



*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](mailto:bsis02700d@pec.istruzione.it) e-mail: [bsis02700d@istruzione.it](mailto:bsis02700d@istruzione.it)

sito web: [www.olivelliputelli.edu.it](http://www.olivelliputelli.edu.it)



# DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe:5A

Corso: Cucina

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002706 - 12/05/2025 - V.2 - E

# A.S. 2024/2025

## INDICE

1. Il Consiglio di Classe	p.3
2. La classe	p.3
<b>LA PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE</b>	
3. Obiettivi di apprendimento	p. 4
4. Quadro orario	p. 6
4. Metodologia	p.6
5. Strategie per l'inclusione	p. 7
6. Strategie per il recupero	p. 7
7. Modalità di verifica e valutazione	p. 8
8. Insegnamento DNL secondo la metodologia CLIL	p. 8
9. Percorsi interdisciplinari ( <i>ove effettuati</i> )	p. 8
10. Attività integrative ed extracurricolari	p. 10
11. Educazione Civica	p. 10
12. Percorsi per le Competenze Trasversali e di Orientamento	p. 11
13. Orientamento	p. 12
14. Programmazione del Consiglio di Classe per l'Esame di Stato	p. 16

## ALLEGATO – PROGRAMMAZIONI DISCIPLINARI

LINGUA INGLESE  
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA  
MATEMATICA  
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA  
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA  
STORIA  
RELIGIONE  
TEDESCO (SECONDA LINGUA STRANIERA)  
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE  
SCIENZE MOTORIE  
FRANCESE (SECONDA LINGUA STRANIERA)

## 1. IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	STABILITÀ NEL TRIENNIO solo per gli studenti provenienti dall'Istituto Olivelli-Putelli		
	3^	4^	5^
LINGUA INGLESE		X	X
FRANCESE (SECONDA LINGUA STRANIERA)			X
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		X	X
MATEMATICA			X
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA			X
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA			X
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	x	X	X
STORIA			X
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	x	X	X
SCIENZE MOTORIE	x	X	X
MATERIA ALTERNATIVA			X
RELIGIONE	X	X	X

## 2. LA CLASSE

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

ANNO SCOLASTICO	DALLA CLASSE PRECEDENTE	RIPETENTI LA STESSA CLASSE	PROVENIENTI DA ALTRO ISTITUTO	DSA	BES	104	TOTALE
2022-2023	16			6			
2023-2024	16			6			
2024-2025	15		14	5			29

### PRESENTAZIONE

La classe 5A è composta da 15 studenti; gli studenti provengono da un biennio diverso ma hanno frequentato la stessa sezione dal terzo anno.

Una alunna si è ritirata ad ottobre e la frequenza di molti studenti è stata spesso discontinua.

Poiché è previsto da parte della scuola CFP CANOSSA di Brescia un “corso di quinta annualità, che prevede una durata di 990 ore, si realizza in seguito al decreto n. 11753 del 05/08/2022 che ha per oggetto l’approvazione ai sensi del accordo stato/regioni del 1° agosto 2019, rep. Atti n° 155/CSR e del DGR del 30/06/2022 n. XI/6599, relativo all’avvio per la realizzazione dell’offerta formativa dei corsi di Istruzione e formazione professionale”, per l’accesso all’esame di Stato, annualità 2024/25 sono stati inseriti 14 studenti in 5A dopo aver stipulato un accordo con l’Istituto “IIS OLIVELLI PUTELLI” di Darfo Boario Terme (BS).

### LIVELLO DI PREPARAZIONE RAGGIUNTO

Il livello medio di preparazione è sufficiente. La classe ha partecipato al dialogo educativo con interesse sempre costante, solo alcuni hanno maturato una consapevolezza nel gestire in modo autonomo il lavoro scolastico. Per quanto riguarda l’esplicitazione dei contenuti, dei metodi e dei criteri di valutazione, si rimanda alle schede compilate dai singoli docenti e alla relazione di ciascuna disciplina allegate al presente documento.

## LA PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

### 3. OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

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

##### Obiettivi educativi generali

- Proseguire ed ampliare il processo di preparazione culturale dello studente, già avviato nel secondo biennio, favorendo il consolidamento e l’ulteriore sviluppo di alcuni aspetti della personalità dello studente, quali sicurezza di sé, autonomia decisionale, socialità.
  - Sviluppo delle responsabilità dello studente in merito al proprio lavoro e all’organizzazione delle attività scolastiche.
  - Sviluppo del processo cognitivo con l’acquisizione di conoscenze, abilità e competenze adeguate alla complessità della società.
- Obiettivi didattici generali (interdisciplinari)
- Perseguire la padronanza dei mezzi linguistici, cioè migliorare la comunicazione del proprio pensiero e delle conoscenze acquisite.
  - Potenziare le capacità di analisi, di riflessione critica e di rielaborazione personale.
  - Sviluppare una professionalità di base intesa come:
    - capacità di approccio sistemico ai problemi;
    - capacità di analizzare le situazioni, di rappresentarle con opportuni modelli e risolverle con strumenti adeguati;
    - capacità di autonomia e di organizzazione funzionale del lavoro;
    - capacità di lavorare in gruppo;
    - capacità di valutazione e autovalutazione.

##### Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell’apprendimento permanente.

- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

### Obiettivi di apprendimento specifici dell'indirizzo

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente alla conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Competenze specifiche di indirizzo:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse - utilizzare tecniche di lavoro e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera - applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico - predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

**SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**  
**Settore Cucina (corso quinquennale)**

**QUADRO ORARIO SETTIMANALE**

DISCIPLINE	ORARIO SETTIMANALE				
	1^ BIENNIO		2^		5° anno
	1^	2^	3^	4^	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze integrate	2	2	---	---	---
Diritto ed economia	2	2	---	---	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienza degli alimenti	2	2	---	---	---
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	---	---	5°	4°	5°
Diritto e tecniche amministrative della struttura	---	---	4	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici–settore cucina	4+1*	4+1*	7	7	6°
Laboratorio di servizi enogastronomici–settore sala e vendita	4+1***	4+1***	---	2	2°
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	---	---	---
TIC (Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione)	2**	2**	---	---	---
Ore settimanali	32	32	32	32	32

**NOTE:** \* 4 ore di compresenza con Sala

\*\* 1 ora di compresenza con Accoglienza Turistica

\*\*\* 4 ore di compresenza con Cucina

° un'ora in compresenza con cucina e un'ora con sala

°° un'ora in compresenza con scienza e cultura dell'alimentazione

#### 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

In classe sono presenti studenti con Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA) certificati ai sensi della legge 170/2010.

