del personale Norme di prevenzione Normativa del settore turistico-ristorativo: -sicurezza del lavoro -responsabilità degli operatori - sicurezza alimentare Haccp, igiene e sicurezza sul lavoro
<i>Ristorazione</i>	Lingua inglese	Hospitality Industry
	Laboratorio dei servizi enogastronomici settore 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 di catering
	Lingua francese	Les contrats de travail (stage, apprentissage, saisonnier, d'intérim, d'extra)
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Catering e banqueting, sistemi di ristorazione e tecniche di preparazione
<i>Conoscenza di un periodo storico nei suoi diversi aspetti: seconda guerra mondiale e Shoah</i>	Storia/	Le dinamiche e gli eventi fondamentali a livello nazionale ed internazionale della seconda guerra mondiale - la Shoah
	Lingua francese	Vie et survie dans les villes et les campagnes françaises pendant la seconde guerre mondiale: problèmes de ravitaillement, restrictions alimentaires, manque de carburant, d'engrais, de main d'œuvre, apparition de produits succédanés.

<p><i>Realismo e Naturalismo in Francia</i></p>	<p>Lingua e letteraturaitaliana</p>	<p>Il Realismo di Flaubert, trama e narratore in <i>Madame Bovary</i>, lineamenti fondamentali della poetica naturalista di Zola (lettura di un brano da <i>L'Assommoir</i> di Zola), confronto con il Verismo italiano e Verga (ideologia, poetica e stile)</p>
<p><i>Alimentazione e cucina nei regimitotalitari del '900</i></p>	<p>Storia</p> <p>Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina</p>	<p>Lavoro di cooperative learning interdisciplinare</p> <p>– ogni gruppo ha ricercato informazioni relative uno dei tre grandi Totalitarismi del '900 /Stalinismo, Nazismo e Fascismo) e ha prodotto un elaborato multimediale che raccontasse l'epoca, i caratteri del regime nelle sue forme di controllo sulla società, danno maggior rilievo all'alimentazione e alla cucina, alle ricette dell'epoca studiata.</p>

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).

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

Non previsto

9. Percorsi Interdisciplinari

Non svolti

10. Attività Integrative ed Extracurricolari

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

Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente (3 LIVELLO EQF)	IRC CITTADINANZA/ DIRITTO PRATICA DI LABORATORIO	Sa riconoscere l'esistenza di un insieme di regole nel contesto sociale ed il loro significato rispetto a sé ed agli altri. Collega le norme giuridiche ai loro fondamenti e sa essere consapevole delle responsabilità e delle conseguenze. Riconosce le problematiche relative ai diritti umani nei diversi territori geopolitici	UDA 1 "noi facciamo la differenza) 40H ,il valore dell'impegno sociale del volontariato . Incontro con rappresentanti di tre realtà associative in difesa dei più deboli. Visite c/o loro strutture operanti sul territorio. Evento finale con organizzazione pranzo solidale. UDA 3 modulo 10H sul diritto e rispetto della legalità nel mondo giovanile tenuto da referente questura di Brescia con successivo intervento Pulizia Municipale del comune di Brescia
Valutare fatti e orientare i propri comportamenti in riferimento ad un proprio codice etico, coerente con i principi della Costituzione e con i valori della comunità professionale di appartenenza, nel rispetto dell'ambiente e delle diverse identità culturali (4 LIVELLO EQF)	IRC CITTADINANZA/ DIRITTO PRATICA DI LABORATORIO	Sa inserirsi attivamente nella comunità ricoprendo in essa un ruolo commisurato alle proprie capacità, ricercando strategie di soluzione dei problemi nel rispetto delle regole condivise e legittime.	UDA 2 progetto ecoparco e salvaguardia biodiversità frutto della collaborazione con ente parco Brescia e dell'interazione con corso florovivaistico. UDA 4 Il mercato del lavoro 24 H modulo tenuto da un consulente del lavoro con illustrazione e spiegazione casistica tipologia contrattuale. Incontro con referente informa giovani Brescia e referente dell'agenzia Adecco. Le tecniche e dinamiche per una ricerca proattiva nel mercato del lavoro. Compilazione di un CV efficace.
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. Definizione dei compiti specifici per ciascun ruolo. Ricerca personale delle ricette da testare. Calcolo del food cost . elaborazione pricing delle ricette . elaborazione grafica listino vendita.	1° e 2° anno attivazione servizio risto easy con numero limitato ospiti esterni. 3° anno attivazione di un vero e proprio servizio prolungato di attività vendita (ristorante didattico e pasticceria didattica) 4° anno attivazione di un servizio trasversale di vendita d'asporto di

