



Ministero dell'Istruzione e del Merito

Istituto d'Istruzione Superiore "OLIVELLI - PUTELLI"

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

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

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

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

sito web: www.olivelliputelli.edu.it



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe: V D

Corso: Sala

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. 5
4. Metodologia	p. 6
5. Strategie per l'inclusione	p. 6
6. Strategie per il recupero	p. 7
7. Modalità di verifica e valutazione	p. 7
8.	
9. Percorsi interdisciplinari (<i>ove effettuati</i>)	p. 9
10. Attività integrative ed extracurricolari	p. 9
11. Educazione Civica	p. 10
12. Percorsi per le Competenze Trasversali e di Orientamento	p. 11
13. Orientamento	p. 11
14. Programmazione del Consiglio di Classe per l'Esame di Stato	p. 13
15. APPENDICE: programmi associato "Canossa"	p. 51
ALLEGATO – PROGRAMMAZIONI DISCIPLINARI	
- Italiano e storia	p. 14
- Sala	p.23
- Matematica	p. 27
- DTA	p.31
- Francese	P. 33
- IRC	p. 35
- Scienza e cultura dell'alimentazione	p. 38
- Laboratorio di cucina	p. 41
- Inglese	p. 43
- Scienze motorie	p. 45
- Tedesco	p. 48

1. IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	STABILITÀ NEL TRIENNIO		
	3^	4^	5^
Italiano\storia	x	x	x
Matematica		x	x
Sala -vendite	x	x	x
Scienze degli alimenti	x	x	x
DTA		x	x
Tedesco			x
Inglese		x	x
Cucina		x	x
Scienze motorie	x	x	x
Francese	x	x	x
Religione	x	x	x
Sostegno			x
Sostegno	x		x
Sostegno			x
Alternativa RC			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	/	/	1	2	3	16
2023/2024	15			1	1		15
2024/2025	14		2	1		3	14

PRESENTAZIONE

La classe V D era composta originariamente da quindici alunni, sette femmine e otto maschi, ma una studentessa si è trasferita al corso serale. Aggregato alla classe uno studente proveniente dalla fondazione Enac Lombardia C.F.P. "Canossa" -Brescia.

Tra i 14 studenti è presente un DSA (Maggiori dettagli sono reperibili nel Pdp dello studente che la commissione potrà reperire nell'apposito fascicolo e nell'aggiornamento al Pdp compilato dalla tutor di classe) e tre studenti certificati ai sensi della legge 104\92 molto ben inseriti nel gruppo classe; a tal proposito va segnalato il comportamento encomiabile adottato dalla classe nei confronti dei ragazzi con disabilità che nel corso del

triennio sono sempre stati accettati e supportati in ogni momento scolastico ed extrascolastico, mai emarginati e sempre resi partecipi ad ogni attività.

La classe si presenta decisamente omogenea a livello comportamentale: attenti durante le lezioni, hanno partecipato alle attività proposte con interesse ed entusiasmo, e lo studio è stato sempre costante anche se non sempre approfondito. Solo un numero limitato di studenti, ha studiato alcune discipline in maniera discontinua.

Va segnalato che un gruppo di studenti motivati, con buone capacità e spesso propositivi, hanno dimostrato, nel corso del percorso formativo, un notevole miglioramento delle competenze, raggiungendo risultati apprezzabili in diverse materie.

La classe è riuscita a mantenere ritmi e condizioni di lavoro ragionevolmente ammissibili, raggiungendo livelli generali di conoscenza e competenza complessivamente accettabili. Soddisfacenti sono stati i rapporti con le famiglie che hanno sfruttato con una certa assiduità i momenti di incontro offerti dalla scuola, cercando di collaborare con il corpo docenti.

Positivi sono stati i riscontri avuti dalle aziende coinvolte nell'Alternanza Scuola Lavoro che hanno permesso agli studenti di crescere sotto l'aspetto professionale e umano.

Alla classe si aggiunge per gli esami di Stato uno studente proveniente dalla fondazione Enac Lombardia C.F.P. "Canossa" di Brescia.

QUADRO ORARIO SETTORE SALA-VENDITE

DISCIPLINE	ORARIO SETTIMANALE				
	1^ BIENNIO		2^ BIENNIO		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	---	---	---
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 ricettiva	---	---	4	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici–settore cucina	5*	5*	---	3	3°°
Laboratorio di servizi enogastronomici–settore sala e vendita	5***	5***	7°°	6°°	6°°°°
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	---	---	---
TIC (Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione)	2 **	2 **	---	---	---
Ore settimanali	32	32	32	32	32

LA PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

3. OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Obiettivi educativi generali

- Proseguire ed ampliare il processo di preparazione culturale dello studente, già avviato nel biennio, favorendo il consolidamento e l'ulteriore sviluppo di alcuni aspetti della personalità, quali sicurezza di sé, autonomia, decisionalità, socializzazione.
- Sviluppo del senso di responsabilità dello studente riguardo al proprio lavoro e all'organizzazione delle attività scolastiche.
- Sviluppo dei processi cognitivi con l'acquisizione di conoscenze, abilità e competenze adeguatamente corrispondenti alla complessità della società contemporanea.

Obiettivi didattici interdisciplinari

- Perseguire la padronanza dei mezzi linguistici, migliorando anche la comunicazione

generale.

- Potenziare le capacità di analisi, di riflessione critica e di rielaborazione personale.
- Sviluppare:
 - a) capacità di approccio sistemico ai problemi;
 - b) capacità di analizzare le situazioni, e risolverle con strumenti adeguati;
 - c) autonomia e capacità di organizzazione funzionale del lavoro;
 - d) capacità di lavorare in gruppo;
 - e) capacità di valutazione e autovalutazione;
 - f) capacità di meta-cognizione.

