



Ministero dell'Istruzione e del Merito

Istituto d'Istruzione Superiore "OLIVELLI - PUTELLI"

SEZIONI ASSOCIATE: IT "T. OLIVELLI" - IPSEA " 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: 5E pas – 5F cuc

Corso: ENG

A.S. 2024/2025

INDICE

1. Il Consiglio di Classe p. 3

2. La classe p. 3

LA PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

3. Obiettivi di apprendimento p. 4

4. Metodologia p. 6

5. Strategie per l'inclusione p. 6

6. Strategie per il recupero p. 6

7. Modalità di verifica e valutazione p. 7

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

9. Percorsi interdisciplinari (*ove effettuati*) p. 8

10. Attività integrative ed extracurricolari p. 9

11. Educazione Civica p. 10

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

13. Orientamento p. 14

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

15. Foglio firme p. 16

ALLEGATO – PROGRAMMAZIONI DISCIPLINARI

Lingua e letteratura italiana p. 17

Storia p. 19

Matematica p. 22

Lingua Inglese p. 24

Francese (seconda lingua straniera) p. 28

Tedesco (seconda lingua straniera) p. 31

Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva p. 33

Scienza e Cultura dell'Alimentazione p. 36

Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Sala e vendita 5E pas p. 39

Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Sala e vendita 5F cuc p. 42

Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Cucina p. 45

Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Pasticceria p. 49

Scienze Motorie e Sportive p. 53

Religione cattolica p. 56

1. IL CONSIGLIO DI CLASSE

5E pas - DISCIPLINA	STABILITÀ NEL TRIENNIO		
	3^E pas	4^E pas	5^E pas
Lingua e letteratura italiana			X
Storia			X
Matematica	X	X	X
Lingua Inglese	X	X	X
Francese (seconda lingua straniera)	X	X	X
Tedesco (seconda lingua straniera)			X
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	X	X	X
Scienza e Cultura dell'Alimentazione			X
Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Sala e vendita		X	X
Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Cucina	X	X	X
Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Pasticceria	X	X	X
Scienze Motorie e Sportive	X	X	X
Religione cattolica / Attività alternativa	X	X	X

5F cuc - DISCIPLINA	STABILITÀ NEL TRIENNIO		
	3^A leFP	4^A leFP	5^F cuc
Lingua e letteratura italiana			X
Storia			X
Matematica	X	X	X
Lingua Inglese			X
Francese (seconda lingua straniera)	X		X
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva			X
Scienza e Cultura dell'Alimentazione			X
Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Sala e vendita			X
Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Cucina			X
Scienze Motorie e Sportive			X
Religione cattolica / Attività alternativa	X		X
Sostegno			X

2. LA CLASSE

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

5E pas

ANNO SCOLASTICO	DALLA CLASSE PRECEDENTE	RIPETENTI LA STESSA CLASSE	PROVENIENTI DA ALTRO ISTITUTO	DSA	BES	104	TOTALE
2022-2023	8	1	2	3	3		11
2023-2024	10	1		2	3		11
2024-2025	10	2		2	2		12

5F cuc

ANNO SCOLASTICO	DALLA CLASSE PRECEDENTE	RIPETENTI LA STESSA CLASSE	PROVENIENTI DA ALTRO ISTITUTO	DSA	BES	104	TOTALE
2022-2023	4 (leFP)		CFP Ponte di legno				
2023-2024	4 (leFP)		CFP Ponte di legno				
2024-2025	4 (di cui 1 non formalmente ritirato)		5 (di cui 1 non formalmente ritirato)	3		2	9

Ai sensi dell'art. 13 comma 3 del D. Lgs. 62/2017, alla classe 5E pas sono assegnati, come candidati interni, n. **9** studenti frequentanti il 5^a anno presso il **CFP Canossa di Brescia**.

PRESENTAZIONE

La classe 5^aE pasticceria – 5^aF cucina è composta da due sezioni:

Gli alunni di **5^aE pasticceria** (attualmente **12** in totale) provengono dalla 4^aE pasticceria dell'a.s. 2023-2024, ad eccezione di due studenti ripetenti. Due studenti sono certificati DSA e due BES. Uno studente si è ritirato dalla scuola nel corso dell'anno (non compare nel R.E.)

Gli alunni di **5^aF cucina** (attualmente **9** in totale, compresi 2 alunni ritirati ma non formalmente) provengono in parte dalla classe 4^aA leFP dell'Istituto Olivelli Putelli (in totale 4) e in parte dal CFP di Ponte di Legno (in totale 5). Tre studenti sono certificati DSA e due ai sensi della L. 104. Due studenti si sono ritirati dalla scuola nel corso dell'anno (non compaiono nel R.E.)

La classe si presenta eterogenea ed inizialmente dotata di competenze differenti; non presenta problematiche dal punto di vista comportamentale, si dimostra collaborativa e inclusiva. Tuttavia l'impegno a scuola e a casa si è rivelato scarso per molti alunni. Risultati migliori sono stati ottenuti nelle attività laboratoriali. Per alcuni alunni si rileva un alto numero di assenze.

La 5F^{cuc} nel corso dell'anno ha cambiato 3 diversi docenti di Sala e il docente di Italiano/Storia nella prima parte dell'anno. La parte di 5F^{cuc} proveniente dal CFP Ponte di legno non aveva precedentemente mai studiato la lingua francese né effettuato ore di Sala e vendita; durante l'anno sono state attivate attività di riallineamento compatibilmente con tempi e risorse disponibili.

Il livello di apprendimento raggiunto in generale è sufficiente, buono per alcuni studenti.

Si rimanda agli allegati per le descrizioni relative alle singole discipline.

LA PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE**3. OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO**

Obiettivi specifici dell'indirizzo (estratto del PTOF):

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

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

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

Quadro orario settimanale:

Materie di studio 5Epas	Ore settimanali di lezione
Lingua e letteratura italiana	4
Storia	2
Lingua Inglese	2
Matematica	3
Scienze motorie e sportive	2
Religione cattolica o attività alternative	1
Seconda lingua straniera	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	5*
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3
Laboratorio di servizi enogastronomici –settore cucina	2
Laboratorio di servizi enogastronomici –arte bianca e pasticceria	5*
Laboratorio di servizi enogastronomici –settore sala e vendita	2*
Ore settimanali	32

* 1 ora di compresenza Alimentazione/Sala/Pasticceria

Materie di studio 5Fcuc	Ore settimanali di lezione
Lingua e letteratura italiana	4
Storia	2
Lingua Inglese	2
Matematica	3
Scienze motorie e sportive	2
Religione cattolica o attività alternative	1
Seconda lingua straniera	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	5*
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3
Laboratorio di servizi enogastronomici –settore cucina	7*
Laboratorio di servizi enogastronomici –settore sala e vendita	2*
Ore settimanali	32

* 1 ora di compresenza Alimentazione/Sala/Cucina

4. METODOLOGIA

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

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

5. STRATEGIE PER L'INCLUSIONE

Il referente d'istituto, all'inizio di ogni anno scolastico, esamina le informazioni pervenute a proposito degli alunni iscritti certificati – **DSA**, le inoltra ai tutor di classe che applicano il protocollo in vigore, preoccupandosi di favorire il passaggio di informazione all'interno del consiglio di classe, con la finalità di redigere il PDP (piano didattico personalizzato) condiviso con l'alunno e la famiglia. Le istituzioni scolastiche, in attuazione delle disposizioni del Decreto n. 5669 del 12 luglio 2011, tengono conto delle indicazioni contenute nelle "Linee Guida per il diritto allo studio degli alunni e studenti con disturbi specifici di apprendimento" e provvedono quindi ad attuare i necessari interventi pedagogicodidattici per il successo formativo degli studenti **DSA e BES**, attivando percorsi di didattica personalizzata, con strumenti compensativi e misure dispensative.

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.

6. STRATEGIE PER IL RECUPERO

Gli interventi di sostegno trovano collocazione temporale nel corso dell'intero anno scolastico a partire dal mese di novembre; le attività di recupero sono realizzate in considerazione degli esiti scolastici del 1° trimestre, con diverse modalità organizzative (per il gruppo-classe o per gruppi di alunni di classi parallele), sotto forma di:

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

Il percorso, i contenuti, i tempi e le modalità di verifica di ciascun intervento sono esplicitamente comunicati dal docente all'alunno e alla famiglia tramite apposita scheda-recupero. A conclusione di ciascun intervento, e comunque non oltre la data approvata annualmente dal Collegio Docenti, ogni docente svolge una verifica per accertare l'avvenuto superamento delle carenze riscontrate, documentandone adeguatamente l'esito sul proprio registro personale.

Per gli studenti che dovessero presentare ancora difficoltà di apprendimento sono programmate ulteriori attività di sportello pomeridiano, con finalità di consulenza e sostegno.

Progetto "SOSTEGNO IN ITINERE", pensato come aiuto specifico per lo studente in difficoltà in Matematica: Incontri pomeridiani periodici, su richiesta dello studente, con insegnanti disponibili secondo il calendario quadrimestrale comunicato.

7. MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Le verifiche sono: orali, scritte, pratiche, scritto-grafiche e di varia tipologia (test a risposta chiusa o aperta, quesiti a risposta breve, questionari, relazioni, illustrazioni di tecniche di "problem solving", compiti a casa, osservazioni e analisi della partecipazione in classe, ricerche, lavori di gruppo). Per la valutazione delle prove, espressa in decimi, si fa riferimento ai criteri - riferiti ai risultati di apprendimento declinati in competenze, abilità, conoscenze - stabiliti in sede di Dipartimento di Area ed esplicitati nel Documento di Programmazione Didattica del Dipartimento stesso, nonché alla tabella di corrispondenza livello-voto.

Griglie di istituto di valutazione del profitto e del comportamento inserite nel PTOF:

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

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

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

8. INSEGNAMENTO DNL SECONDO LA METODOLOGIA CLIL

Non previsto

9. Percorsi Interdisciplinari

Contenuti pluridisciplinari collegati a Servizi di Enogastronomia – Settore Pasticceria:

discipline	5E PASTICCERIA - Attività pluridisciplinari previste					
Pasticceria	Pasticceria per intolleranze alimentari	Organizzazione e gestione (approvvigionamento, organizzazione)	Sistema HACCP	Tecniche di banqueting e catering	Qualità e sicurezza alimentare (certificazioni, ogm, marchi, km)	Sicurezza e tutela della salute nel luogo di lavoro

		del magazzino, food cost)				
Alimentazione	X		X		X	
Diritto e tecniche amministrative					X	
Inglese	X		X	X	X	
Francese	X		X	X	X	
Sala				X	X	

Contenuti pluridisciplinari collegati a Servizi di Enogastronomia – Settore Cucina:

discipline	5F CUCINA - Attività pluridisciplinari previste					
Cucina	Aziende ristorative	Ristorazione commerciale e collettiva	Marketing	Prodotti alimentari	Intolleranze e allergie	Sistema HACCP
Alimentazione				X		
Diritto e tecniche amministrative			X			
Inglese					X	X
Francese					X	X
Sala			X	X	X	X

10. ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED EXTRACURRICOLARI

- Corso di recupero Francese 10 ore extracurricolari ad inizio anno
- Progetto con una docente madrelingua francese 10 ore
- Corso di recupero Matematica extracurricolare 6 ore ad inizio anno
- partecipazione alla presentazione del progetto "BIBIN HUB" (Biblioteche Valle Camonica) 4/11/24 in Teams
- Incontro in streaming dall'aula magna con l'autore e modello Fabio Mancini del libro "108 volte mi perdono" 21 nov ora 10.30
- Incontro del Progetto "La dipendenza da alcol" con Associazione Alcolisti Anonimi. 01/02/25 ora 8.30-11.30

- Viaggio Praga dal 09 al 12/03/25 (Castello, Palazzo reale e Vicolo d'oro, crociera sulla Moldava). Visita a Terezin con Fortezza Piccola e museo del ghetto
- Progetto "Tutti ugualmente atleti"
- Corso PAD con certificazione (5 ore in programmazione a fine maggio)

11. EDUCAZIONE CIVICA

Il percorso pluridisciplinare di Educazione civica ha affrontato le tematiche della tutela dei diritti umani nel contesto nazionale, internazionale e sovranazionale e le tematiche del lavoro e dello sviluppo eco-sostenibile. Ha coinvolto nel corso dell'anno le seguenti discipline: Diritto Tecn. Amm., Scienza degli alimenti, Laboratorio di cucina/pasticceria, Inglese, Francese/Tedesco, Italiano/Storia, Scienze motorie, Religione. Il percorso è stato sviluppato attraverso due UDA, una per ogni periodo: "Diritti umani e carceri" nel primo periodo (Trimestre) e "Imprese, lavoro e sostenibilità ambientale" nel secondo periodo (Pentamestre).

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

UDA CLASSE 5^A E PAS – 5F CUC IIS OLIVELLI PUTELLI Anno sc. 2024/2025	
TITOLO	Diritti umani e carceri <i>"Il grado di civiltà di uno Stato si misura dal grado di civiltà delle sue prigionie" Voltaire</i>
PRODOTT/COMPITI AUTENTICI	Raccolta dati statistici sulla situazione delle carceri in Italia e nel mondo
DESTINATARI	Alunni della 5 E PAS – 5 F Cucina
COMPETENZE DI CITTADINANZA	Riconoscere e rispettare i valori sanciti e tutelati nella Costituzione. 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 Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte argomentate
OBIETTIVI FORMATIVI	Acquisire competenze relative alla tutela dei diritti umani nel contesto nazionale, internazionale e sovranazionale; Acquisire la consapevolezza che la dignità della persona deve essere protetta sempre e in ogni caso, anche durante l'esecuzione di una misura limitativa della libertà
CONTENUTI	Diritti umani e dichiarazione universale, diritti dei detenuti Evoluzione storica del sistema carcerario: il sistema carcerario, nel corso dei secoli, è mutato passando da un carcere punitivo, basato su torture e umiliazioni, ad uno rieducativo, che pone al centro del trattamento il detenuto, attraverso il suo graduale recupero e reinserimento nella società Alimentazione nelle carceri Attività sportive in carcere Le libertà religiose in carcere
METODOLOGIA	<ul style="list-style-type: none"> • Conversazioni guidate • Rielaborazione di materiale strutturato. • Lavoro di gruppo

DISCIPLINE COINVOLTE, TEMPI PREVISTI	<p>Diritto Tecn.Amm., Scienza degli Alimenti, Italiano/Storia, Scienze motorie, Religione</p> <p>PRIMO PERIODO - TRIMESTRE</p> <p>Totale ore 16</p> <p>DTA ore 3</p> <p>Scienza degli Alimenti ore 3</p> <p>Italiano/storia ore 4</p> <p>Scienze motorie ore 3</p> <p>Religione ore 3</p>
VALUTAZIONE	<p>I docenti delle materie coinvolte effettuano valutazioni sulle conoscenze e abilità funzionali alla realizzazione dell'UdA .</p> <p>La valutazione riguarderà inoltre sia il processo (partecipazione, impegno, contributi individuali nelle varie fasi) sia i prodotti realizzati.</p>
COMPETENZE IN USCITA	Essere in grado di costruire idee intrecciando quello che si è capaci di fare con quello che ogni giorno si conosce e si apprende.
CONSEGNE AGLI STUDENTI	
Sarà cura dei docenti delle materie coinvolte indicare le attività più appropriate per il raggiungimento degli obiettivi formativi individuati.	
UDA CLASSE 5^AE F PAS/CUC IIS OLIVELLI PUTELLI Anno sc. 2024/2025	
TITOLO	Imprese, lavoro e sostenibilità ambientale
Prodotti/compiti autentici	Ricerca e analisi delle professioni più richieste
DESTINATARI	Alunni della 5 E/F PAS CUC
Competenze di cittadinanza	<p>Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro</p> <p>Essere consapevoli dell'impatto sull'ambiente e sulla salute delle azioni umane</p> <p>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.</p> <p>Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</p>
OBIETTIVI FORMATIVI	<p>Utilizzare appropriatamente strutture lessicali, morfologiche e sintattiche;</p> <p>Raccogliere, organizzare, rappresentare, rielaborare dati e informazioni;</p> <p>Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio;</p>
CONTENUTI	<p>Il rapporto di lavoro subordinato, aspetti pubblicitici: Centro per l'impiego, INPS, amministrazione finanziaria.</p> <p>Le rivoluzioni industriali.</p> <p>Sviluppo sostenibile, agenda 2030</p>

	Conoscere le opportunità lavorative offerte dal territorio Evoluzione, dinamiche e problematiche del mondo del lavoro contemporaneo; il caporalato; il mobbing.	
METODOLOGIA	Conversazioni guidate Rielaborazione di materiale strutturato. Lavoro di gruppo Esecuzione pratica in laboratorio.	
DISCIPLINE COINVOLTE, TEMPI PREVISTI	Italiano/Storia, Diritto Tecn. Amm., Laboratorio cucina/sala, Inglese, Francese/Tedesco SECONDO PERIODO - PENTAMESTRE Totale ore 17 Italiano/Storia ore 4 Laboratorio Cucina/Sala ore 4 DTA ore 3 Inglese ore 3 Francese/Tedesco ore 3	
VALUTAZIONE	I docenti delle materie coinvolte effettuano valutazioni sulle conoscenze e abilità funzionali alla realizzazione dell'UdA . La valutazione riguarderà inoltre sia il processo (partecipazione, impegno, contributi individuali nelle varie fasi) sia i prodotti realizzati.	
COMPETENZE IN USCITA	Essere in grado di costruire idee intrecciando quello che si è capaci di fare con quello che ogni giorno si conosce e si apprende.	
CONSEGNE AGLI STUDENTI		
Sarà cura dei docenti delle materie coinvolte indicare le attività più appropriate per il raggiungimento degli obiettivi formativi individuati.		
TABELLA ARGOMENTI SVOLTI – UDA: Educazione civica – I Periodo - Trimestre DIRITTI UMANI E CARCERI		
Materie	Tempi (Data e n. ore)	Argomenti svolti
Scienza degli alimenti	4/12/2024 1 ora	Alimentazione nelle carceri nel mondo
	11/12/2024 1 ora	Alimentazione nelle carceri
	18/12/2024 1 ora	Dibattito in videoconferenza con il pizzaiolo Ciro di maio, che tiene corsi di pizzeria nelle carceri minorili
Diritto Tecn. Amm.	30/10/2024 1 ora	Diritti umani e dichiarazione universale , diritti dei detenuti.
	06/11/2024 1 ora	Dichiarazione universale dei diritti umani. Visione filmato sull'applicabilità in varie situazioni dei 30 articoli previsti.
	28/11/2024 1 ora	Diritti Umani – Discussione e valutazione
Italiano/Storia	16/12/2024 1 ore	Diritti negati e conquistati tra emigrazione e invasione all'inizio del XX secolo
	17/12/2024 2 ore	
Scienze motorie	03/10/2024 2 ore	Visione del film "L'ultima meta" Riflessione e discussione sul significato rieducativo dell'attività sportiva in carcere. Esposizione delle relazioni sul significato dell'attività sportiva in carcere
	14/10/2024 1 ora	

Religione	20/11/2024	1 ora	Le libertà religiose in carcere.
	27/11/2024	1 ora	Le libertà religiose in carcere. Accenni ad alcuni riflessioni e progetti proposti da figure o istituzioni religiose.
	04/12/2024	1 ora	Valutazioni. Indicazioni conclusive inerente lo schema riassuntivo a disposizione di tutti in M. Teams.