*La Legge n. 170/2010 dispone che le istituzioni scolastiche garantiscano "l'uso di una didattica individualizzata e personalizzata, con forme efficaci e flessibili di lavoro scolastico che tengano conto anche di caratteristiche peculiari dei soggetti, [...] adottando una metodologia e una strategia educativa adeguate". In riferimento alle nuove norme in materia di disturbi specifici dell'apprendimento in ambito scolastico, il nostro Istituto ha definito le procedure da seguire, al fine di garantire una buona riuscita nel percorso scolastico dell'allievo con DSA.*

*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.*

*Il Consiglio di Classe, in attuazione delle disposizioni del Decreto n. 5669 del 12 luglio 2011, ha tenuto conto delle indicazioni contenute nelle "Linee Guida per il diritto allo studio degli alunni e studenti con disturbi specifici di apprendimento" e ha provveduto, quindi, ad attuare i necessari interventi pedagogico-didattici per il successo formativo degli studenti DSA, attivando percorsi di didattica personalizzata, con strumenti compensativi e misure dispensative.*

Si elencano le misure compensative usate nel corso dell'anno scolastico, presenti in generale PDP:

- programmi di videoscrittura con correttore ortografico
- programmi con foglio di calcolo e stampante
- schemi e mappe concettuali
- libri e vocabolari digitali
- computer e tablet
- calcolatrice
- immagini
- formulari
- tabelle

Si elencano, inoltre, le misure dispensative:

- studio mnemonico di poesie, tabelline, formule, etc.
- eccessivo carico di compiti a casa.
- lettura ad alta voce.

## 6. STRATEGIE PER IL RECUPERO

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

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

- Dal mese di settembre 2024 Interventi PNRR-PON "Non uno di meno e da gennaio 2025 DM 19": interventi di recupero e potenziamento sulle materie di indirizzo

Infine, come stabilito dal PTOF, interventi di recupero sono stati realizzati 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:

- o studio autonomo (scheda con le indicazioni degli argomenti/esercizi e data della verifica);
- o lavoro aggiuntivo (scheda con i documenti, i materiali e/o gli esercizi e data della verifica).

## 7. MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE

La valutazione mira promuovere l'apprendimento degli studenti. Le tipologie di valutazione utilizzate sono state: valutazione diagnostica, valutazione formativa e valutazione sommativa.

Nel processo di apprendimento si è tenuto conto dei seguenti descrittori:

- Conoscenze
- Abilità/Capacità
- Competenze

### STRUMENTI DI VERIFICA

In generale la verifica degli apprendimenti degli studenti è stata realizzata attraverso prove scritte, orali e pratiche, strutturate e non strutturate, diverse e ripetute nel tempo (in ingresso, in itinere, sommativa).

Si rimanda a quanto previsto nelle singole programmazioni di dipartimento. Per il dettaglio dei descrittori e la corrispondenza livello-voto si rimanda alla tabella allegata al PTOF.

### FATTORI CHE HANNO CONCORSO ALLA VALUTAZIONE PERIODICA E FINALE

Secondo quanto stabilito dal PTOF, alla valutazione finale riferita alle singole discipline, oltre alla media aritmetica delle valutazioni riportate nelle diverse prove scritte, grafiche, pratiche e orali, concorrono:

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

### VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

Così come definito dal PTOF, la valutazione del comportamento è deliberata dall'intero Consiglio di Classe, riunito per gli scrutini del primo quadrimestre e finali, secondo una tabella che tiene conto dei seguenti criteri:

- Interesse e partecipazione
- Rapporti con insegnanti e compagni
- Adempimento dei doveri scolastici
- Rispetto delle norme e del Regolamento d'Istituto

Per gli specifici indicatori si rimanda alla griglia contenuta nel PTOF

Si è tenuto conto anche del numero di assenze in base a quanto stabilito dal DM 122/09 e riportato nel PTOF.

## 8. INSEGNAMENTO DNL SECONDO LA METODOLOGIA CLIL

Non previsto

## 9. PERCORSI INTERDISCIPLINARI

### Contenuti pluridisciplinari collegati a Servizi di Enogastronomia – Settore Cucina

Lab. di cucina	Inglese	Francese	DTA	Sala	Scienze Alim.
L'offerta ristorativa: -Ristorazione collettiva - Ristorazione commerciale - Neo ristorazione	Catering: contract catering profit and commercial profit	La restauration commerciale  La restauration collective à caractère social	Ristorazione commerciale e collettiva		

- Ristorazione viaggiante - Ristorazione veloce					
Il servizio di catering - Ristorazione industriale - Catering privato - Catering sociale		Le traiteur	Catering		
Il banqueting		Les differents types de service Les buffets	Banqueting		
Classificazione dei prodotti alimentari: classificazione merceologica, nutrizionale, alimenti integrali Le scelte alimentari - Le 5 gamme alimentare - Il sistema cook and chill - Impiego delle gamme alimentari in cucina	Macronutrients and micronutrients Food pyramid	- Regimes et nutrition - Les groupes alimentaires - OGM			Etichettatura Certificazione di qualità Gamme alimentari Nuovi alimenti
I marchi di qualità - igp - dop - deco, pat, stg - slow food - biologico - tipicità - prodotti a km zero - la filiera alimentare	Forgery Slow food Organic food KM 0 products	- Les produits zero km - traçabilité et les etiquettes - les labels	I marchi di qualità	Le certificazioni di qualità	Qualità Rintracciabilità Tracciabilità
Sicurezza alimentare - Haccp - Buona prassi igienica - Pacchetto igienico	Haccp Contamination	- Haccp - L'hygiène	HACCP		Haccp