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002441 - 14/05/2024 - V.2 - I

		<p>elenco allergeni presenti nei prodotti proposti.</p> <p>calcolo valori nutrizionali dei prodotti.</p> <p>calcolo costi accessori (confezionamento, packaging allestimento servizio).</p> <p>elaborazione moduli di reporting ed analisi della singola attività.</p> <p>redazione del regolamento aziendale in linea con il CCNL del settore.</p>	<p>prodotti gastronomici, bevande e dolciari con servizio prenotazione on line</p> <p>trasversale per tutte le corsualità ed annualità la produzione di vari articoli dolciari e gastronomici per la vendita di cesti e omaggi durante il periodo natalizio</p> <p>5° anno</p> <p>organizzazione di eventi rivolti ad ospiti esterni aventi la funzione di promuovere e valorizzare i prodotti del territorio in linea anche con le nuove esigenze alimentari di una clientela moderna</p>
--	--	---	--

11. EDUCAZIONE CIVICA

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

12. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

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

- Collegare la formazione in aula con l'esperienza pratica in ambienti operativi reali;
- Favorire l'orientamento dei giovani valorizzandone le vocazioni personali;
- Arricchire la formazione degli allievi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro;

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

I PCTO sono progettati, attuati e valutati dalla Scuola in collaborazione con le imprese, quindi, hanno una grande valenza orientativa. Queste attività hanno lo scopo di avvicinare gli studenti alla realtà lavorativa, integrando teoria e pratica, facilitando così il passaggio dalla scuola al mondo del lavoro. Concretamente, i percorsi formativi si realizzano tramite l'avvicinarsi di momenti di studio ed esperienze in ambiente lavorativo, con una condivisione degli obiettivi tra scuola e impresa e un orientamento comune verso i 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 con l'istituzione scolastica.

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

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 curriculum che sviluppi gli standard formativi di riferimento, secondo le indicazioni minime ed i criteri di cui alle Linee guida regionali, al fine di garantire l'acquisizione di competenze (comprendenti di abilità e conoscenze) degli ordinamenti di Istruzione Professionale, oggetto di accertamento in sede di esame di Stato e assicurano la piena coerenza tra il Diploma di IeFP in ingresso e profilo di IP con riferimento alla relativa declinazione.

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

I soggetti sottoscrittori si impegnano a definire i seguenti ambiti e modalità di collaborazione: progettazione formativa del curriculum: elaborata da docenti e formatori in rappresentanza dell'area di base e dell'area tecnico professionale elaborazione da parte di docenti e formatori dell'area tecnico professionali di unità di apprendimento personalizzate e volte a riequilibrare eventuali deficit di apprendimento manifestati durante il percorso.

Simulazione delle prove d'esame: progettata e predisposta da docenti e formatori in rappresentanza dell'area di base e dell'area tecnico-professionali, con riguardo alle prove scritte ed al colloquio;

predisposizione del Documento del Consiglio di Classe di cui all'art. 17 c. 1 D.lgs. 62/2017 elaborato dai docenti e formatori del corso annuale integrativo

scrutinio: predisposizione documentazione valutativa e certificativa dei risultati a cura dei docenti e formatori del corso annuale integrativo; passaggio e condivisione delle informazioni e dei dati tra il gruppo dei docenti e formatori del corso annuale integrativo ed il consiglio di classe dell'IPSSAR "Putelli" sede di Darfo Boario Terme; predisposizione della documentazione relativa alla valutazione dei candidati ed al percorso formativo svolto da trasmettere al Consiglio di classe dell'IPSSAR "Putelli" per gli adempimenti di loro competenza di cui all'Intesa 16 marzo 2009 tra MIUR e Regione Lombardia.

**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

- Gustave Flaubert: cenni di vita e opere, alcuni brani tratti da *Madame Bovary*
- Emilè 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 *Myrica*: *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

- 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*
- *Merigiare 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:

- *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 inesprese. Argomentazione assente.

**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

- o **La Destra storica:** i problemi dell'Italia unita. La questione romana. La III guerra d'indipendenza e il posizionamento internazionale del Regno d'Italia.
- o **La Sinistra storica al governo dell'Italia:** il protezionismo e le avventure coloniali. L'età di Crispi. La crisi di fine secolo.
- o **L'età giolittiana:** le riforme e l'industrializzazione. Il "ministro della malavita". La guerra di Libia. Il patto Gentiloni.
- o **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*.
- o **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.
- o **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.
- o **La grande depressione e la crisi del '29 in USA (cenni)**
- o **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*.

o **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.

o **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.

o **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.