Per gli Obiettivi specifici disciplinari si fa riferimento alle schede allegate.

4. METODOLOGIA

Nel corso di tutto il triennio gli insegnanti, in particolar modo quelli delle materie teoriche, hanno mirato ad affinare le abilità correlate al metodo di studio, puntando in particolar modo sull'acquisizione del linguaggio specifico delle discipline e sull'assimilazione di alcuni automatismi procedurali ad esse correlati. Una certa attenzione, soprattutto nelle materie letterarie, è stata anche dedicata allo sviluppo del pensiero critico ed all'acquisizione di una ragionevole capacità metacognitiva, seppur con esiti non sempre pienamente soddisfacenti. Le specifiche metodologie didattiche utilizzate per raggiungere i fini sopra citati sono illustrate nelle schede dei singoli docenti.

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

5. STRATEGIE PER L'INCLUSIONE

L'inserimento e l'inclusione degli studenti con bisogni educativi speciali è pratica costante e collaudata all'interno dell'istituto.

Il Consiglio di Classe ha operato in coerenza con il PAI d'istituto che definisce le modalità per l'utilizzo coordinato delle risorse finalizzate alla progettazione e alla programmazione degli interventi inclusivi.

La presenza nella classe di studenti con Bisogni Educativi Speciali ha richiesto la messa a punto di strategie finalizzate all'individuazione e personalizzazione di percorsi educativi e formativi progettati e realizzati dal CdC tra cui il progetto sportivo "Tutti ugualmente atleti" ed il progetto "Uscite sul territorio" nonché i viaggi d'istruzione e le visite guidate.

Maggiori dettagli sono reperibili nel PEI che la commissione potrà reperire nell'apposito fascicolo.

6. STRATEGIE PER IL RECUPERO

Per sanare le carenze degli studenti che presentavano profitto insufficiente alla scadenza quadrimestrale sono stati attivati percorsi di recupero *in itinere*, gli interventi di recupero sono stati realizzati secondo le modalità previste dal PTOF.

POSSIBILITÀ DI RECUPERO OFFERTE DURANTE L'ANNO IN CORSO	
Inglese	Recupero <i>in itinere</i>
Diritto e Tecniche amministrative	Recupero <i>in itinere</i>
Italiano e Storia	Recupero <i>in itinere</i>
Matematica	Studio autonomo
Alimentazione	Recupero <i>in itinere</i>

7. MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Il consiglio di classe procede alla valutazione degli alunni sulla base dell'attività didattica effettivamente svolta, in presenza e a distanza, utilizzando l'intera scala di valutazione in decimi.

In base a quanto stabilito nel P.T.O.F. i fattori che concorrono alla valutazione periodica e finale sono i seguenti:

- profitto
- progresso rispetto alla situazione di partenza
- partecipazione
- impegno
- comportamento

MISURAZIONE DEL PROCESSO DI APPRENDIMENTO

Per quanto riguarda il processo di apprendimento si è tenuto conto dei livelli tassonomici fissati dal P.T.O.F. relativamente a:

- conoscenze
- abilità/capacità
- competenze

I descrittori specifici sono illustrati nella tabella riportata alla pagina seguente. Si definisce come "sufficiente" il livello "C" della tassonomia.

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

STRUMENTI PER LA VERIFICA SOMMATIVA

- prove strutturate e semi-strutturate
- prove non strutturate (elaborati scritti - relazioni)
- interrogazioni orali
- prove pratiche
- esercitazioni di laboratorio

VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

Per la valutazione del comportamento, in base a quanto stabilito nel P.T.O.F. , si è tenuto conto dei seguenti fattori:

- partecipazione attiva alle lezioni
- collaborazione con insegnanti e compagni
- frequenza e puntualità
- rispetto degli impegni scolastici
- rispetto dei valori di convivenza e di cittadinanza
- rispetto del Regolamento d'Istituto.

8. PERCORSI INTERDISCIPLINARI

Cucina	Alimenti	Francese	Sala	DTA	Inglese	IRC	Motoria
Ristorazione commerciale e collettiva	Legami alimentari	Ristorazione commerciale e collettiva	Ristorazione commerciale e collettiva		Catering Banqueting		
Marchi di qualità e consorzi			Marchi di qualità e consorzi		Marchi di qualità e consorzi		
Stili alimentari e diete.	Diete e stili alimentari	Diete e stili alimentari	Stili alimentari e diete.		Nutrition	Regole alimentari nell'ebraismo e nell'Islam	
HACCP	Sicurezza alimentare e HACCP	Sicurezza alimentare e HACCP	HACCP	HACCP	HACCP	Il lavoro nella Rerum Novarum	
	Rischi dell'assunzione di alcool			Contratti Ristorazione			Primo soccorso RCP

10. ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED EXTRACURRICOLARI

DATA	ATTIVITA'(VISITA - USCITA DIDATTICA - LEZIONE - ecc.)	LUOGO
19 ottobre 2024	Evento Coppa Mazzotti	
21 ottobre 2024	Convegno sicurezza sul lavoro	Cinema Garden-Darfo
21 ottobre 2024	Gara casoncelli	Olivelli- Putelli
22 ottobre 2024	Orientamento: talent park	Centro congressi Boario
23 novembre 2024	Open day	Olivelli-Putelli
14 dicembre 2024	Open day	Olivelli- Putelli
21-22 gennaio 2025	Visita d'istruzione	Rimini- Modena
18 febbraio 2025	Chef per una notte- registrazione puntata	Cast aliment di Brescia
12-15 marzo 2025	Viaggio d'istruzione	Palermo-Agrigento
02 aprile 2025	Incontro birrifico Pagus	Olivelli- Putelli
07 aprile 2025	Chef per una notte, cena Carlo Magno	Ristorante Carlo Magno Collebeato di Brescia
14 aprile 2025	Corso allergie e intolleranze	Olivelli-Putelli
29 aprile	Incontro in Cast alimenti "generazione Z"	Cast aliment di Brescia
4 aprile 2025	Uscita didattica sul territorio: visita presso la cantina Bignotti	Piancogno
3 maggio 2025	Giuria per concorso miglior spiedo	Oratorio di Berzo
7 maggio 2025	Cena dell'inclusione	Olivelli-Putelli
16 maggio 2025	Corso PAD	Olivelli- Putelli