BSISO2700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002706 - 12/05/2025 - V.2 - E

La conservazione degli alimenti: - Sistemi e tecniche di conservazione	Old and new preservation methods	Stockage des aliments			
---	----------------------------------	-----------------------	--	--	--

## 10. ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED EXTRACURRICOLARI

- Corso PAD 5 ore
- Spettacolo teatrale "Trattami bene" contro la violenza alle donne il 13 novembre 2024
- Uscita didattica con visita guidata a Palazzo Tadini il 30/11/2024 5 ore
- Incontro con gli Alcolisti anonimi il 1 febbraio 2025 3 ore
- Proiezione mediometraggio "Ali di lucciola" presso il cinema Garden 5/03/2025
- Incontro con Fabio Mancini, scrittore del libro "108 volte mi perdono" 2 ore
- "Legalità" Incontro con il Prefetto e Questore di Brescia, Polizia locale e Sindaco di Darfo B.T, presso palazzo Congressi il 28/04/2024 3 ore

## 11. EDUCAZIONE CIVICA

<b>CLASSI QUINTE</b> INDIRIZZO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO		AMBITI D' INTERVENTO: COSTITUZIONE (EDUCAZIONE ALLA LEGALITA') SVILUPPO SOSTENIBILE (EDUCAZIONE AMBIENTALE- EDUCAZIONE ALLA SALUTE E AL BENESSERE)
COMPETENZE RIFERITA AL PECUP (Allegato C DM 35 del 22.06.2020)	TEMATICA	<b>ARGOMENTI</b> <b>MATERIE:</b>  DTA: 5 ORE  CUCINA: 3 ORE  ALIMENTI: 12 ORE  INGLESE: 4 ORE  SECONDA LINGUA: 4 ORE  SCIENZE MOTORIE: 5 ORE

<p>Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</p> <p>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari ed internazionali, i loro compiti e le funzioni essenziali</p> <p>Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.</p>	<p><b>COSTITUZIONE</b></p> <p>1) - I diritti e i doveri dei cittadini - Le istituzioni dello Stato italiano - Organismi internazionali - L'Unione europea</p> <p>2) - Ed alla legalità, contrasto alle mafie</p>	<p>Marchi di qualità Le etichette alimentari Frodi alimentari</p>
<p>Operare a favore dello sviluppo eco sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</p> <p>Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.</p>	<p><b>SVILUPPO SOSTENIBILE</b></p> <p>1) Educazione ambientale, sviluppo eco-sostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari. Marchi di qualità, Sicurezza e igiene alimentare, Sistema HACCP.</p> <p>2) Educazione alla salute e al benessere: disturbi del comportamento alimentare.</p>	<p>Agricoltura sostenibile: coltivare in modo biologico; Fair Trade e rispetto dei diritti- commercio equo-solidale Slow Food Agenda 2030 Diritti delle persone con Bisogni educativi speciali: lavorare insieme</p>

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

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

I nuovi percorsi delineati dalla recente normativa si fondano su due principali dimensioni: quella orientativa e quelle delle competenze trasversali.

I P. C. T. O. che vengono svolti nel corso degli anni in questo Istituto sono stati articolati 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 e nazionale, (come da ALLEGATO B del documento - PCTO sito internet IIS Olivelli Putelli);
- Project Work, ove richiesto.

La classe 5 ha espletato quanto sopra riportato.

Si conferma la validità del percorso anche per l'alunna che ha frequentato il quarto anno all'estero.

### 13. ORIENTAMENTO

Gli studenti hanno partecipato a:

- Incontro con cooperativa Assolo il 8/04/2025 2 ore
- Incontro con Mattia Mitrano, education Advisor per il nord Italia di Alma 3 ore
- Incontro "Allergie e intolleranze alimentari" 2 ore
- Incontro "Prodotti km 0" 2 ore
- PCTO 10 ore
- Visita a "Sigep" a Rimini e visita all'acetaia di Modena 21/01/2025 e 22/01/2025 10 ore
- Open day Università di Verona 5 ore
- Lezioni: come scrivere un Curriculum vitae 3 ore
- Incontro produttori locali di birra PAGUS 02/04/2025 2 ore

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

Esercitazione scritta propedeutica alla seconda prova il 05/03/2025

Simulazione d'Istituto della seconda prova scritta-Lab. di cucina-Scienza e cultura dell'alimentazione (12/05/2025).

Simulazione d'Istituto relativa alla prima prova scritta 20/05/2024

**ANNO SCOLASTICO 2024/2025**

**CLASSE:5 A CUCINA**

**DISCIPLINA: Inglese**

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

### **PROFILO DELLA CLASSE**

La classe è composta da alunni provenienti da scuole diverse ed è piuttosto eterogenea dal punto di vista caratteriale e delle attitudini per la lingua straniera. Nel complesso la classe ha lavorato con impegno e continuità anche se la frequenza non 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
- L'industria alberghiera
- I settori del catering
- Buffet e banquet
- Le diete
- Speciali diete
- Richiesta di lavoro e curriculum vitae
- Nutrienti e piramide alimentare
- Vino

#### **Competenze**

- Costruire frasi di senso compiuto inerenti agli argomenti studiati utilizzando la terminologia del settore specifico
- Orientarsi nella comprensione di testi in lingua straniera relativi al settore specifico di indirizzo
- Saper compilare moduli di vario tipo ed utilizzare la terminologia specifica del settore
- Compilare menu secondo il valore nutrizionale degli alimenti e rispettando particolari esigenze
- Riconoscere le cattive abitudini alimentari
- Capire come funziona HACCP
- Prevenire l'intossicazione alimentare
- Capire le regole dell'igiene personale e della cucina
- Saper leggere un annuncio
- Scrivere in curriculum vitae
- Sapere i principali modi di trovare un lavoro nel Regno Unito