**TABELLA ARGOMENTI SVOLTI - UDA: Educazione Civica – Il periodo – Pentamestre
IMPRESE LAVORO E SOSTENIBILITA' AMBIENTALE**

Materie	Tempi (Data e n.ore)	Argomenti svolti	
Laboratorio di cucina (5 F)	08/01/2025	2 ore	L'agenda 2030 Concetto di sostenibilità e goal sostenibili
	17/01/2025	5 ore	I pilastri della ristorazione sostenibile La cucina sostenibile e cucina di recupero
	19/02/2025	2 ore	Prodotti del territorio Discussione e prove orali per la valutazione
Laboratorio di pasticceria (5E)	08/05/2025	2 ore	La sicurezza sul lavoro I regolamenti CE 178/2002 Pacchetto igiene MOCA
Diritto Tecn. Amm.	02/04/2025	1 ora	Caratteristiche del mercato del lavoro e sistema previdenziale
	08/04/2025	1 ora	Prestazioni previdenziali e assistenziali. INPS e INAIL.
	15/04/2025	1 ora	Assicurazioni gestite dall'INPS e contributi sociali
	29/04/2025	1 ora	Contratto di lavoro individuale e CCNL. Retribuzione, ritenute previdenziali e fiscali. TFR.
	30/04/2025	1 ora	Discussione e valutazione
Inglese	07/01/2025	1 ora	Agenda 2030 Visione del film: "Food waste the environmental cost".
	11/07/2025	1 ora	Documentario: "Before the flood" Punto di non ritorno.
	14/01/2025	1 ora	Fotocopie: Food Sustainability.
	18/01/2025	1 ora	Fotocopie: From farm to fork. Local farming.
	04/02/2025	1 ora	Chefs go green. Verifica e valutazione : Relazioni personali degli alunni (Power point)
Francese	14/01/2025	1 ora	Le etichette e i marchi di qualità
	16/01/2025	1 ora	Il regolamento alimentare europeo in termini di qualità
	28/01/2025	1 ora	Slow food
	30/01/2025	1 ora	

.....	Verifiche orali sugli argomenti oggetti di ed. civica
Tedesco	07/01/2025 1 ora 09/01/2025 1 ora 13/01/2025 1 ora 14/01/2025 1 ora Imprese, lavoro e sostenibilità
Italiano/Storia	10/05/2025 1 ora 13/05/2025 2 ore	Curriculum vitae La sostenibilità ambientale in epoca fascista

12. Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento

I P.C.T.O. che vengono svolti nel corso del triennio si articolano in:

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

Nel corrente anno scolastico la 5E pas ha svolto il PCTO dal 03/09/24 al 02/10/24.

Per quanto riguarda i PCTO svolti nel triennio si rimanda all'addendum al documento del Consiglio di Classe. Le ore necessarie per l'ammissione all'Esame di Stato sono state espletate da tutti gli alunni della classe

13. Orientamento

TIPOLOGIA ATTIVITA'	N° ORE DEDICATE A CIASCUNA ATTIVITA'
Partecipazione agli "Open day" dell'istituto in qualità di dimostratori delle attività laboratoriali di cucina/pasticceria e sala 23/11/2024	3 ore
Partecipazione al progetto "Job Orienta" a Verona 27/11/2024	3 ore
Orientamento generale in classe con la docente di italiano/storia: presentazione corsi post diploma / universitari	2 ore
Visita guidata alla Fiera del Dolce di Rimini Sigep e all'acetaia Giusti di Modena 21 e 22/01/25	10 ore (5+5)
Incontro online col pizzaiolo Ciro Di Maio	1 ora
Incontro di Orientamento con Mattia Mitrano, Education Advisor per il Nord Italia di ALMA – Scuola Internazionale di Cucina Italiana (Colorno) Giovedì 6 Marzo 2025 dalle ore 9.00 alle ore 11.00.	2 ore
Incontro con produttori di birra – Birrificio Pagus Rogno 02/04/25 ore 9-11	2 ore
Progetto "Prodotti a km 0": consorzio vini Valle Camonica 23/05	3 ore
Incontro di orientamento in aula e in laboratorio con il pasticciere Angelo Bontempi (Pasticceria Bontempi di Sellero), vincitore del premio "Miglior Pasticceria di Brescia 2025". Lunedì 7 Aprile 2025 dalle ore 8,00 alle ore 14,30	6 ore

<p>incontro con l'Associazione Allergici al Lattice di Brescia e con un'allergologa, in riferimento agli ultimi aggiornamenti di legge riguardanti le Allergie e Intolleranze, nell'ambiente Ristorativo – Alberghiero e non solo. 14 Aprile 2025 dalle 9 alle 11</p>	<p>2 ore</p>
---	--------------

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

- Esercitazione sulla seconda prova in data 05/03/2025 ore 9-13
- Prove Invalsi: 20 Marzo prova di Inglese, 21 marzo prova di Italiano e di Matematica
- n.10 ore PNRR di italiano in preparazione alla prima prova dal 14/04/25
- n. 10 ore PNRR Corso di recupero di Sala dal 30/04/25 5F

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2024/2025**

CLASSE: 5 Epas/Fcuc SERVIZI PER LA GASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

TESTO IN ADOZIONE: LETTERATURA APERTA (VOL. 3), libro misto con libro digitale; SAMBUGAR M., SALÀ G; LA NUOVA ITALIA EDITRICE

PROFILO DELLA CLASSE

Dei 26 alunni iscritti inizialmente, 17 sono giunti alla fine dell'anno scolastico. Il gruppo, articolato nei curricoli di cucina e pasticceria, si presenta disomogeneo sia per quanto riguarda la partecipazione, che per quanto concerne i risultati ottenuti.

L'impegno nello studio è stato incostante per la maggior parte degli studenti (con particolari carenze da parte dei ragazzi provenienti dai corsi IEFP) e la classe è caratterizzata da scarsa autonomia operativa (gli alunni hanno bisogno di essere guidati nell'esposizione sia scritta, che orale). L'aspetto più critico è relativo alla stesura dei testi, nonostante siano state effettuate ore di potenziamento in preparazione alla prima prova di maturità.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

L'insegnante è entrata in classe solo a novembre, dunque il tempo a disposizione è stato meno del previsto. Le attività didattiche hanno avuto l'obiettivo di promuovere l'autostima, migliorare la capacità di esposizione e il ragionamento autonomo. Sono stati incoraggiati la partecipazione e il dialogo tra i pari, al fine di collegare argomenti e discipline.

Si auspica che, concluso il percorso scolastico, i ragazzi siano consapevoli dei principali avvenimenti che hanno caratterizzato il XIX e il XX secolo e delle correnti letterarie e di pensiero sviluppatesi in seno ad essi.

CONTENUTI TRATTATI

- GIOVANNI VERGA E IL VERISMO: caratteristiche dell'autore in relazione al periodo storico; aspetti generali de "I Malavoglia" e del Ciclo dei Vinti; analisi delle novelle "La Lupa" e "Rosso Malpelo".
- GIOVANNI PASCOLI TRA SIMBOLISMO E DECADENTISMO: caratteristiche dell'autore in relazione al periodo storico e analisi del discorso "La grande proletaria si è mossa"; definizione delle correnti simbolista e decadentista; la tematica del fanciullino; parafrasi e commento della poesia "X agosto" con riferimento alla tematica del Nido.
- GABRIELE D'ANNUNZIO TRA ESTETISMO E DECADENTISMO: caratteristiche dell'autore in relazione al periodo storico; definizione delle correnti estetica e decadentista e parallelismo con le esperienze personali del poeta; il Superomismo; aspetti generali de "Il Piacere" e analisi del protagonista Andrea Sperelli come ritratto dell'esteta; introduzione alle Laudi; parafrasi e commento dei versi 1-32 de "La pioggia nel pineto" con riferimento al panismo; caratteristiche generali del "Notturmo".

Visione di spezzoni del film “Dorian Gray” e confronto tra Oscar Wilde e D’Annunzio.