11. EDUCAZIONE CIVICA

PRIMO PERIODO

AMBITO 1 (dalle linee guida ministeriali)

ASSE CONCETTUALE: COSTITUZIONE, DIRITTO, UE, ONU, LEGALITA'

Tematica: prepararsi al mondo del lavoro

Argomento/attività:

- diritti e doveri dei lavoratori, come è fatto un contratto di lavoro
- come proporsi nel mondo del lavoro, valorizzare le proprie skills
- La sicurezza sul lavoro "Curiamo il lavoro"

tematica: La Costituzione italiana

argomento/attività:

- Lo Stato e le sue funzioni
- La Costituzione italiana
- Dal suffragio ristretto al suffragio universale
- L'organizzazione della Repubblica italiana

Tematica: Gli organi collegiali

Argomento/attività:

- Gestione dell'assemblea di classe, significato degli organi collegiali, elezione dei rappresentanti

Tematica: Giornata internazionale per l'eliminazione della violenza sulle donne

Argomento/attività:

Tematica: Bere consapevolmente – Progetto alcolisti anonimi

Tematica: Educazione alla sicurezza e alla salute

Argomento/attività: Primo soccorso

RCP

SECONDO PERIODO

Tematica: Il tema della memoria e della dignità dell'uomo

Argomento/attività:

- Le giornate della Memoria e del Ricordo
- Le donne nella Resistenza

Tematica: pagine di legalità

- I cento passi di Peppino Impastato (Cinisi)

Incontro in streaming con Pietro Grasso (10 aprile)

Tematica: Educazione alla sicurezza e alla salute

Argomento/attività:

- PAD
- HACCP

12. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

L'esperienza di alternanza scuola lavoro, superando l'idea di disgiunzione tra momento formativo e applicativo, arricchisce la formazione scolastica con l'acquisizione di competenze "sul campo" e assume valore formativo equivalente all'attività svolta nel contesto scolastico.

La struttura ospitante diviene "luogo di apprendimento" in cui lo studente sviluppa nuove competenze, consolida quelle apprese a scuola e acquisisce la cultura del lavoro attraverso l'esperienza.

Obiettivi caratterizzanti il progetto sono:

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

L'attività in azienda ha coinvolto gli studenti della classe, a partire dal quarto anno, come di seguito riportato:

CLASSE	A.S.	PERIODO	ORE
Classe QUARTA	2023/2024	Maggio\giugno	200
Classe QUINTA	2024/2025	settembre	200

13. ORIENTAMENTO

- Sicurezza sul lavoro "Curiamo il lavoro"
- TalentPark
- Curriculum: seconda lingua
- PCTO: alternanza scuola-lavoro
- Viaggio d'istruzione Rimini
- Allergie e intolleranze alimentari- Allergia al lattice
- Incontro con ALMA
- Incontro con i corsisti della Cast Aliment
- Incontro con esperti del settore enogastronomico

ASSOCIATO CANOSSA

ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO AL LAVORO CORSO V° ANNO INTEGRATIVO VALIDO PER L'ACCESSO ALL'ESAME DI STATO

Marzo 2025

totale ore modulo: 20

Docente: Orizio Bettina – Responsabili ufficio servizi al lavoro della Fondazione Enac Lombardia CFP Canossa

Obiettivi – contenuti trattati

L'attività di orientamento al lavoro **ha come obiettivo quello di aiutare le persone ad avviare o a ricostruire il loro percorso lavorativo.**

L'orientamento al lavoro è utile all'inizio della propria carriera professionale o subito dopo aver completato gli studi superiori o universitari, l'attività dev'essere in grado di supportare gli allievi si trovano in punti di svolta, attesi o inaspettati, costretti a dover ripensare il loro lavoro.

L'attività vuole migliorare la capacità di auto-valutazione dell'allievo. La conoscenza di sé e delle proprie qualità, e la consapevolezza dei propri obiettivi professionali, sono competenze sempre più utili in un mercato in trasformazione e competitivo.

Orientamento al lavoro

L'attività di orientamento al lavoro **può utilizzare diversi strumenti e metodologie, che hanno un obiettivo comune: definire un progetto nel quale l'allievo viene connesso a possibilità di lavoro concrete. Le attività vengono guidate da figure sempre più richieste, come orientatori professionali, esperti in gestione delle risorse umane e career coach, in grado di comprendere il contesto lavorativo, di stimolare e di fornire utili consigli.**

Incontro di 4 ore con Antonino Cuorduro responsabile Ufficio Risorse Umane "Conad Gda" area Brescia: descrizione posizioni/ruoli aperti, caratteristiche e competenze richieste per ciascun profilo professionale, aspetti contrattuali.

Specifiche sulle tre attività principali affrontate: il colloquio di orientamento, il bilancio di competenze e i seminari sulla ricerca del lavoro.