#### **Capacità**

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

### **CONTENUTI TRATTATI**

Cibelli, d'Avino, **Cook Book Club Compact**, casa ed. Clitt

#### **Module 1** The food people

Unit 1 The service industries: hospitality, catering sectors, food and beverage operations, contract catering, travel catering and onboard services, stop and check

#### **Module 5** On the tour

Unit 1 Italian style and cross-cultural food: enogastronomy, Italian food heritage and quality certification, slow food presidia, stop and check

**Module 6** On the watch

Unit 1 Sustainability: food sustainability, the short supply chain, stop and check

Unit 3 sustainability in the kitchen traceability and certification: the sustainable supply chain, the organic choice, the GMO controversy, traceability and certification, stop and check

**Module 7** On the health side

Unit 1 Nutrition: well being, nutrients, food groups and healthy guidelines, healthy eating plan: the food pyramid, the healthy eating plate, stop and check

Unit 2 Food allergies: allergies versus intolerances, allergen labelling, stop and check

**Module 8** On the safe side

Unit 1 Food safety, food poisoning, food contamination, safety and hygiene check list, stop and check

Unit 2 Food safety certification: globalization, HACCP in catering, the seven principles of HACCP, safe or sorry: benefits and costs, stop and check

Unit 3 Food preservation system: food preservation, low temperature control, refrigerated storage system vacuum cooking, the cold chain, stop and check

**Module 9** On the mission

Unit 3 Culinary specialisation: wine the bottled art, cooking with wine, food and wine love match, stop and check

**Module 10** Careers

Unit 1 Job advertisement: job opportunities, job ad sample, job ads, stop and check

Unit 2 The application letter and cv: your key to success, the application letter, layout, examples, the curriculum vitae, stop and check

Unit 3 the job interview: interview tips, job interviews, stop and check

**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 partecipazione, delle capacità di apprendimento, dell'impegno e della partecipazione. Il processo di apprendimento è stato inoltre oggetto di osservazioni sistematiche quotidiane con particolare attenzione all'individualità di ogni alunno, in modo di poterne rispettare i ritmi, le potenzialità e gli stili cognitivi.

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

Darfo B.T., 15 maggio 2025

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

**CLASSE:** 5<sup>A</sup> A CUCINA

**DISCIPLINA:** DTA

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

**AUTORI:** DE LUCA Caterina, FANTOZZI Maria Teresa

**EDITORE:** LIVIANA

**PROFILO DELLA CLASSE:**

La classe, composta da 15 alunni, di cui 7 con certificazione DSA e 1 con certificazione BES, conosciuta quest'anno, è da valutare secondo due parametri: il comportamento ed il profitto.

Per quello che attiene al comportamento, con i ragazzi si è instaurato un rapporto di stima reciproca e con loro ho lavorato bene e tranne qualche episodico richiamo, le lezioni sono state produttive, anche perché quasi mai la classe è stata al completo.

Per quanto riguarda il profitto, iniziano le note dolenti: infatti, tranne un paio di discenti, i quali si sono impegnati con costanza durante tutto l'anno, il resto della classe ha non ha dato seguito all'interesse mostrato in aula e i risultati sono stati deludenti.

**OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI:**

Si rimanda alla programmazione di inizio anno.

**CONTENUTI TRATTATI:**

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

BISIS02700D 8AE91455 REGISTRO PROTOCOLLO - 0002706 - 12/05/2025 - V.2 - E

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

**METODOLOGIE DIDATTICHE:**

Lezione frontale.  
Dialogo guidato.  
Problem solving.

**MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI:**

Appunti e mappe concettuali elaborate durante le lezioni con la collaborazione degli alunni stessi.  
Lavagna Interattiva Multimediale.  
Materiale didattico integrativo tratto da altri libri di testo.

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

Per la valutazione sono state proposte verifiche scritte e interrogazioni. Gli elementi fondamentali per la valutazione finale sono stati:

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

Darfo B.T., 15 maggio 2025

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

CLASSE: 5<sup>a</sup> A 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 da quindici alunni. In generale essi non sempre rispettano le regole scolastiche, e non adottano un comportamento corretto durante le lezioni. Un esiguo numero di studenti segue con impegno le lezioni raggiungendo un buon profitto, mentre la maggior parte 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 (intere, 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  $\infty$  per  $x$  che tende a  $x_0$ ; limite finito di una funzione per  $x$  che tende a  $\infty$ ; limite  $\infty$  di una funzione per  $x$  che tende a  $\infty$
- Limite destro e limite sinistro
- Limiti della somma, del prodotto, del quoziente di due funzioni
- Le forme indeterminate  $+\infty-\infty$ ,  $\infty/\infty$ ,  $0/0$
- Funzioni continue e punti di discontinuità (1<sup>a</sup>, 2<sup>a</sup>, 3<sup>a</sup> 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 /decrecenza, 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.

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

**CLASSE: 5 A enogastronomia**

**DISCIPLINA: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina**

**TESTO IN ADOZIONE: Chef e Pastry Chef**

**PROFILO DELLA CLASSE**

Per tutta la durata delle attività gli studenti hanno mostrato poco impegno e poco interesse sia per i contenuti teorici sia per le attività pratiche di laboratorio, quest'ultime, per alcuni studenti, affrontate con poca responsabilità e poca voglia di imparare. Un gruppo di studenti per buona parte delle lezioni ha mostrato un atteggiamento infantile e in alcune circostanze tale comportamento è risultato essere di disturbo sia per il docente per svolgere le lezioni sia per alcuni componenti della classe. La situazione descritta al termine dell'anno scolastico è andata a migliorare, dovuta sia alla responsabilizzazione di alcuni studenti sia alla una riunione tenutasi con i genitori di tutti gli alunni in presenza del consiglio di classe e del dirigente scolastico.