- GIUSEPPE UNGARETTI E L’ORRORE DELLA GRANDE GUERRA: caratteristiche dell’autore in relazione al periodo storico; definizione del concetto di analogia con esemplificazioni; analisi, parafrasi e commento di alcune poesie contenute nella raccolta “Allegria” (“Soldati”; “Veglia” e “Mattina”) con particolare riferimento al seguente percorso tematico: paura e rassegnazione-> disperazione e accettazione-> speranza e fiducia.
- ITALO SVEVO E IL ROMANZO PSICOLOGICO: caratteristiche dell’autore e della sua doppia identità (italiana e tedesca) in relazione al periodo storico; definizione del concetto di romanzo psicologico rapportato alla diffusione della psicoanalisi; la crisi della società borghese e l’evoluzione della figura dell’inetto nei tre romanzi principali (“Una vita”; “Senilità” e “La coscienza di Zeno”).

Riflessione sul ruolo sociale del cittadino italiano nei primi anni della dittatura fascista, contrapponendo l’ideale del Superuomo dannunziano all’inadeguatezza dei personaggi di Svevo.

- CARATTERISTICHE E ANALISI DEL TESTO ARGOMENTATIVO (TIPOLOGIA B) E ARGOMENTATIVO-ESPOSITIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ (TIPOLOGIA C).

METODOLOGIE DIDATTICHE

Poiché la classe mostrava un livello di attenzione medio-basso, è stata privilegiata la lezione dialogata. I contenuti sono stati riassunti e schematizzati alla lavagna di volta in volta, mentre il libro di testo è stato usato principalmente come supporto in fase di studio casalingo. Per favorire la comprensione, si è rivelato utile (quando possibile) far riflettere i ragazzi sui rapporti di causa-effetto e fare confronti tra autori e avvenimenti storici. Spesso si è fatto ricorso a filmati e video reperiti in rete per introdurre gli argomenti e facilitare l’apprendimento.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo; LIM con accesso a internet; schemi forniti dall’insegnante.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Interrogazioni orali guidate (partenza da un argomento a scelta, seguito da domande dell’insegnante); verifiche scritte basate su quesiti a risposta multipla; vero/falso; testi da completare e (poche) domande aperte.

Per quanto riguarda le prove scritte e orali, sono stati usati i parametri di valutazione stabiliti dall’istituto.

In riferimento alla stesura dei testi, è stata adottata la seguente griglia di valutazione:

ADERENZA ALLA TRACCIA E TIPOLOGIA: ___/2

CORRETTEZZA LINGUISTICA E MORFOSINTATTICA: ___/3

COESIONE E COERENZA: ___/3

ORIGINALITÀ E RIELABORAZIONE: ___/2

Darfo Boario Terme, 15 maggio 2025

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2024/2025**

CLASSE: 5 Epas/Fcuc SERVIZI PER LA GASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

DISCIPLINA: STORIA

**TESTO IN ADOZIONE: LA STORIA IN 100 LEZIONI (vol. 3); BRANCATI, PAGLIARANI; LA NUOVA ITALIA
EDITRICE**

PROFILO DELLA CLASSE

Dei 26 alunni iscritti inizialmente, 17 sono giunti alla fine dell'anno scolastico. Il gruppo, articolato nei curricoli di cucina e pasticceria, si presenta disomogeneo sia per quanto riguarda la partecipazione, che per quanto concerne i risultati ottenuti.

L'impegno nello studio è stato incostante per la maggior parte degli studenti (con particolari carenze da parte dei ragazzi provenienti dai corsi IEFP) e la classe è caratterizzata da scarsa autonomia operativa (gli alunni hanno bisogno di essere guidati nell'esposizione sia scritta, che orale).

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

L'insegnante è entrata in classe solo a novembre, dunque il tempo a disposizione è stato meno del previsto.

Le attività didattiche hanno avuto l'obiettivo di promuovere l'autostima, migliorare la capacità di esposizione e il ragionamento autonomo. Sono stati incoraggiati la partecipazione e il dialogo tra i pari, al fine di collegare argomenti e discipline.

Si auspica che, concluso il percorso scolastico, i ragazzi siano consapevoli dei principali avvenimenti che hanno caratterizzato il XIX e il XX secolo e dell'influenza che essi hanno avuto sulla realtà odierna.

CONTENUTI TRATTATI

- LA SOCIETÀ DI MASSA E LA BELLE EPOQUE: lo sviluppo industriale; il capitalismo e la catena di montaggio; il progresso medico e scientifico; il nazionalismo e l'aumento delle tensioni politiche e sociali; l'età Giolittiana e la campagna di Libia; il marxismo e le lotte operaie; i viaggi della speranza verso un futuro migliore negli USA.

- LA I GUERRA MONDIALE: l'assassinio dell'Arciduca Ferdinando e lo scoppio del conflitto; Triplice Alleanza e Triplice Intesa; l'entrata in guerra dell'Italia e l'orrore della trincea; l'uscita della Russia e l'intervento americano; i trattati di Versailles, le sanzioni alla Germania e l'istituzione della Società delle Nazioni.

- LA RIVOLUZIONE RUSSA; LA NASCITA DELL'URSS E DELLA DITTATURA COMUNISTA: la fine dell'impero zarista tra scioperi operai e rivolte; la rivoluzione d'ottobre e l'assalto al Palazzo d'inverno; il governo provvisorio e i bolscevichi di Lenin si contendono il potere; l'organizzazione dei Soviet e la nascita dell'URSS; l'ascesa di Stalin, la riforma economico-produttiva e i piani quinquennali.
- IL PRIMO DOPOGUERRA IN ITALIA E IN EUROPA; IL BIENNIO ROSSO E L'ASCESA DEL FASCISMO: il debito pubblico, l'inflazione e le trasformazioni sociali; la "vittoria mutilata", la questione dei reduci e la crisi del liberalismo; le rivendicazioni sindacali e l'ombra del socialismo; la nascita dei Fasci di Combattimento; Mussolini, la Marcia su Roma e le elezioni del '24.
- GLI ANNI RUGGENTI IN AMERICA; LA CRISI DEL '29 E IL NEW DEAL: l'isolazionismo, la crescita economica degli USA e gli aiuti alla Germania; la compravendita delle azioni e la saturazione del mercato; il crollo di Wall Street, l'inflazione e la rovina dei piccoli risparmiatori; Roosevelt e il New Deal, protezionismo e proibizionismo.
- I REGIMI TOTALITARI IN ITALIA E IN GERMANIA: il discorso di Mussolini del 1925; le Leggi Fascistissime e l'abolizione dell'opposizione; le riforme economiche di Mussolini, la Battaglia del Grano e la bonifica delle paludi tra azione e propaganda; i Patti Lateranensi; la campagna d'Etiopia e l'estromissione dalla Società delle Nazioni; l'avvicinamento a Hitler, l'Asse Roma-Berlino, il Patto d'Acciaio e l'introduzione delle leggi razziali. Hitler alla guida del partito nazionalsocialista; il colpo di stato e la fine della Repubblica di Weimar; il Terzo Reich e le Leggi di Norimberga.
- LA SECONDA GUERRA MONDIALE: l'invasione della Polonia e l'inizio del conflitto; la Repubblica di Vichy e l'entrata in guerra dell'Italia; l'Operazione Barbarossa; l'attacco a Pearl Harbor e l'intervento americano; la controffensiva a Mosca; la battaglia di El Alamein e la conclusione della guerra d'Africa; lo Sbarco in Normandia; la bomba di Hiroshima e la resa del Giappone.

Approfondimento sulla Soluzione Finale e l'Olocausto.

Approfondimento sulla Repubblica di Salò e la fine di Mussolini.

- IL SECONDO DOPOGUERRA (accenni): la nascita della Repubblica Italiana e la stesura della Costituzione; il Piano Marshall e la ricostruzione globale; la nascita dell'ONU e dello stato di Israele.

- LA GUERRA FREDDA (accenni): il Mondo tra due blocchi e la corsa agli armamenti; la caduta del Muro di Berlino e la fine dell'URSS.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Poiché la classe mostrava un livello di attenzione medio-basso, è stata privilegiata la lezione dialogata. I contenuti sono stati riassunti e schematizzati alla lavagna di volta in volta, mentre il libro di testo è stato usato principalmente come supporto in fase di studio casalingo. Per favorire la comprensione, si è rivelato utile (quando possibile) far riflettere i ragazzi sui rapporti di causa-effetto e fare confronti tra la realtà di oggi e gli avvenimenti del passato. Spesso si è fatto ricorso a filmati e video reperiti in rete per introdurre gli argomenti e facilitare l'apprendimento.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo; LIM con accesso a internet; schemi forniti dall'insegnante.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Interrogazioni orali guidate (partenza da un argomento a scelta, seguito da domande dell'insegnante); verifiche scritte basate su quesiti a risposta multipla; vero/falso; testi da completare e (poche) domande aperte.

Per quanto riguarda le prove scritte e orali, sono stati usati i parametri di valutazione stabiliti dall'istituto.