Le attività di orientamento al lavoro, il colloquio

Lo strumento più usato è il colloquio di orientamento professionale, utile come attività di orientamento al lavoro e come attività di orientamento agli studi. Il colloquio fornisce guida e supporto e può essere di due tipologie:

- **il colloquio informativo: il quale ha l'obiettivo di raccogliere informazioni sul contesto, dal metodo di ricerca del lavoro alle tecniche utilizzate, passando dal curriculum;**
- **il colloquio di supporto: il quale ha l'obiettivo di guidare e supportare lo studente nel prendere una decisione lavorativa.**

Esercizi di simulazione di un colloquio di lavoro alla presenza di 2 titolari di aziende del settore ristorativo del territorio

Le attività di orientamento al lavoro, il bilancio delle competenze

Il bilancio delle competenze è un'attività guidata, che permette di fare chiarezza sulle capacità e sulle aspirazioni proprie dell'individuo. Il bilancio delle competenze è uno strumento utile per professionisti e aziende, per capire quale indirizzo professionale è meglio intraprendere o quali lavoratori sono più adatti a cambiamenti, trasferimenti e promozioni.

All'interno del bilancio delle competenze vengono individuate le capacità già sviluppate dall'allievo, vengono migliorate le capacità di auto-valutazione individuali e vengono potenziate le capacità di

reazione di fronte al cambiamento. La valutazione viene quindi elaborata e inserita in un progetto professionale su misura.

Elaborazione del proprio documento personale

Le attività di orientamento al lavoro: la ricerca attiva

All'interno della ricerca attiva sono comprese tutte quelle attività che possano supportare l'allievo nell'individuazione di nuovi impieghi lavorativi e sbocchi professionali. Lo strumento racchiude attività quali la stesura o revisione del curriculum, lo sviluppo di tecniche di auto-presentazione e di comunicazione assertiva ed efficace, e la ricerca delle offerte lavorative presenti sul territorio.

In data 29 marzo 2025 la classe ha partecipato ad un progetto d'orientamento denominato "BRESCIA DA SCOPRIRE" organizzato dalla Camera di Commercio di Brescia alla presenza di rappresentanti delle principali attività produttive del comparto turistico ricettivo

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

1. Simulazione della prima prova
2. Simulazione della seconda prova scritta
3. Simulazione su base volontaria del colloquio orale

"Il colloquio ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale dello studente".

A tal fine lo studente, nel corso del colloquio, dimostra:

- a) Di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera
- b) Di saper analizzare criticamente e correlare al percorso frequentato, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO
- c) Di aver maturato le competenze previste dalle attività educazione civica declinate dal Consiglio di classe.

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

CLASSE: VD SALA

DISCIPLINA: ITALIANO-STORIA

TESTO IN ADOZIONE: M. Sambugar, G. Salà, *Letteratura aperta*, La nuova Italia;

A. Brancati, T.Pagliarini, *La storia in 100 lezioni*, La nuova Italia

PROFILO DELLA CLASSE

La classe presenta una situazione alquanto uniforme riguardo gli apprendimenti che risultano essere soddisfacenti, solo un paio di studenti hanno maturato solo competenze di base, nonostante siano stati effettuati i dovuti interventi di recupero

Nel corso dell'anno si è lavorato costantemente per stimolare la presa di coscienza e la consapevolezza delle competenze, conoscenze e abilità acquisite, e i risultati ottenuti sembrano essere positivi: la classe ha risposto con sollecitudine agli stimoli offerti e tutti si sono dimostrati interessati alle attività proposte

Per la maggior parte degli alunni l'esposizione orale in storia risulta soddisfacente, meno consolidata la capacità di esposizione scritta nei testi di lingua italiana.

In merito alle dinamiche di classe, si sono costruiti rapporti interpersonali positivi tanto con gli studenti che con le rispettive famiglie.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

OBIETTIVI GENERALI
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, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento.

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

Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali.

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

Comprendere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche, ambientali, dell'innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali, artigianali ed artistiche.

CONTENUTI TRATTATI

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

(Le parti in rosso indicano i contenuti non ancora trattati al 15 maggio)

Il Positivismo e il Naturalismo

Il Verismo.

- **GIOVANNI VERGA**

Vita e opere con particolare attenzione alle novelle veriste e al ciclo dei Vinti

I principi della poetica verista

Le tecniche narrative

La visione della vita nella narrativa di Verga

In generale *I Malavoglia*; *Mastro don Gesualdo*

Lettura: *la famiglia Toscano*

Da ***Vita dei campi***: *La lupa*; *Rosso malpelo*

Da ***Novelle rusticane***: *La Roba*

Il Decadentismo.

La poesia simbolista francese

- **GIOVANNI PASCOLI e la poetica del fanciullino**

Vita e opere

Da *Myrica*: *Lavandare*

X agosto

Temporale

Il lampo

Il tuono

Novembre

Da *Canti di Castelvecchio*: *La mia sera*

La Nebbia

Fra umanitarismo e Nazionalismo: *La grande proletaria si è mossa*

- **GABRIELE D'ANNUNZIO**

Vita e opere

Dagli esordi alla poetica del superuomo

Le Lodi del cielo, della terra, del mare e degli eroi

Dalle laudi: *La pioggia nel pineto*;

le stirpi canore

IL ROMANZO ESTETIZZANTE

da *Il piacere*: *ritratto di un esteta*

- **FILIPPO TOMMASO MARINETTI**

Manifesto futurista

Manifesto della letteratura futurista

Manifesto della cucina futurista

- **LUIGI PIRANDELLO**

Da *L'Umorismo: il sentimento del contrario*

Il fu mattia Pascal (trama)

Uno, nessuno, centomila (trama)