In occasione della visita guidata presso l'acetaia di Modena e Il Sigep a Rimini gli alunni presenti hanno mostrato un comportamento maturo e responsabile. Allo stesso modo, il comportamento e l'impegno degli alunni impegnati in attività extra come banchetti etc..., è risultato essere buono, responsabile e per alcuni il livello di maturità molto alto.

A fine del percorso gli obiettivi prefissati sono stati raggiunti con un livello basso. I risultati ottenuti e le valutazioni finali sono da ritenersi sufficienti.

**OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI**

- ✓ Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.
- ✓ Operare nel sistema produttivo promuovendo tradizioni locali, nazionali e internazionali.
- ✓ Individuare le nuove tendenze enogastronomiche.
- ✓ Apportare nuove tecniche di trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari.
- ✓ Operare nel rispetto e attuazione delle normative vigenti in termini di igiene e sicurezza.
- ✓ Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- ✓ Svolgere la propria attività operando in team e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali al fine di realizzare e offrire un servizio di qualità.

**CONTENUTI TRATTATI**

1. Il mercato ristorativo.
  - ✓ Classificazione delle aziende ristorative (tipologia A, B, C, D)
  - ✓ Ristorazione commerciale: caratteristiche della domanda e dell'offerta, destinatari,
  - ✓ Ristorazione collettiva: caratteristiche della domanda e dell'offerta, destinatari, ristorazione sociale, caratteristiche dei menu della ristorazione sociale, modalità di produzione pasti, servizio di somministrazione e distribuzione.
2. Il servizio catering
  - ✓ Finalità del servizio catering.
  - ✓ Il contratto di catering: i soggetti del catering, servizi accessori del contratto.
  - ✓ Catering diretto e indiretto.

- ✓ Ristorazione viaggiante
  - ✓ tipologie di catering: aziendale, industriale, a domicilio
  - ✓ La veicolazione pasti e i legami.
  - ✓ Buono pasto
3. Il Banqueting.
- ✓ Finalità e caratteristiche del servizio banqueting.
  - ✓ Le forme di banqueting: outside banqueting, inside banqueting.
  - ✓ Classificazione del banqueting: cerimoniale, congressuale, aziendale, banqueting privato.
  - ✓ Le fasi organizzative del banqueting: fase tecnica iniziale, fase operativa.
  - ✓ Il banqueting manager: competenze e funzioni del manager.
  - ✓ Il contratto di banqueting: servizi accessori e servizi base.
  - ✓ La scheda evento
4. Le gamme alimentari.
- ✓ Le gamme alimentari
  - ✓ Caratteristiche delle gamme alimentari.
  - ✓ Vantaggi e utilizzo in cucina.
  - ✓ Operazioni preliminari e conservazione delle gamme alimentari.
  - ✓ il sistema cook and chill: caratteristiche, vantaggi e finalità.
5. Gli alimenti
- ✓ Classificazione degli alimenti: naturali, trasformati, accessori, primari, aspetto merceologico.
  - ✓ Le scelte alimentari collettive: contesto geografico, culturale, religioso, climatico, sociale.
  - ✓ Le scelte alimentari personali: fisiologiche, sensoriali, psicologiche, economiche.
  - ✓ La qualità degli alimenti: qualità totale, chimica, igienica, legale, qualità d'origine.
  - ✓ Le frodi alimentari: frodi commerciali, sanitarie, sofisticazione, adulterazione, contraffazione, alterazione.
  - ✓ La filiera alimentare:
  - ✓ Certificazione ISO
6. I marchi di qualità
- ✓ Qualità d'origine.
  - ✓ I marchi di qualità legati al territorio: d.o.p, i.g.p.,
  - ✓ I marchi di qualità : s.t.g., p.a.t, slow food, de.co,
  - ✓ Concetto di tipicità.
  - ✓ Prodotti a km zero, filiera a km zero
  - ✓ Disciplinare di produzione
  - ✓ Prodotto biologico
7. Igiene e sicurezza alimentare.
- ✓ Il pacchetto igiene (852,853,854, 882)
  - ✓ Tracciabilità e rintracciabilità.
  - ✓ Regolamento 178/2002.
8. Il sistema haccp.
- ✓ Caratteristiche e finalità del sistema Haccp.
  - ✓ Prevenzione e autocontrollo.
  - ✓ le 5 fasi preliminari

- ✓ i 7 punti haccp
- ✓ il manuale haccp come strumento di prevenzione
- ✓ le contaminazioni.

9. La conservazione degli alimenti.

- ✓ La finalità della conservazione.
- ✓ Gli effetti della conservazione sugli alimenti.
- ✓ Le tecniche di conservazione

10. Attività di laboratorio

- ✓ Apertivi caldi e freddi, pappardelle al ragù di cinghiale, torta ricotta e amarena
- ✓ uovo poche, plumcake salato, coniglio in lenta cottura, mousseline di patate, crostata frangipane alle noccioline.
- ✓ Tortelli all'amatriciana con salsa al parmigiano, emulsione di prezzemolo, stufato di vitello al cacao, verdure tornite, bignè tiramisù.
- ✓ bignè salati, wellington di salmone e zucca, torta alla nocciola.
- ✓ riso alla cantonese, involtini primavera, maiale in agrodolce.
- ✓ sushi tempura di mare e orto.
- ✓ prodotti da forno lievitati.
- ✓ pizzoccheri con carbonara di gamberi, salmone al sale, conetto croccante con crema di cavolfiore, pleurotus gratinato, dacquoise con namelaka al cioccolato.
- ✓ gnocchi di patate cozze e fagioli, branzino in guazzetto, delizia al limone.
- ✓ mozzarella in carrozza, con pesto di spinaci, tagliata di anatra all'arancia, tronchetto foresta nera.
- ✓ roche di baccalà, maionese alla senape e miele, risotto aglio olio e peperoncino al nero di seppia, torta parmesano con crema al mascarpone e cioccolato, pane, grissini, taralli.
- ✓ paccheri patate e castagne, muffin al cioccolato e noci, pollo alla Kiev.
- ✓ timballo di crepes con ragu bianco di vitello, zucca e salsa robiola, tortina castagne, cioccolato e arancia, galette di patate e funghi, focaccia patate e cipolla.
- ✓ timballo di gnocchi ala forno, manzo e peperoni in umido, krapfen alla crema, focaccia con salsa alla carbonara.
- ✓ gnocchi ripieni di branzino, guazzetto leggero di pesce, vellutata di zucchine, cosciotto di pollo ripieno, purea di barbabietola e frutti rossi all'aceto balsamico, choux con crema. frittelle alla cannella.
- ✓ focaccia parigina, boulette di manzo e funghi, hummus di ceci, tenerina ai due cioccolati.
- ✓ prodotti da forno lieviti dolci e salati.
- ✓ Spaghetti burro e alici, pesce spada in sfoglia fillo con melanzane porro e mozzarella di bufala, crema di patate e basilico, muffin al pistacchio, carpaccio di ananas.
- ✓ Lasagnetta di melanzane, donuts salato con mascarpone, carne salata fritta, dressing al vino rosso, roche al cioccolato, salsa al rum , namelaka al cioccolato a latte, zucchero colato.