Darfo Boario Terme, 15 maggio 2025

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2024/2025**

CLASSE: 5ª E PAS – 5ª F CUC

DISCIPLINA: MATEMATICA

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

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta di fatto da venti alunni, escludendo 2 alunni non più frequentanti. Per quanto riguarda il percorso di studi la provenienza è varia per cui le loro conoscenze nella materia sono diversificate e presentano per alcuni gravi lacune, che in alcuni casi sono state colmate nel corso dell'anno. In generale essi rispettano le regole scolastiche e adottano un comportamento corretto durante le lezioni. Una parte degli studenti segue con impegno le lezioni raggiungendo un buon profitto, mentre l'altra non dimostra impegno né durante le lezioni né a casa nello svolgimento dei compiti assegnati. In molti casi le competenze raggiunte sono esigue e la partecipazione alle attività didattiche è molto scarsa. In conclusione è stato raggiunto un livello sufficiente di conoscenza della materia.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

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

CONTENUTI TRATTATI

Ripasso equazioni e disequazioni di 1° e 2° grado (interi, fratte, sistemi)

Cenni di Goniometria e trigonometria:

- Angoli (archi) e loro misura in gradi e in radianti
- Seno, Coseno, Tangente e Cotangente di un angolo
- Grafici delle funzioni goniometriche
- Relazioni fondamentali della goniometria
- Funzioni di angoli particolari
- Funzioni inverse; utilizzo della calcolatrice per determinare le funzioni goniometriche
- Teoremi del triangolo rettangolo, risoluzione di triangoli rettangoli

Le funzioni: definizione e classificazione, grafici delle funzioni elementari, Dominio di una funzione, funzioni pari e dispari, Zeri e segno di una funzione

I limiti:

- Intervalli limitati e illimitati, Intorni di un punto, intorni di infinito
- Introduzione al concetto di limite
- Limite finito per x che tende a x_0 ; limite ∞ per x che tende a x_0 ; limite finito di una funzione per x che tende a ∞ ; limite ∞ di una funzione per x che tende a ∞
- Limite destro e limite sinistro
- Limiti della somma, del prodotto, del quoziente di due funzioni

- Le forme indeterminate $+\infty-\infty$, ∞/∞ , $0/0$
- Funzioni continue e punti di discontinuità (1^a, 2^a, 3^a specie)
- Asintoti verticali, orizzontali ed obliqui

Le derivate:

- Definizione di derivata prima di una funzione come limite del rapporto incrementale
- Retta tangente ad una curva in un dato punto
- Le regole di derivazione delle funzioni elementari
- La derivata della funzione somma, prodotto, quoziente, potenza, funzione composta
- Funzioni crescenti e decrescenti, massimi, minimi e flessi, concavità del grafico

Studio di funzione razionale:

- Dominio di una funzione
- Simmetrie e periodicità
- Punti di intersezione con gli assi cartesiani
- Segno della funzione
- Limiti negli estremi della funzione e nei punti in cui non è definita ed eventuali asintoti
- Funzioni crescenti e decrescenti, massimi e minimi relativi e assoluti (derivata prima)
- Concavità e flessi (derivata seconda)
- Grafico
- Interpretazione di un grafico di una funzione empirica o analitica, con l'individuazione degli intervalli di crescita /decrescenza, concavità, punti di massimo/minimo e punti di flesso, ed eventuali asintoti

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, schemi riassuntivi distribuiti agli studenti, utilizzo dei programmi informatici Excel e Geogebra.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

Darfo Boario Terme, 15 maggio 2025

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2024/2025**

CLASSE: 5 F CUCINA / 5 E PASTICCERIA

DISCIPLINA: INGLESE

TESTI IN ADOZIONE:

5 E PAS. "CATERING TODAY" - AUTORI : De Chiara , Gambari, Torchia - Ed. Trinity Whitebridge

5 F CUC. " COOK BOOK CLUB COMPACT " - Autori: Cibelli , D'Avino - Ed. Clitt

PROFILO DELLA CLASSE

Gli studenti provengono da percorsi ed indirizzi diversi. Per questa ragione si è cercato di uniformare le conoscenze e le abilità in loro possesso che risultavano purtroppo non omogenee. La mancanza di partecipazione alle attività proposte e lo scarso impegno dimostrato, non ha condotto al livello di preparazione auspicato, anche per le numerose e costanti assenze di diversi allievi. Per questo motivo la conoscenza della disciplina è nel complesso più che sufficiente ma alcuni alunni non hanno raggiunto gli obiettivi minimi prefissati.

Gli alunni DSA /BES hanno usufruito degli strumenti compensativi secondo quanto stabilito dai singoli PDP.

Per gli allievi ex lege 104 sono state sempre concordate modalità e strategie didattiche con le insegnanti di sostegno

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

OBIETTIVI GENERALI LINGUISTICI

- Apprendere la lingua straniera quale mezzo di comunicazione e non solo come un elenco chiuso di norme grammaticali.
- Familiarizzare con la realtà socioculturale 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.

COMPETENZE

- Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi per interagire nei diversi ambiti.
- Realizzare attività comunicative con riferimento ad attività individuali e di gruppo per intervenire nei contesti professionali di riferimento.

Abilità/capacità

- Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro.

- Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione e nell'esposizione orale su argomenti generali.
- Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico-professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al proprio settore di indirizzo.

Conoscenze

- Strategie di comprensione di testi riguardanti argomenti socio-culturali, in particolare del settore di indirizzo.
- Lessico di settore e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro.
- Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali.
- Principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali.
- Testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali.

CONTENUTI TRATTATI:

MODULE 0

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

MODULE 1

COOK BOOK CLUB:

Unit 1 FOOD SAFETY pag. 282

World food safety

Food poisoning

HACCP

Bacteria and Food Poisoning

EHO

Personal safety and hygiene

Unit 2 FOOD SAFETY CERTIFICATION pag. 294

Globalization: a new challenge for food safety

HACCP

Safe or sorry: benefits vs costs

Ancient & Natural preservation methods

Unit 3 FOOD PRESERVATION SYSTEMS pag.306

Food preservation

Ancient & Natural preservation methods

Low temperature control

Storage Refrigerated Systems

Vacuum cooking

The cold chain

CATERING TODAY:

Unit 6 FOOD SAFETY pag.126

HACCP

Eho

Bacteria and food poisoning

Food contamination

Food preservation

Refrigerated systems

MODULE 2

COOK BOOK CLUB:

Unit 1 NUTRITION pag. 242

Well-being

Nutrients- Food groups and healthy guidelines: Lifelong nutrition

What makes a balanced diet?

Healthy eating plans

The Food Pyramid

The healthy eating plate

CATERING TODAY:

Unit 5 Diets pag.97

Healthy eating

The food pyramid

MyPyramid and MyPlate

The Mediterranean diet

MODULE 3

COOK BOOK CLUB:

Unit 2 FOOD ALLERGIES & INTOLERANCES pag. 254

Allergies vs Intolerances

Efsa

Allergen Labelling

Food safety guidelines in catering businesses

Food allergy: order procedure

CATERING TODAY:

Unit 5 Diets

Food allergies and food Intolerances pag.119

MODULE 4

COOK BOOK CLUB:

Unit 3 CULINARY SPECIALIZATION pag.352

Wine the bottled art

Cooking with wine

The food & wine love match

The knowledgeable chef

CATERING TODAY:

Unit 7 WINE, BEER AND COCKTAILS pag.143

Wine from vines

Uk wines

Wine appellations

Wine and food matching table

Wine tasting

MODULE 5

COOK BOOK CLUB

Unit 1 ITALIAN STYLE & CROSS CULTURAL FOOD pag. 162

Enogastronomy

Italian food heritage & quality certification

Slow food presidia

Food cultural diversity

Rainbow cuisine

Unit 3 TRACEABILITY & CERTIFICATION pag.226

The food supply chain

The organic choice

The GMOs controversy

Main benefits & controversies about GM products

Traceability & certification

CATERING TODAY:

Unit 4 GOOD, CLEAN AND FAIR pag. 70

Slow Food pagg. 70 73 75 76

MODULE 6

UDA EDUCAZIONE CIVICA

Agenda 2030:

Film: "The environmental cost".

Documentario: "Before the flood". Punto di non ritorno

Food Sustainability

From Farm to Fork

Local Farming

Chefs go green

MODULO INTERDISCIPLINARE CON ITALIANO:

LITERATURE: Oscar Wilde, The Decadentism

Visione del film. " The Portrait of Dorian Gray"

FOTOCOPIE: Banqueting, Banqueting menus, Buffet service, The Banqueting manager.

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Testi in adozione. Fotocopie. Strumenti multimediali.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Le prove, proposte durante l'anno scolastico, sono state verifiche strutturate, semi strutturate, test oggettivi, lavori personali ed orali. La valutazione degli studenti ha privilegiato la loro capacità espositiva, la gestione del lavoro domestico e soprattutto le loro competenze formative e sommative. I giudizi sono stati formulati non solo basandosi sulla mera media matematica ma tenendo conto di altri fattori quali la situazione di partenza; l'interesse e la partecipazione dimostrati, l'impegno ed i progressi raggiunti.