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 inesprese. Argomentazione assente.

**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 prodotti 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.

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

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 inesprese. Argomentazione assente.

**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 partecipa 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 riuscite 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

- 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 pâtisserie, différents types de pâte
- 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;

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 inesprese. Argomentazione assente.

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

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
 - 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

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 inesprese. Argomentazione assente.

**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

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 lattacido.

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.

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 inesprese. Argomentazione assente.

**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

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 inesprese. Argomentazione assente.

**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

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 inesprese. Argomentazione assente.

**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

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
 La 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 inesprese. Argomentazione assente.

**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 CUCINA

DOCENTE: RICCI CESARE ROBERTO

TESTO IN ADOZIONE: CHEF E PASTRY CHEF – PLAN EDIZIONI

PROFILO DELLA CLASSE

Partecipazione: durante l'anno scolastico, ho riscontrato una buona e costante partecipazione a tutte le attività proposte, soprattutto a quelle laboratoriali.

Interesse: l'interesse è strettamente collegato alla partecipazione, la classe ha sempre mostrato di essere molto interessata alla materia rispondendo positivamente a tutte le sollecitazioni.

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 e valorizzare le risorse umane, ambientali, culturali del territorio

Confrontare usi, costumi tradizioni enogastronomiche dell'epoca studiata per evidenziare cambiamenti e somiglianze. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, la produzione agroalimentare italiana ed in parte quella internazionale individuando le nuove tendenze.

Applicare i criteri e gli strumenti utili a tutelare la sicurezza e la salute dei lavoratori nel settore ristorativo.

Controllare e usare alimenti in base al profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

Predisporre dei menu coerenti con: la tipologia di ristorazione, le esigenze della clientela, le necessità dietologiche specifiche e gli stili alimentari particolari.

CONTENUTI TRATTATI

I principali piatti della cucina Italiana (messa in risalto dei principali prodotti made in Italy e dello stile della cucina mediterranea.

Definire ed analizzare il concetto di azienda ristorativa

Riconoscere le differenze tra varie forme di azienda ristorativa

Distinzione fra aziende di ristorazione commerciale e collettiva

Conoscere l'organizzazione del lavoro nelle varie realtà aziendali

Saper individuare la corretta dislocazione degli spazi e dei percorsi in funzione del tipo di attività

Saper analizzare le attrezzature nell'ottica gestionale, svolgendo analisi di convenienza e fattibilità in funzione dei diversi cicli produttivi

Conoscere le nuove tecnologie

Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro

Il sistema HACCP: la procedura, i punti critici nel sistema, come è strutturato un manuale

Il territorio, menu e tipicità alimentari

I marchi di qualità e le etichette sui prodotti

Menu e stagionalità dei prodotti

Il principio di ecosostenibilità ambientale e di economia circolare applicato a proposte gastronomiche basate su prodotti provenienti da realtà produttive locali

Il catering, il banqueting, il buffet

Le intolleranze, gli stili alimentari, regimi alimentari speciali

METODOLOGIE DIDATTICHE

Modalità in presenza: nell'insegnamento della disciplina in presenza si è fatto ricorso a lezioni frontali, cooperative learning, lavori individuali, elaborazione di mappe concettuali, schemi e tabelle che sintetizzano i temi studiati, esercitazioni di verifica scritte e orali, esercitazioni pratiche e compiti di realtà in laboratorio di cucina.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo

Sussidi audiovisivi: videoproiettore, LIM

Piattaforma G Suite: meet, chat, classroom, drive

Materiale digitale

Documenti/ricettari forniti dai docenti

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Oltre alle classiche verifiche orali effettuate durante il percorso formativo, al corretto svolgimento dei compiti assegnati sia in classe che in laboratorio di cucina e alla valutazione delle capacità di espressione verbale, la valutazione finale tiene conto quindi oltre che del profitto, anche della partecipazione, della serietà, dell'educazione, dell'interesse, e dell'attenzione dimostrata sia in classe che in laboratorio di cucina.

prove strutturate sulla base dei contenuti teorici proposti.

In assetto laboratoriale assegnazione di compiti di realtà sulla base delle tematiche individuate dal gruppo stesso in linea con la programmazione didattica del percorso

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 inesprese. Argomentazione assente.

Coordinatore di classe 5 A CUCINA OLIVELLI PUTELLI

Prof.ssa Iris Rebaioli

Coordinatore di classe 5 CFP CANOSSA

Prof. Roberto Ricci

Firmato digitalmente
dalla Dirigente Scolastica reggente
Prof.ssa Roberta Pugliese

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002441 - 14/05/2024 - V.2 - I