### **METODOLOGIE DIDATTICHE**

Lezioni frontali in aula, lezioni pratiche di laboratorio, utilizzo della Lim e del materiale multimediale, lavori di gruppo in laboratorio.

### **MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI**

Libro di testo, materiale multimediale (ppt) somministrato dal docente, dispensa cartacea e digitale del docente.

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

Verifiche orali, verifiche scritte domande aperte, verifiche scritte argomentative.

Valutazione delle conoscenze acquisite nella pratica di laboratorio, nelle attività svolte in aula.

Nel corso dell'anno sono state somministrate verifiche scritte programmate, verifiche orali concordate, attività pratiche di laboratorio finalizzate alla valutazione delle abilità e competenze professionali raggiunte.

Per la valutazione degli apprendimenti, sono state presi in considerazione i livelli di partenza degli alunni, i risultati delle verifiche somministrate, l'impegno e la partecipazione attiva alle lezioni e per quanto riguarda le attività pratiche di laboratorio la valutazione è stata focalizzata in particolare sull'autonomia raggiunta, applicazione e rispetto delle normative vigenti in merito all'igiene e sicurezza sul lavoro.

## ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

CLASSE: 5 A Cucina

DISCIPLINA: Italiano /Storia

TESTO IN ADOZIONE: M. Sambugar. G. Salà. Letteratura Aperta v.3.

A.Brancati. T.Pagliarani.La storia in 100 lezioni.v3

**PROFILO DELLA CLASSE:** La classe ha mostrato in questo anno scolastico una partecipazione e una frequenza per niente regolare. Non sempre gli studenti sono stati collaborativi: numerose sono state le assenze e le entrate in ritardo. Tutto ciò ha influito sul regolare svolgimento delle attività didattiche. Una buona parte della classe non è riuscita a raggiungere l'obiettivo prefissato alla fine del quinto anno, ovvero sviluppare uno spirito critico. Alcuni alunni, pur dotati di discrete potenzialità e di competenze disciplinari sufficienti, non sempre si sono impegnati adeguatamente e si sono limitati ad uno studio episodico in prossimità delle scadenze di verifiche orali e/o scritte. Questo ha inciso sul profitto che si è dimostrato non sempre corrispondente alle attese. La preparazione pertanto risulta mnemonica e superficiale. Nella classe sono presenti 5 alunni DSA.

### OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

#### Italiano/ Storia:

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

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

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

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

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

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

BS1902700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002706 - 12/05/2025 - V.2 - E

## **CONTENUTI TRATTATI**

### **Unità 1: dal positivismo al decadentismo**

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

### **Unità 4: Giovanni Verga**

- la vita, L'autore e il suo tempo. Verga e la questione Meridionale
- le opere
- il pensiero e la poetica
- Vita dei campi. La lupa
- I malavoglia
- La famiglia Malavoglia
- Mastro-Don Gesualdo
- La morte di Gesualdo

### **Unità 5: Giovanni Pascoli**

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

### **Unità 6: Gabriele d'Annunzio**

- la vita, L'Autore e il suo tempo. Le imprese di D'annunzio combattente
- le opere
- il pensiero e la poetica
- Laudi, Alcyone. La sera fiesolana
- La pioggia nel pineto
- Il Piacere
- Il piacere (libro i capitolo II) Il ritratto di un esteta.
- Franz Kafka. L'Autore.
- La metamorfosi. Il risveglio di Gregor.
- James Joyce L'Autore.
- Ulisse. L'insonnia di Molly

### **Unità 9: Italo Svevo e la Coscienza di Zeno**

- la vita, L'autore e il suo tempo. Trieste, città di confine.
- le opere
- la coscienza di Zeno
- Prefazione e Preambolo
- un rapporto conflittuale
- l'ultima sigaretta

### **Unità 10: Luigi Pirandello**

- la vita, L'autore e il suo tempo. Pirandello e il fascismo.
- le opere
- il pensiero e la poetica
- il fu Mattia Pascal

- il fu M. Pascal cap I Premessa.
- La carriola
- novelle per un anno
- La patente.
- Il treno ha fischiato.
- Uno nessuno e centomila (libro I Cap VII) Salute

### **Giuseppe Ungaretti**

- La vita, L'autore e il suo tempo. Ungaretti e la prima guerra mondiale
- Le opere
- Il pensiero e la poetica
- L'Allegria
- (L'allegria, sezione "Il porto sepolto") Veglia
- Fratelli

### **STORIA**

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

### **METODOLOGIE DIDATTICHE**

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

### **MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI**

Libri di testo  
Lavagna Interattiva  
Materiale fornito dall'insegnante

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

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

Gli elementi per la valutazione finale sono stati:

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

Verifiche Italiano, numero verifiche svolte nel trimestre 2 scritti e 2 orali; 2 scritti 3 orali nel pentamestre.  
Verifiche Storia, 2 orali per trimestre 2 nel pentamestre.