Darfo B.T.,15 maggio 2025

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2024/2025**

CLASSI: V E PAS e V F CUC

DISCIPLINA: FRANCESE

TESTI IN ADOZIONE: Daniela Bertone – Paola Bovero “Et comme dessert?” Loescher Editore
Christine Duvallier “Sublime 2030 Oenogastronomie et service” Gruppo Edit. ELI

PROFILO DELLA CLASSE

La classe , composta dall'unione di due sezioni, quella di pasticceria con 7 alunni provenienti dalla 4 pas, e 2 + ripetenti dalla 5 pas dell'anno scorso, e quella di cucina, con 5 alunni provenienti dai corsi lefp (interno all'Istituto) e 6 dal Cfp di Ponte di Legno, è apparsa subito molto eterogenea e diversificata nella competenze in lingua straniera francese, in quanto i ragazzi provenienti dal Cfp non avevano svolto nei quattro anni precedenti la materia. Per ovviare a tale divario, all'inizio dell'anno ho dedicato 10 ore extracurricolari al recupero e gli studenti interessati si sono dimostrati globalmente attivi e hanno lavorato con attenzione e partecipazione. Durante tutto l'anno si è riservata molta attenzione al recupero degli studenti, essendo presente un gruppo sostanzioso di alunni DSA e BES e due studenti H. Tre alunni hanno smesso di frequentare nel corso dell'anno. Gli alunni disabili, grazie al supporto dei colleghi di sostegno hanno sempre mantenuto un atteggiamento nel complesso interessato e collaborativo. Durante il pentamestre, dal mese di gennaio al mese di aprile, per un totale di 10 ore, la classe ha seguito un progetto con una docente madrelingua. Tale attività è stata estremamente positiva ed efficace ed ha riscontrato un buon interesse di partecipazione. Durante tutto l'anno scolastico, gli studenti hanno mantenuto un comportamento globalmente corretto, aperto e inclusivo, anche se si è dovuti intervenire per richiamarli a maggior impegno e puntualità nelle richieste. Un gruppo di studenti ha raggiunto un buon livello di padronanza della lingua, altri un livello discreto, altri più che sufficiente e altri non hanno raggiunto livelli di sufficienza.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

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

CONTENUTI TRATTATI

Habitudes alimentaires

Manger mieux, manger éthique

Restaurants slow food

La diète méditerranée et la pyramide alimentaire

Produits bio et OGM

Cuisine végétarienne et végane

Les intolérances alimentaires et les allergies

Le labo

Visite guidée au labo

Instruments et ustensiles

Une cuisine bien propre

Le système HACCP

Les labels de qualité et d'origine

L'étiquette

Les méthodes de conservation

Civilisation: L'histoire de la pâtisserie française

Fêtes et traditions en France

Les gâteaux des fêtes

Quelques spécialités régionales

Quelques spécialités de Pays francophones

Les occasions spéciales

L'apéritif

Différents genres des menus pour différentes occasions

Les banquets – les buffets- les traiteurs

Entrée dans le monde du travail

Le CV

Educazione civica: Les labels et les étiquettes

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

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

Christine Duvalier “Sublime 2030 Oenogastronomie et service” Gruppo Edit. ELI

Fotocopie fornite dal docente.

Lavagna Interattiva Multimediale

Lettore CD

Video

Computer

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

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

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

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

Darfo B.T., 15 maggio 2025

CLASSE: V E ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINA: Tedesco

TESTO IN ADOZIONE: Brigliano, Doni, Strano, Ventutini, PAPRIKA NEU, Hoepli

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da alunni provenienti da tre sezioni diverse, ed è piuttosto eterogenea dal punto di vista caratteriale e delle attitudini per la lingua straniera. La classe ha lavorato in modo attivo seppur evidenziando alcune difficoltà, dimostrando un impegno continuo; anche la frequenza è stata regolare. Tutti gli alunni sono riusciti ad ottenere un profitto almeno sufficiente.

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

MATERIALI E STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

Conoscenze:

- Principali funzioni e strutture morfosintattiche della lingua di tutti i giorni, lessico relativo al settore specifico di indirizzo
- Saper accogliere un cliente
- Presentare un menu e dare indicazioni circa la preparazione
- Dare indicazioni circa l'abbinamento di vino e cibo
- Chiedere il conto e pagare
- Curriculum vitae

Competenze

- Costruire frasi di senso compiuto inerenti agli argomenti studiati utilizzando la terminologia del settore specifico
- Orientarsi nella comprensione di testi in lingua straniera relativi al settore specifico di indirizzo
- Saper compilare moduli di vario tipo ed utilizzare la terminologia specifica del settore
- Compilare menu secondo il valore nutrizionale degli alimenti e rispettando particolari esigenze
- Riconoscere le cattive abitudini alimentari
- Saper leggere un annuncio
- Scrivere in curriculum vitae

• **Capacità**

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

CONTENUTI TRATTATI

Brigliano, Doni, Strano, Ventutini, PAPRIKA NEU, Hoepli

Einheit 1 Nicht nur Fruehstueck: Fruehstueck, Fruehstuecksbuffet, Brunch, Dialoghi

Einheit 2 In der Kueche: Metodi di preparazione, metodi di cottura

Einheit 3 Zu Tisch: Dialoghi

Einheit 4 Rund ums Hauptgericht: lessico relativo al cibo e dialoghi in ristoranti

Einheit 6: In der Bar: Bibite, Happy Hour e dialoghi in bar

Einheit 8 Service: Diaolghi in ristoranti

Einheit 9 Getraenke: Bibite calde e fredde

Einheit 11 die Karriere: Annunci di lavoro, candidatura, colloqui di lavoro

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

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

Esse sono state svolte:

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

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

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

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

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

Darfo B.T., 15 maggio 2025

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2024/2025**

CLASSE: V E/F PAS/CUC

**DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA
RICETTIVA**

TESTO IN ADOZIONE:

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

PROFILO DELLA CLASSE

Gli alunni della 5E/F ENG hanno partecipato attivamente alle lezioni e hanno seguito con interesse le attività didattiche anche se l'impegno non sempre adeguato di alcuni ha influito negativamente sul rendimento generale della classe.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

COMPETENZE

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

ABILITA'

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

- Individuare il marketing mix idoneo al raggiungimento di obiettivi specifici.
- Esprimere i concetti con terminologia appropriata.

CONTENUTI TRATTATI

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

LA CONTABILITA' AZIENDALE

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

• IL BILANCIO D'ESERCIZIO

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

Modulo II - LE FONTI DEL DIRITTO E LE NORME VOLONTARIE

1. LE FONTI DEL DIRITTO COMUNITARIO E INTERNAZIONALE
9. La gerarchia delle fonti del diritto in Italia
10. Le istituzioni dell'UE
11. Le fonti del diritto comunitario
12. Gli accordi internazionali
2. LA GESTIONE DELLA QUALITA'
13. Il sistema di qualità
14. Le certificazioni di qualità
15. I marchi
16. I marchi di qualità dei prodotti agroalimentari
17. I marchi di qualità dei vini

Modulo III - LA PROGRAMMAZIONE AZIENDALE

1. PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE
18. Le fasi della programmazione aziendale
19. I tempi della programmazione
20. Il budget
21. Come si costruisce il budget?
22. Il controllo budgetario
23. Vantaggi e limiti del budget
2. IL BUSINESS PLAN
24. Dall'idea imprenditoriale al business plan
25. Le fasi per realizzare un business plan
26. I preventivi d'impianto
27. La valutazione dei dati
28. La fase di start up

Modulo IV - LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE**1. IL MARKETING**

29. L'evoluzione del concetto di marketing

30. Il marketing turistico territoriale

2. LE TECNICHE DI MARKETING

31. Il marketing strategico e operativo

32. Il piano di marketing

33. L'analisi della situazione esterna

34. L'analisi della situazione interna

35. Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto

36. Le strategie di marketing mix

37. Il controllo e la valutazione dei risultati

METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezione frontale
- Dialogo guidato
- Lavoro individuale e autonomo

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Modalità di verifica e valutazione:

- Prove semistrutturate
- Compiti scritti tradizionali
- Interrogazioni

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

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale sono stati:

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

Darfo B.T., 15 maggio 2025

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2024/2025**

CLASSE: 5ª E PAS – 5ª F CUC

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

TESTO IN ADOZIONE: A. MACHADO, SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE , POSEIDONIA SCUOLA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta di fatto da venti alunni, escludendo 2 alunni non più frequentanti. Per quanto riguarda il percorso di studi la provenienza è varia per cui le loro conoscenze nella materia sono diversificate e presentano per alcuni gravi lacune, che in alcuni casi sono state colmate nel corso dell'anno. In generale essi rispettano le regole scolastiche e adottano un comportamento corretto durante le lezioni. Una parte degli studenti segue con impegno le lezioni raggiungendo un buon profitto, mentre l'altra non dimostra impegno durante le lezioni. In conclusione è stato raggiunto un livello discreto di conoscenza della materia.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

Gli obiettivi sono quelli stabiliti dal Dipartimento di scienza degli alimenti. In generale sono stati raggiunti.

CONTENUTI TRATTATI

MODULO 2: DIETETICA E DIETOTERAPIA

Unità didattica 3: La dieta equilibrata

Funzioni principali dei cinque gruppi alimentari;

Fabbisogno di nutrienti (glucidi, protidi, lipidi);

Fabbisogno energetico (metabolismo basale e metabolismo totale);

Calcolo del peso teorico attraverso l'indice di massa corporea (IMC);

Linee guida per una sana alimentazione.