Da *Novelle per un anno: Il treno ha fischiato; la patente*

confronto tra la novella verista di Verga Rosso Malpelo e Ciaula scopre la luna

Così è (se vi pare)-integrale

- **GIUSEPPE UNGARETTI**

La vita e le opere

La fase dello sperimentalismo

Da *'Allegria': Veglia*

Fratelli

San Martino del Carso

Mattina

Soldati

Sono una creatura

Allegria di naufragi

- **SALVATORE QUASIMODO**

Da *Acque e terre: Ed è subito sera*

da *Giorno dopo giorno: Uomo del mio tempo*

Milano, 1943

Alle fronde dei salici

Il Neorealismo (la letteratura partigiana e memorialistica)

- **PRIMO LEVI**

Da *Se questo è un uomo: Considerate se questo è un uomo*

I sommersi e i salvati

Il Canto di Ulisse

● **EUGENIO MONTALE**

Merigiare pallido e assorto

Spesso il male di vivere

STORIA

Gli scenari economici e politici del primo Novecento

La Belle époque - Sviluppo industriale e nascita della società di massa.

Razzismo e Antisemitismo (I protocolli dei savi di Sion) (materiale fornito)

L'età giolittiana

La Prima guerra mondiale

I trattati di pace

Totalitarismi e democrazie in conflitto

Il biennio rosso

Il comunismo in Unione Sovietica – linee generali (materiale fornito).

Il fascismo in Italia

Gli Stati Uniti dai « Ruggenti anni venti » al « *New deal* »

La Repubblica di Weimar

Il nazismo

Il fascismo in Italia

Il Nazismo e lo sterminio degli ebrei (materiale fornito)

La guerra civile spagnola

La Seconda Guerra Mondiale

La Resistenza

Il modo diviso dalla Guerra fredda

La guerra fredda: la guerra di Corea, il muro di Berlino, la crisi di Cuba, la guerra del Vietnam

L'Italia dalla Costituzione al Miracolo Economico.

CITTADINANZA ATTIVA

- **LA SHOAH E LO STERMINIO DEGLI EBREI: la giornata della memoria**
- **Le donne nella Resistenza**

L'ASSEMBLEA COSTITUENTE E LA NASCITA DELLA COSTITUZIONE: I principi fondamentali della Costituzione e le parti che la costituiscono

- **Pagine di legalità: la lotta contro le mafie: video conferenza con Pietro Grasso; viaggio d'istruzione a Cinisi: I cento passi**

METODOLOGIE DIDATTICHE

Gli interventi e le strategie didattiche, volte al raggiungimento degli obiettivi, hanno sempre tenuto conto delle capacità di comprensione degli alunni: si è partiti dalla loro esperienza e si sono poste le conoscenze in forma problematica, in modo da stimolare la partecipazione e la riflessione.

Per il raggiungimento delle competenze si è tenuto conto della particolare propensione di ogni singolo alunno e sul coinvolgimento dello stesso mediante: discussioni, relazioni orali, libere esposizioni, lavori individuali, riflessioni sulle caratteristiche strutturali dei testi, forme diversificate di produzione scritta, concentrando l'attenzione soprattutto su prove di scrittura sul modello delle diverse tipologie testuali previste dall'esame di Stato.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libri di testo
- fotocopie fornite dal docente
- Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.
- Schemi.
- Lavagna Interattiva Multimediale.
- Visione Dvd
- Registro elettronico.
- Microsoft Teams.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche scritte sono state effettuate sulla base delle diverse tipologie testuali richieste dall'esame di Stato, che hanno permesso di controllare il processo di apprendimento raggiunto da ciascuno alunno.

- La valutazione d'ogni singolo studente si è basata sull'impegno dimostrato, sulla strumentalità di base, sulla continuità nello studio, sulla partecipazione e sul comportamento disciplinare, sulla collaborazione, sull'ordine e l'attenzione in classe e in dad, sulla conoscenza dei contenuti e l'uso corretto delle terminologie specifiche.

- **CRITERI DI VALUTAZIONE PROVA ORALE:**

- Precisione e completezza delle informazioni
- efficacia della sintesi
- uso della lingua

- **CRITERI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA:**

Darfo B.T., 15 maggio 2025

PROVA SCRITTA DI ITALIANO
Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi – TIPOLOGIA A

AMBITO		INDICATORI	LIVELLO	PUNTEGGIO
	SPECIFICI	- Rispetto dei vincoli posti nella consegna (indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	A1 <input type="checkbox"/> eccellente (5) <input type="checkbox"/> avanzato (4) <input type="checkbox"/> accettabile (3) <input type="checkbox"/> carente (2) <input type="checkbox"/> inadeguato (1)	/5
	SPECIFICI	- Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.	A2 <input type="checkbox"/> eccellente (9-10) <input type="checkbox"/> avanzato (7-8) <input type="checkbox"/> accettabile (6) <input type="checkbox"/> carente (4-5) <input type="checkbox"/> inadeguato (1-3)	/10
	SPECIFICI	- Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).	A3 <input type="checkbox"/> eccellente (9-10) <input type="checkbox"/> avanzato (7-8) <input type="checkbox"/> accettabile (6) <input type="checkbox"/> carente (4-5) <input type="checkbox"/> inadeguato (1-3)	/10
	SPECIFICI	- Interpretazione corretta e articolata del testo. Il testo è aderente alla traccia in ogni sua parte	A4 <input type="checkbox"/> eccellente (14-15) <input type="checkbox"/> avanzato (11-13) <input type="checkbox"/> accettabile (9-10) <input type="checkbox"/> carente (5-8) <input type="checkbox"/> inadeguato (1-4)	/15
	GENERALI	- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	A5 <input type="checkbox"/> eccellente (18-20) <input type="checkbox"/> avanzato (15-17) <input type="checkbox"/> accettabile (12-14) <input type="checkbox"/> carente (7-11) <input type="checkbox"/> inadeguato (1-6)	/20
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO	GENERALI	- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. - Coesione e coerenza testuale.	A6 <input type="checkbox"/> eccellente (14-15) <input type="checkbox"/> avanzato (11-13) <input type="checkbox"/> accettabile (9-10) <input type="checkbox"/> carente (5-8) <input type="checkbox"/> inadeguato (1-4)	/15
FORMA	GENERALI	- Ricchezza e padronanza lessicale.	A7 <input type="checkbox"/> eccellente (9-10) <input type="checkbox"/> avanzato (7-8) <input type="checkbox"/> accettabile (6) <input type="checkbox"/> carente (4-5) <input type="checkbox"/> inadeguato (1-3)	/10
	GENERALI	- Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	A8 <input type="checkbox"/> eccellente (14-15) <input type="checkbox"/> avanzato (11-13) <input type="checkbox"/> accettabile (9-10) <input type="checkbox"/> carente (5-8) <input type="checkbox"/> inadeguato (1-4)	/15
OSSERVAZIONI			/100
	Voto in decimi			/20