Darfo Boario Terme, 15/05/2025

CLASSE: 5A Cucina

DISCIPLINA: IRC

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

### PROFILO DELLA CLASSE

La frequenza alle lezioni da parte del gruppo classe risulta generalmente regolare. La classe ha raggiunto le conoscenze, abilità e competenze previste. Il comportamento tenuto in classe è stato caratterizzato dal costante rifiuto di partecipare al dialogo educativo. I contenuti sono stati svolti in modo estremamente semplice ed elementare, 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 e in 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.
- Tecnologia e diritti umani, etica in internet.
- Il Giubileo e la figura di Carlo Acutis. L'apertura della Porta Santa il 24 dicembre; la Basilica di S. Pietro grazie all'A.I. di Microsoft.
- Il Natale.
- In occasione dell'avvicinarsi delle feste pasquali sono stati brevemente mostrati mediante LIM: "Cena in Emmaus" del Pontormo; "Ecce Homo" di Antonio Ciseri; Croce del Maestro della croce 432 (uffizi) e brevissima presentazione della Sagrada familia di Barcellona.
- 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)
- Accenni alle encicliche "Mater et Magistra"; "Pacem in Terris" e "Laudato si'
- Accenni al "Documento sulla fratellanza umana per la pace mondiale e la convivenza comune" firmato da Papa Francesco e dal Grande Imam di Al-Azhar Ahmad Al-Tayyeb.
- Il movimento partigiano cattolico durante la seconda guerra mondiale e le figure di Teresio Olivelli e Salva Gelfi.
- 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. – Brevissimi accenni -.
- Il Concilio Ecumenico Vaticano II (informazioni di base).
- Cibo e religioni.
- Il tema della pace.

#### **METODOLOGIE DIDATTICHE**

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

#### **MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI**

Testi forniti dal docente, presentazioni realizzate tramite il software Power Point, schemi, Lavagna Interattiva Multimediale, pc della scuola, Registro elettronico, Microsoft Teams.

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

Nella valutazione si è tenuto conto delle capacità degli studenti e dei criteri del PTOF.

**CLASSE: V D ENOGASTRONOMIA**

**DISCIPLINA: Tedesco**

**ANNO SCOLASTICO: 2024/2025**

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

### **PROFILO DELLA CLASSE**

La classe è composta da alunni provenienti da tre sezioni diverse, A-D\_E 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, correggendo 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 triennio e pentamestre, durante le quali hanno dovuto dimostrare conoscenza, competenze e capacità comunicative e tre prove scritte per ogni periodo. 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

**CLASSE:** 5F Cucina

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

**TESTO IN ADOZIONE:** A. Machado-*Scienza e cultura dell'alimentazione*.

Poseidonia scuola-Mondadori

**PROFILO DELLA CLASSE:** La classe, pur essendo eterogenea da un punto di vista della precedente formazione, in generale ha dimostrato interesse alle diverse attività proposte, riuscendo ad utilizzare e ad applicare le conoscenze acquisite in modo semplice ed abbastanza efficace.

#### OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

- Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare;
  - Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari;
  - Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela;
- Scegliere menù adatti al contesto territoriale e culturale;
- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela;
  - Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona;
  - Riconoscere la specificità nutrizionale dei nuovi prodotti alimentari e degli alimenti dietetici dalla lettura della loro etichetta;
  - Saper calcolare il valore nutrizionale ed energetico di un piatto facendo uso delle tabelle di composizione chimica degli alimenti.

#### CONTENUTI TRATTATI

##### Esplicitazione della programmazione curriculare in termini di obiettivi

CONOSCENZE	COMPETENZE	CAPACITA'
Consuetudini alimentari nell'era della globalizzazione .	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
Dieta razionale ed equilibrata nelle condizioni fisiologiche e patologiche	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera	Redigere un piano HACCP
Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari	Applicare le normative vigenti nazionali ed internazionali, impatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	Formulare menù funzionale alle esigenze fisiologiche e patologiche
Certificazioni di qualità e sistema HACCP	Descrivere gli accorgimenti dietetici da adottare nelle diverse fasi della vita	Saper leggere e utilizzare correttamente tabelle e formule per l'elaborazione di una dieta equilibrata, per il peso corporeo teorico e per il fabbisogno energetico totale di un individuo
Nuovi prodotti alimentari	Descrivere le caratteristiche delle varie tipologie dietetiche	Saper riconoscere e analizzare comportamenti a rischio igienico-sanitario sulla manipolazione degli alimenti
Diete e stili alimentari	Elencare i fattori di rischio nelle varie patologie	
Le contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche	Descrivere le possibili cause di contaminazione degli alimenti	
	Descrivere le caratteristiche dei manuali di buona prassi igienica	

**METODOLOGIE DIDATTICHE:** Lezione frontale e laboratoriale in compresenza. Ricerche e lavori individuali e di gruppo; Attività multimediali (video scientifici e documentari).

Si è cercato di impostare le lezioni in maniera dialogata in modo da coinvolgere tutti gli allievi e rendere più partecipato il dialogo educativo.

## **MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI**

Libri e presentazioni multimediali, video e mappe.

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

Verifiche scritte: test con risposta singola, vero/falso, a scelta multipla, a completamento, con individuazione di relazioni di tipo causale o temporale, con interpretazione di fonti e documenti di vario genere, carte, tabelle di dati, grafici.

Scritta: con costruzione di mappe.

Scritta: con trattazione di uno o più argomenti.

Scritta: con elaborazione di testi, riassunti, relazioni

Scritta: con esercizi e/o problemi.

Orale: con domande a risposta singola.

Orale: con trattazione di uno o più argomenti.

Orale: con interpretazione di fonti e documenti di vario genere, carte, tabelle di dati, grafici.

Griglie di valutazione pubblicate e rese note per valutare l'assimilazione dei contenuti in termini di:

- Competenza nell'uso dei termini della disciplina e correttezza espositiva.
- Capacità di istituire collegamenti tra gli argomenti trattati.
- Continuità nell'impegno, puntualità nelle consegne e assiduità nella frequenza.