Unità didattica 4: La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

Aspetti generali (dieta, dietologia, dietetica, dietoterapia);

La dieta nell'età evolutiva;

La dieta dell'adolescente;

La dieta dell'adulto, le basi di una dieta sana;

La piramide alimentare giornaliera;

La dieta in gravidanza e la dieta della nutrice;

La dieta nella terza età.

Unità didattica 5: Diete e stili alimentari

La dieta mediterranea;

La dieta vegetariana.

Unità didattica 6: La dieta nelle malattie cardiovascolari

Le malattie cardiovascolari;

Iperensione arteriosa;

Iperlipidemie e aterosclerosi.

Unità didattica 7: La dieta nelle malattie del metabolismo

Il diabete mellito;

L'obesità.

Unità didattica 8: La dieta nelle malattie dell'apparato digerente (Cenni)

La gastrite.

Unità didattica 9: Allergie e intolleranze alimentari

Le reazioni avverse al cibo;

Le allergie alimentari;

Le intolleranze alimentari;

Intolleranza al lattosio;

Favismo;

Fenilchetonuria;

La celiachia;

Diagnosi delle allergie e delle intolleranze;

Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva.

Unità didattica 10: Alimentazione e Tumori. Disturbi alimentari.

I tumori;

I disturbi nel comportamento alimentare: anoressia nervosa e bulimia (Cenni).

MODULO 3: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

Unità didattica 11: Fattori tossici e contaminazione alimentare

Aspetti generali;

Le micotossine;

Fitofarmaci e zoofarmaci;

Le sostanze cedute da contenitori o da imballaggi per alimenti;

I metalli pesanti;

I radionuclidi;

Contaminazione particellare;

Unità didattica 12: Contaminazione biologica degli alimenti

Aspetti generali;

Il prione e l'encefalopatia spongiforme;

I virus: epatite A, epatite E;

I batteri;

I fattori ambientali e la crescita microbica;

Infezioni e tossinfezioni alimentari;

Principali malattie batteriche di origine alimentare: salmonellosi, intossicazione da stafilococco, botulismo;

Altre malattie batteriche trasmissibili con gli alimenti: tifo e paratifo;

I funghi microscopici: lieviti e muffe;

Le parassitosi: Teniasi.

Unità didattica 13: controllo, qualità e sicurezza alimentare

La sicurezza alimentare in Europa: la rintracciabilità di filiera e l'etichettatura degli alimenti; il pacchetto igiene;

Le frodi alimentari;

La qualità totale degli alimenti;

Le produzioni di qualità: i marchi di tutela (DOP, IGP, prodotti biologici e da agricoltura integrata);

Igiene degli alimenti: requisiti generali in materia di igiene;
Il sistema di autocontrollo HACCP;
Il controllo ufficiale in Italia;
Le certificazioni volontarie ISO.

MODULO 4: ADDITIVI ALIMENTARI E COADIUVANTI TECNOLOGICI

Unità didattica 14: additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici

Additivi alimentari;

Conservanti, antiossidanti, addensanti, gelificanti, stabilizzanti, emulsionanti, coloranti, aromatizzanti, esaltatori di sapidità, edulcoranti, coadiuvanti tecnologici.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Spiegazione in classe della teoria , domande rivolte agli studenti in aiuto alla comprensione in riferimento agli argomenti trattati

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, schemi riassuntivi distribuiti agli studenti

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

Darfo Boario Terme, 15 maggio 2025

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2024/2025**

CLASSE: 5E Prodotti dolciari artigianali e industriali

DISCIPLINA: Laboratorio di Enogastronomia settore Sala e Vendita

TESTO IN ADOZIONE: Nessun testo

PROFILO DELLA CLASSE

La classe, durante il percorso scolastico, ha mostrato un sufficiente interesse durante le lezioni anche se lo studio si è rivelato poco adeguato così come le capacità espositive degli argomenti trattati.

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.

Darfo Boario Terme, 15 maggio 2025

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2024/2025**

CLASSE: 5F Enogastronomia

DISCIPLINA: Laboratorio di Enogastronomia settore Sala e Vendita

TESTO IN ADOZIONE: Nessun testo

PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5F cuc è composta da pochi studenti provenienti in parte dal percorso leFP dell'istituto Olivelli-Putelli e in parte dal CFP di Ponte di legno. Tre alunni sono certificati DSA e due ai sensi della L.104.

I diversi percorsi scolastici precedenti hanno accentuato delle carenze nella materia. Ad esempio gli studenti provenienti dal CFP Ponte di legno non avevano effettuato ore di Sala e vendita. Alcuni alunni hanno raggiunto buoni risultati sia nelle attività pratiche che nei contenuti teorici, mentre altri hanno evidenziato particolari difficoltà nel raggiungimento degli obiettivi minimi, dimostrando scarso impegno sia a scuola che a casa.

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,
- Il banqueting ed il catering,

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,

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 liquori.
- La birra,
- 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;

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.

Darfo Boario Terme, 15 maggio 2025

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2024/2025**

CLASSE: 5F Cucina

DISCIPLINA: Laboratorio di enogastronomia - cucina

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

PROFILO DELLA CLASSE

Il piccolo gruppo della classe 5F ha permesso di portare a termine la programmazione disciplinare preventivata ad inizio anno in tutte le sue parti, ma non senza difficoltà, come la provenienza degli studenti da due percorsi di istruzione e formazione professionale differenti.

Il gruppo classe nel suo complesso si è mostrato motivato e disponibile alle strategie mirate al ripasso dei contenuti svolti e al recupero di conoscenze ritenute irrinunciabili ai fini del percorso di studio.

Si vuole però rilevare che solo parte degli studenti conoscono bene i contenuti disciplinari, utilizzano in modo adeguato i linguaggi specifici e stabiliscono confronti e connessioni con le altre materie. Alcuni studenti hanno ancora difficoltà ad elaborare in piena autonomia.

Al processo di maturazione personale hanno contribuito gli interessi e le abilità operative che gli alunni hanno coltivato, sia in modo personale e autonomo, sia tramite le attività scolastiche ed extrascolastiche proposte durante il loro percorso.

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

Allergie ed intolleranze

Le principali tipologie di intolleranze alimentari

La dieta mediterranea

La dieta salutista

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 e tradizioni legate al territorio

Il valore dei prodotti "a chilometro zero"

La tutela alimentare ed i marchi di qualità

I prodotti DOP, IGP, PAT e STG-AS

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

Tecniche innovative del settore

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

Darfo Boario Terme, 15 maggio 2025

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

CLASSE: 5 E PASTICCERIA

DISCIPLINA: LABORATORIO DI PASTICCERIA

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

PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5E PAS di pasticceria, composta da 13 alunni, si presenta come un gruppo eterogeneo dal punto di vista delle capacità di studio e di impegno. Di questi, 9 sono femmine, tra le quali si segnala che una si è ritirata nel corso del primo trimestre, riducendo così il numero di studenti attivi a 12.

Nonostante la classe non sia costituita da alunni particolarmente studiosi, si è evidenziata una costante partecipazione alle esercitazioni pratiche. Gli studenti, infatti, hanno sempre frequentato con attenzione e interesse le attività pratiche, dimostrando entusiasmo e volontà di apprendere attraverso il lavoro manuale. Questa attitudine positiva ha contribuito a creare un ambiente di lavoro collaborativo e stimolante, favorendo l'acquisizione delle competenze tecniche richieste dal percorso formativo.

In conclusione, anche se le capacità di studio teorico non sono particolarmente elevate, l'impegno e la partecipazione attiva nelle esercitazioni pratiche rappresentano un punto di forza della classe, che può essere ulteriormente valorizzato con un supporto mirato e continue opportunità di apprendimento pratico.

La frequenza in generale è stata regolare, anche se alcuni alunni hanno maturato un numero considerevole di assenze.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

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

- valorizzare e promuovere nuove tecniche di lavorazione, le tradizioni locali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;

- applicare le normative vigenti, nazionali ed europee in fatto di sicurezza, trasparenze e tracciabilità dei prodotti; - predisporre prodotti dolciari e da forno coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;

- integrare le competenze professionali orientate al cliente, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;

-valorizzare i prodotti tipici - condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno.