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002690 - 12/05/2025 - V.2 - E

PROVA SCRITTA DI ITALIANO
Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi – TIPOLOGIA B

AMBITO		INDICATORI	LIVELLO	PUNTEGGIO
CONTENUTO	SPECIFICI	- Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	B1 <input type="checkbox"/> eccellente (18-20) <input type="checkbox"/> avanzato (15-17) <input type="checkbox"/> accettabile (12-14) <input type="checkbox"/> carente (7-11) <input type="checkbox"/> inadeguato (1-6)	/20
	GENERALI	- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. (10 pt)	B2 <input type="checkbox"/> eccellente (18-20) <input type="checkbox"/> avanzato (15-17) <input type="checkbox"/> accettabile (12-14) <input type="checkbox"/> carente (7-11) <input type="checkbox"/> inadeguato (1-6)	/20
	SPECIFICI	- Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione. (10 pt)		
	GENERALI	- Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	B3 <input type="checkbox"/> eccellente (9-10) <input type="checkbox"/> avanzato (7-8) <input type="checkbox"/> accettabile (6) <input type="checkbox"/> carente (4-5) <input type="checkbox"/> inadeguato (1-3)	/10
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO	GENERALI	- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. - Coesione e coerenza testuale.	B4 <input type="checkbox"/> eccellente (14-15) <input type="checkbox"/> avanzato (11-13) <input type="checkbox"/> accettabile (9-10) <input type="checkbox"/> carente (5-8) <input type="checkbox"/> inadeguato (1-4)	/15
	SPECIFICI	- Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	B5 <input type="checkbox"/> eccellente (9-10) <input type="checkbox"/> avanzato (7-8) <input type="checkbox"/> accettabile (6) <input type="checkbox"/> carente (4-5) <input type="checkbox"/> inadeguato (1-3)	/10
FORMA	GENERALI	- Ricchezza e padronanza lessicale.	B6 <input type="checkbox"/> eccellente (9-10) <input type="checkbox"/> avanzato (7-8) <input type="checkbox"/> accettabile (6) <input type="checkbox"/> carente (4-5) <input type="checkbox"/> inadeguato (1-3)	/10
	GENERALI	- Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	B7 <input type="checkbox"/> eccellente (14-15) <input type="checkbox"/> avanzato (11-13) <input type="checkbox"/> accettabile (9-10) <input type="checkbox"/> carente (5-8) <input type="checkbox"/> inadeguato (1-4)	/15
OSSERVAZIONIvoto in decimi			/100
			/20

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002690 - 12/05/2025 - V.2 - E

Istituto d'Istruzione Superiore "Olivelli-Putelli" – DARFO

PROVA SCRITTA DI ITALIANO

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi – TIPOLOGIA C

AMBITO		INDICATORI	LIVELLO	PUNTEGGIO
CONTENUTO	SPECIFICI	- Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	C1 <input type="checkbox"/> eccellente (9-10) <input type="checkbox"/> avanzato (7-8) <input type="checkbox"/> accettabile (6) <input type="checkbox"/> carente (4-5) <input type="checkbox"/> inadeguato (1-3)/10
	GENERALI	- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. (10 pt)	C2 <input type="checkbox"/> eccellente (18-20) <input type="checkbox"/> avanzato (15-17) <input type="checkbox"/> accettabile (12-14) <input type="checkbox"/> carente (7-11) <input type="checkbox"/> inadeguato (1-6)/20
	SPECIFICI	- Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione. (10 pt)		
	GENERALI	- Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	C3 <input type="checkbox"/> eccellente (9-10) <input type="checkbox"/> avanzato (7-8) <input type="checkbox"/> accettabile (6) <input type="checkbox"/> carente (4-5) <input type="checkbox"/> inadeguato (1-3)/10
ORGANIZZAZIONE DEL TESTO	GENERALI	- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. - Coesione e coerenza testuale.	C4 <input type="checkbox"/> eccellente (14-15) <input type="checkbox"/> avanzato (11-13) <input type="checkbox"/> accettabile (9-10) <input type="checkbox"/> carente (5-8) <input type="checkbox"/> inadeguato (1-4)/15
	SPECIFICI	- Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	C5 <input type="checkbox"/> eccellente (18-20) <input type="checkbox"/> avanzato (15-17) <input type="checkbox"/> accettabile (12-14) <input type="checkbox"/> carente (7-11) <input type="checkbox"/> inadeguato (1-6)/20
FORMA	GENERALI	- Ricchezza e padronanza lessicale.	C6 <input type="checkbox"/> eccellente (9-10) <input type="checkbox"/> avanzato (7-8) <input type="checkbox"/> accettabile (6) <input type="checkbox"/> carente (4-5) <input type="checkbox"/> inadeguato (1-3)/10
	GENERALI	- Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	C7 <input type="checkbox"/> eccellente (14-15) <input type="checkbox"/> avanzato (11-13) <input type="checkbox"/> accettabile (9-10) <input type="checkbox"/> carente (5-8) <input type="checkbox"/> inadeguato (1-4)/15
OSSERVAZIONI/100
/20