Tipologie di griglia e/o verifica ad hoc secondo quanto stabilito nei PDP per studenti con DSA.

Darfo Boario Terme, 15.05.2025

## ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

CLASSE: 5<sup>A</sup> A CUCINA

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

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

### PROFILO DELLA CLASSE

La Classe è composta da 15 studenti in prevalenza maschi ( 12 m + 3 f). La partecipazione alle attività proposte, nel corso dell'anno scolastico, è stata positiva 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 buon gradimento per le attività motorie proposte, in particolare per i grandi giochi sportivi di squadra. Un buon numero di allievi, sinceramente motivati, si sono distinti per l'impegno nel processo di apprendimento. La loro preparazione generale risulta per molti adeguata e per alcuni, quasi ottimale.

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

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

### OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

In relazione alla programmazione curriculare, sono stati raggiunti i seguenti obiettivi generali:  
**MOVIMENTO** Comprendere l'importanza del potenziamento fisiologico, della scioltezza articolare, di una buona postura e della pratica respiratoria per il mantenimento di un buono stato di salute.

**LINGUAGGI DEL CORPO** Saper rielaborare gli schemi motori, saper scegliere riscaldamenti adatti alla prevenzione d'infortuni e sapere padroneggiare le risposte in modo diversificato, personale e creativo.

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

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

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

## CONTENUTI TRATTATI

### Lezioni pratiche :

#### Condizionamento organico generale:

- Esercitazioni a corpo libero e/o con attrezzi: 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:

- 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 Paralimpiadi ( 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*

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

**CLASSE: V A CUC**

**DISCIPLINA: SECONDA LINGUA COMUNITARIA – LINGUA FRANCESE**

**TESTO IN ADOZIONE: SUBLIME 2030 Enogastronomie et Service, DUVALLIER CHRISTINE - ELI**

**PROFILO DELLA CLASSE**

LA CLASSE ISCRITTA IN SECONDA LINGUA FRANCESE È COSTITUITA DA 9 ALUNNI, 8 ALUNNI E 1 ALUNNA, DI CUI 4 ALUNNI CERTIFICATI DSA. IL LIVELLO DI CONOSCENZA DELLA LINGUA SI CONFIGURA DI LIVELLO B1 DEL QCER. SI EVIDENZIANO DELLE DIFFICOLTÀ NELLA FORMULAZIONE DI FRASI E ARGOMENTI PIÙ COMPLESSI DI LIVELLO B2 E C1. LA TERMINOLOGIA SETTORIALE È STATA ACQUISITA MA NON PARTICOLARMENTE APPROFONDATA E MEMORIZZATA, SPESSO PRESENTANDO PERPLESSITÀ NEL PADRONEGGIARE LA LINGUA IN CONVERSAZIONE AUTONOMA. LA PARTECIPAZIONE IN CLASSE E DI PROFITTO PER BUONA PARTE DEGLI STESSI HA EVIDENZIATO FASI ALTERNE, LEZIONI IN CUI HANNO MOSTRATO PARTECIPAZIONE E ATTENZIONE A LEZIONI IN CUI SONO RISULTATI DISTRAITI, INCIDENDO SULL'ESITO DELLE VERIFICHE. L'ANDAMENTO SCOLASTICO DAL PUNTO DI VISTA DELLA VALUTAZIONE È DA CONSIDERARSI BUONO NEL TRIMESTRE, CALANTE AGLI INIZI DEL PENTAMESE E DI RECUPERO DAL MESE DI APRILE CON VERIFICHE ORALI DI MAGGIORE QUALITÀ. PER CIÒ CHE CONCERNE IL COMPORTAMENTO, HANNO UN'ATTITUDINE PARTICIPATIVA, RISPETTOSA E SOLIDALE, CON I LORO COMPAGNI E CON I DOCENTI. IN LINEA GENERALE, IL GIUDIZIO È POSITIVO MA NON ECCELLENTE NELL'AMBITO DELL'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE RICHIESTE.

**OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI**

STUDIO DEL SETTORE DI RISTORAZIONE (CUCINA E SALA), MEMORIZZAZIONE DELLA TERMINOLOGIA, CONOSCENZA DI BASE DI ALIMENTAZIONE, FORMULAZIONE DI FRASI IN LINGUA NELL'AMBITO CUCINA E SALA.

**CONTENUTI TRATTATI**

REGIMI ALIMENTARI E NUTRIZIONE, OGM, SISTEMA HACCP, TRACCIABILITÀ ED ETICHETTE, STORIA DELLA BRIGATA IN CUCINA, LESSICO E TERMINOLOGIA UTILIZZATI IN CUCINA (VERBI, UTENSILI, APPARECCHIATURE), IDENTIFICAZIONE GEOGRAFICA DI PIATTI FRANCESI, IL MONDO DELLA PASTICCERIA, GLI INGREDIENTI DI BASE, GOLOSITÀ, SERVIZIO E DECORAZIONE, SERVIZIO IN SALA, GESTIRE LA CLIENTELA, COME CONSIGLIARE LA SCELTA DI VINI E BEVANDE.

**METODOLOGIE DIDATTICHE**

LEZIONE PARTECIPATA, ESERCITAZIONI SCRITTE E ORALI, DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA, RICERCHE, ROLE PLAYING.

**MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI**

TESTO SUBLIME 2030 Enogastronomie et Service, VIDEO E AUDIO IN LINGUA.

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

PROVE SCRITTE E ORALI. CRITERI DI VALUTAZIONE BASATI SU PARTECIPAZIONE, INTERAZIONE E INTERVENTI IN CLASSE, QUALITÀ DELL'ESPOSIZIONE ORALE E CONOSCENZA DEI CONTENUTI IN VERIFICHE SCRITTE, STUDIO AUTONOMO, PADRONANZA DELLA LINGUA IN VERIFICA ORALE. MISURATE COMPENSATIVE PER GLI ALUNNI CERTIFICATI DSA.

BSIS02700D - AESS1219 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002706 - 12/05/2025 - V.2 - E