CONTENUTI TRATTATI

In termini di conoscenze gli alunni conoscono:

- tecniche di cottura e presentazione del dolce;
- tipologie di pasticcerie;
- organizzazione del laboratorio di pasticceria e della produttività.
- lessico e fraseologia di settore;
- gli impasti di base (*paste frolle; pan di Spagna; pasta choux; impasti lievitati; impasti montati con burro*)
- prodotti alimentari e tutela del marchio di qualità;
(rintracciabilità di filiera; le 5 gamme alimentari; le etichette alimentari; le frodi alimentari; i prodotti a denominazione di origine e i prodotti tradizionali; gli alimenti OGM; i prodotti biologici; gli alimenti dietetici; gli alimenti funzionali)
- il catering e il banqueting:
(il contratto di catering; le forme di catering; il trasporto dei pasti; forme di banqueting; il banqueting manager, il contratto di banqueting; il banqueting plan; il banqueting kit)
- I buffet:
(classificazione dei buffet; organizzazione e accorgimenti operativi)
- sicurezza e tutela della salute nell'ambiente e nel luogo di lavoro;
- sistema HACCP applicato in un laboratorio di pasticceria
- tipologie di intolleranze e allergie alimentari (*celiachia; lattosio e proteine del latte, frutta secca*)
- le farine, fibre e additivi usati nei prodotti per celiaci.

contenuti trattati in laboratorio:

- la pasticceria artigianale;
Torta di riso alle mandorle e amaretti; Torta carotina; Crostata di mele; Biscotti al cocco; Cake morbido all'arancia; Cake bignè; Tortina paradiso con crema di latte)
- la pasticceria salata e Finger food;
(Blinis di grano saraceno con salmone affumicato e crema acida; Rivisitazione della mozzarella in carrozza; Sfogliatine assortite; Bignè con pomodorini confit e uova di quaglia)
(frollini con maionese di soia e crudité; tartare di branzino e chutney di mango; cuscus con gamberi, frutta e verdure; savarin di carne cruda con gelé all'uovo tartufata)
- il Sushi;
- la pasticceria mignon;
(Morbidone gianduia e arancia; Veronica; Tartelletta mascarpone; lampone e frutta esotica; Rocher latte, mascarpone e nocciola; Raffaello; Yogurt e fragole; Tiramisu' espresso; Paris Brest; Pannacottina alle fragole;

- la pasticceria per intolleranze (glutine, lattosio, proteine del latte)
(Burro vegano; Torta caprese al profumo d'arancia; Pancake; Muffin con banane caffè e noci; Cake all'arancia e cioccolato; Pasta frolla vegetale ; Frollini al mirtillo; Tartelletta cheese cake alle fragole; Frollini cappuccino; Crostata con crema cotta, confettura e granella croccante; Torta sacher; Profiteroles; Tiramisù; Savoiard; Brownies;

- pasticceria di prodotti dolci PAT della Lombardia

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

- Dessert al piatto

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

- torte moderne

(torta esotica ai lamponi, torta bavarese al pistacchio, torta allo yogurt)

- Le monoporzioni con frutta

(limone e lampone; mandarino; crostatine con composta di mele granny smith; corona di cioccolato e ananas)

- Pasticceria europea

(Macaron al caramello salato - macaron ai lamponi; pastes de nata; Kanelbuller; crema catalana; goffres de Liegi; Kugelpfof)

- Dessert al bicchiere

(banana split in stecco, bicchiere di ricotta e pere, bicchierino mascarpone, cioccolato e lamponi)

- Semifreddi e gelati moderni per snack

Pinguini al cioccolato e arancia, Tartufino gelato, Macaron gelato, Melba in vetro.

METODOLOGIE DIDATTICHE

- lezioni frontali
- discussioni in classe
- uso del libro di testo
- uso di fotocopie

- lezioni pratiche in laboratorio
- consultazione di riviste specializzate e divulgative

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Laboratorio di pasticceria edizioni Alma
- Testi di pasticceria personali: Tradizione in Evoluzione - Dolci Per Tutti - Premiati Forni d'Italia - La Scienza della Pasticceria - Sweet, la pasticceria dei grandi maestri - Banqueting & Catering (arte, scienza, tecnologia)
- Laboratori per esercitazioni pratiche
- computer, smartphone e tablet, lavorando su Teams della piattaforma Microsoft,

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Per le verifiche sono stati utilizzati:

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

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

Darfo B.T., 15 maggio 2025

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

CLASSE: 5^A E PAST.-5F CUCINA

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

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

PROFILO DELLA CLASSE

La Classe è articolata ed è composta da 20 studenti, (12 5e past- 8 5F cuc) di cui due studenti con disabilità. La partecipazione alle attività proposte, nel corso dell'anno scolastico, è stata discreta ma, a tratti, poco attiva da parte di qualche alunno che ha necessitato di stimoli ad un maggiore e più fattivo impegno. La quasi totalità del gruppo, ha evidenziato un discreto gradimento per le attività motorie proposte, in particolare per i grandi giochi sportivi di squadra. Generalmente un sufficiente numero di allievi si è mostrato motivato, alcuni, più di altri, si sono distinti per l'impegno nel processo di apprendimento. La loro preparazione generale risulta per molti adeguata e solo per alcuni ottimale. Gli studenti con disabilità non hanno richiesto un'attenzione particolare ed un approccio didattico particolare. E' stato fondamentale creare un ambiente inclusivo che abbia permesso loro di partecipare attivamente alle lezioni. Entrambi hanno partecipato con buoni risultati al Progetto d'istituto 'Tutti Ugualmente Atleti'

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

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

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

In relazione alla programmazione 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:

- Esercitazioni a corpo libero e/o con attrezzi: spalliere ,manubri palle mediche elastici.
- Resistenza/Corsa prolungata a ritmo lento - circuit-training; Test./2000m .
- Mobilità articolare generale e specifica a corpo libero, stretching
- Forza e potenziamento muscolare generale e specifico sia a carico naturale che con piccoli sovraccarichi utilizzando spalliere, manubri e palle mediche.
- Velocità/Corsa a ritmo variato, miglioramento della velocità e delle risposte motorie ad una stimolazione. Attività in circuito
- Uscite sul territorio : attività in ambiente naturale

Sport di squadra:

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

Sport individuali:

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

Lezioni teoriche:

- L'importanza dello sport svolto all'interno delle carceri con ricadute non solo dal punto di vista fisico ,ma anche sociale.
Educazione alla salute ed al benessere Agenda 2030 .
- Principi per l'adozione di corretti stili di vita e l'importanza del movimento .
- La salute dinamica e i disturbi del comportamento alimentare.
- Alimentazione e Sport.
- Educazione alla sicurezza e nozioni di base di Primo Soccorso: il codice comportamentale, i traumi e le modalità d'intervento.
- Valutazione dell'arresto cardiaco e RCP (teoria e pratica su manichino).
*** Corso PAD con certificazione (IN PROGRAMMAZIONE FINE MAGGIO) .**
- Sport e Fascismo: riflessione sul tema dello sport come strumento di propaganda, gli sport privilegiati in epoca fascista, gli atleti campioni dell'epoca fascista.
- L'importanza dell'ed. fisica ai tempi del fascismo con l'introduzione obbligatoria della materia
- Sport e razzismo : Olimpiadi di Berlino del 1936 attraverso filmati originali e documentari dell'epoca
- Storia delle Olimpiadi e delle Paraolimpiadi (Parigi 2024)
- Visione del film a carattere sportivo legato al contesto storico : " Race il colore della vittoria"

I contenuti che verranno affrontati dopo il 15 Maggio 2024 sono contrassegnati in grassetto

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

frontale che laboratoriale, dividendo la classe in gruppi di ricerca e di elaborazione degli argomenti scelti ed affrontati.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

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

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

VERIFICHE:

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

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

VALUTAZIONE:

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

Darfo Boario Terme 15 maggio 2025

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2024/2025**

CLASSE: 5E/F Pasticceria/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 generalmente regolare. La classe ha raggiunto le conoscenze, abilità e competenze previste. Il comportamento tenuto in classe risulta corretto. I contenuti sono stati svolti secondo il piano di lavoro della disciplina eccetto l'argomento inerente la concezione cristiano – cattolica del matrimonio e della famiglia, in quanto già svolto nel precedente anno scolastico. In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali sotto riportati.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

Competenze.

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

Abilità.

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

Conoscenze.

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

CONTENUTI TRATTATI

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

- Il rapporto tra cattolicesimo e comunità scientifica rispetto ai seguenti temi: origine dell'universo; origine degli esseri umani; esistenza di Dio; miracoli; esistenza storica di Gesù di Nazareth; fonti storiche cristiane e non cristiane su Gesù di Nazareth.
- La figura di Gesù di Nazareth al di fuori della religione cristiana: secondo Shalom Ben-Chorin; Milan Machovec; F. Alt.
- Le libertà religiose in carcere. Accenni ad alcune riflessioni e progetti proposti da figure o istituzioni religiose (anche UDA Ed. Civica).
- Tecnologia e diritti umani, 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).
- Le iniziative sociali promosse dai cattolici in Valle Camonica tra il "non expedit" e i Patti Lateranensi.
- Accenni al "Documento sulla fratellanza umana per la pace mondiale e la convivenza comune" firmato da Papa Francesco e dal Grande Imam di Al-Azhar Ahmad Al-Tayyeb.
- Il movimento partigiano cattolico durante la seconda guerra mondiale e le figure di Teresio Olivelli e Salva Gelfi.
- Le figure, in breve, di Padre Massimiliano Kolbe, Dietrich Bonhoeffer, Salvo D'Acquisto.
- Dalla crisi dei missili a Cuba al contributo di Papa Francesco nel riavvicinamento tra la suddetta isola e gli USA.
- Le tappe della passione dal giovedì santo alla domenica di risurrezione; il termine "Pasqua"; il simbolo dell'uovo; "Ecce Homo" di Antonio Ciseri; Croce del Maestro della croce 432 (uffizzi).
- Cibo e religioni.
- Il Concilio Ecumenico Vaticano II (informazioni di base).

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Nella valutazione si è tenuto conto dell'impegno, partecipazione alle attività proposte in classe, prove di verifica, atteggiamento nei confronti della disciplina, desiderio di approfondimento e criteri del PTOF.

Darfo Boario Terme, 15 maggio 2025