BSIS02700D - AE91415 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0002690 - 12/05/2025 - V.2 - E

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

CLASSE: 5^ D SALA

DISCIPLINA: Sala e Vendita

**TESTO IN ADOZIONE: *PERCORSI DI SALA-BAR E VENDITA*
EDIT. ALMA, GRUPPO EDITORIALE ELI**

PROFILO DELLA CLASSE

Frequenza: La classe V D SALA è composta da 14 studenti di cui un DSA e 3 alunni certificati ai sensi della legge 104/92 ed una studentessa che ad inizio pentamestre ha smesso di frequentare.

La classe ha partecipato in maniera sempre più responsabile e continua alle attività scolastiche, in un clima di collaborazione ed impegno. Il gruppo classe appare abbastanza uniforme: non si evidenziano sostanziali differenze sia di comportamento che di apprendimento. La maggior parte della classe ha dimostrato un appropriato impegno e adeguato senso di responsabilità anche se il livello di attenzione non è sempre stato soddisfacente. Non sono mancati, ad ogni modo, elementi mediocri che si è provati a sostenere con sollecitazioni ad un impegno costante. Per quanto riguarda la motivazione allo studio della materia da me insegnata e la partecipazione al dialogo educativo e anche l'impegno nello studio a casa, la maggior parte della classe si è dimostrata costante e partecipe nonché curiosa di apprendere. La classe, pertanto, ha raggiunto un livello adeguato nella preparazione e tutti hanno raggiunto i livelli minimi prestabiliti. Infine il comportamento della classe è stato sostanzialmente corretto anche se non sono mancati momenti di eccessiva vivacità da parte di alcuni alunni.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

- **In termini di conoscenze:** conoscere la situazione presente nel mercato della ristorazione, conoscere e saper valutare i problemi della programmazione, controllare l'efficienza e l'efficacia del lavoro, conoscere i reparti del ristorante, i sistemi produttivi e le attrezzature della sala e del bar, le regole per lo svolgimento di ogni tipo di servizio avendo come riferimento sempre la ristorazione commerciale in particolare ma con cenni anche quella industriale. Acquisire una buona conoscenza del mondo enologico e l'abbinamento tra vino e piatti, le tecniche corrette per la degustazione. Apprendere tecniche di gestione del bar, conoscere le caratteristiche di prodotti distillati e liquori. Acquisire sufficiente tecnica nell'arte della cucina di sala e nell'uso della lampada. Conoscere nuove forme di ristorazione come il catering ed il banqueting e strumenti gestionali come il marketing ed il franchising.
- **In termini di competenze applicative:** sapere adattare l'organizzazione e la produttività dei servizi di ristorazione in funzione del tipo di azienda in cui sono collocati e dalle caratteristiche della domanda. Saper agire all'interno di imprese di catering e banqueting, conoscendo le problematiche del settore. Saper guidare i clienti all'interno di un percorso di degustazioni ed abbinamenti vino piatto. Acquisire capacità nel miscelare vari ingredienti in base anche a gusti differenti
- **In termini di capacità:** avere capacità tecnico pratiche di base, in grado di permettere un facile inserimento nel mondo del lavoro, saper realizzare attraverso le proprie prestazioni una sintesi concreta e di elevata qualità tra la creatività e la standardizzazione.

Da sottolineare comunque la sinergia tra il programma svolto nella classe quarta con argomenti introdotti nell'anno precedente ed approfonditi durante la quinta.

CONTENUTI TRATTATI

PARTE TEORICA

CATERING E BANQUETING

- organizzazione catering
- catering industriale e privato

PRODOTTI TIPICI E MARCHI DI QUALITA'

- utilizzare prodotti tipici

-D.O.P.

-I.G.P

-S.T.G.

-P.A.T

-DE.CO

- i presidi di slow food

IL MONDO DEL VINO

- origine della vite
- vino e produzione
- tecniche produttive del vino
- classificazione dei vini
- vini DOP e IGP

SOMMELIER

- Il sommelier oggi
- Le nuove figure professionali
- Attrezzature e strumenti del sommelier
- Temperature di servizio
- Degustazione
- Esaminare il vino
- Abbinamento cibo-vino
- Enografia europea turistica e internazionale
- Vino dei "nuovi mondi"
- Vendita vino al cliente

Barman

- Brigata bar
- Tipologie di bar
- Attrezzature
- Bicchieri
- Bevande alcoliche/analcoliche
- Dosi servizio

COCKTAILS INTERNAZIONALI DI TENDENZA

- Cocktails Iba
- Drink cost

IL MONDO DELLA BIRRA

- Storia della birra
- Classificazione birra
- Birra artigianale
- Evoluzione della birra
- Temperature di servizio

NUOVE TENDENZE BAR TECNICHE AVANZATE

- Liquori e distillati
- Infusione
- Macerazione
- Sferificazione
- Il ghiaccio

PARTE PRATICA

Esercitazione pratica sulla caffetteria:

- **il funzionamento della macchina per caffè espresso**
- **come preparare e servire l'espresso**
- **le bevande a base di caffè**
- **preparazione del cappuccino all'italiana**

Esercitazioni pratiche sulla cucina di sala " arte del flambè"

- **preparazione di primi piatti, secondi piatti e dessert**

Esercitazioni pratiche sulla predisposizione di un buffet e delle isole gastronomiche

- **preparazione di aperitivi finger**
- **preparazione del buffet e delle isole gastronomiche**

Esercitazioni pratiche sul servizio di sala:

- Il servizio delle pietanze
- Il servizio dell'acqua
- Il servizio del vino
- Lo sbarazzo

Esercitazione pratiche sulla preparazione delle bevande miscelate

- Cocktails IBA
- Cocktails analcolici

METODOLOGIE DIDATTICHE

La progettazione si svilupperà con lezioni teoriche e pratiche divise in moduli ed unità didattiche le cui scansioni temporali sono indicate. La progettazione è suddivisa in modo tale da ottimizzare l'apprendimento e renderlo quindi più omogeneo possibile. La didattica sarà differenziata, al fine di poterla applicare ai casi concreti.

Le lezioni saranno frontali, interattive e in laboratorio di sala e del bar.

Attività didattiche con esperti esterni del settore

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI**LIBRI DI TESTO**

Consegna di Video;

Pdf;

PPT, schede ricette, Materiale cartaceo estrapolato da diversi libri della disciplina.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

• **Strumenti per la verifica formativa:** le verifiche avverranno attraverso dibattito orale, test di vario genere, prove pratiche in laboratorio di sala e del bar, valutazione dei lavori di gruppo. Tale valutazione risulterà fondamentale per l'individuazione di lacune e per l'introduzione di adeguati moduli di recupero

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

Darfo B.T., 15 maggio 2025

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

CLASSE: 5[^]D SALA

DISCIPLINA: MATEMATICA

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

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 14 alunni.

Il comportamento è sempre stato corretto e la classe sa, in generale, seguire le norme che regolano la vita scolastica. Accettabile è stato il livello di partecipazione e di interesse degli studenti.

L'impegno non è stato per tutti i ragazzi continuo: per alcuni di loro si è concentrato solo in occasione delle verifiche. La frequenza in generale è stata regolare.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

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

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

	<p>funzione algebrica razionale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Studiare il segno di funzioni algebriche razionali <p>Limiti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le diverse tipologie di limite e farne l'interpretazione grafica • Correlare il limite di una funzione ad una caratteristica del suo grafico • Applicare le proprietà dell'algebra dei limiti • Calcolare il limite di una somma, prodotto e quoziente di due funzioni • Riconoscere le forme indeterminate e calcolarne il limite (solo di funzioni razionali e solo del tipo $+\infty - \infty, \infty/\infty$) • Dato il grafico di una funzione determinare i limiti agli estremi del dominio e le equazioni degli eventuali asintoti orizzontali, verticali e obliqui <p>Le funzioni e il calcolo dei limiti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Determinare i limiti agli estremi del dominio di una funzione algebrica razionale intera o fratta • Determinare le equazioni degli asintoti orizzontali, verticali e obliqui di funzioni algebriche razionali fratte • Rappresentare graficamente gli asintoti • Tracciare il probabile grafico di una funzione algebrica razionale intera o fratta fino alla determinazione degli asintoti <p>La derivata di una funzione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calcolare la derivata prima di una funzione razionale intera e fratta applicando le regole di derivazione • Calcolare i massimi e i minimi di una funzione
CONOSCENZE	<p>Probabilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spazio campionario, eventi certi, impossibili, contrari, compatibili e incompatibili, dipendenti e indipendenti • Definizione classica di probabilità • Probabilità dell'unione e dell'intersezione di due eventi (con riduzione spazio campionario per eventi dipendenti) <p>Goniometria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Misura degli angoli in gradi sessagesimali • Definizione di radiante • Il seno, il coseno e la tangente di un angolo • Prima e seconda relazione fondamentale

	<ul style="list-style-type: none"> • Primo teorema sui triangoli rettangoli <p>Funzioni reali di variabile reale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definizione di funzione reale di variabile reale • Classificazione delle funzioni • Dominio di una funzione • Le funzioni pari e dispari • Intersezioni con gli assi di funzioni algebriche razionali • Segno di una funzione algebrica razionale <p>Limiti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Significato intuitivo e interpretazione grafica di limite finito/infinito per x che tende a $x_0/\pm\infty$ • Limite destro e limite sinistro • Enunciati dei teoremi sui limiti di somma, prodotto, quoziente di due funzioni • Le forme indeterminate dei limiti $(+\infty-\infty, \infty/\infty)$ per le funzioni razionali <p>Le funzioni e il calcolo dei limiti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Limiti agli estremi del dominio di una funzione • Equazione degli asintoti orizzontali, verticali e obliqui di una funzione <p>La derivata di una funzione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le regole di derivazione delle funzioni elementari • La derivata della funzione somma, quoziente • La derivata di funzioni del tipo $y = [f(x)]^\alpha$ • Massimi e minimi
--	---

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

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

Si è insistito molto sulla fase operativa svolgendo numerosi esercizi per consentire l'assimilazione dell'argomento e per rinforzare l'apprendimento.

Le lezioni sono state integrate con esercitazioni in piccoli gruppi.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

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

Sono stati utilizzati i seguenti strumenti di verifica:

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

Per la valutazione è stata utilizzata una griglia semplificata in accordo con quanto espresso da quella indicata nel PTOF.

La valutazione finale, oltre agli aspetti sopra indicati, ha tenuto conto anche dei seguenti elementi:

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

Darfo B.T., 15 maggio 2025

CLASSE: 5 D SALA

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

TESTO IN ADOZIONE: *VIVERE LE IMPRESE RICETTIVE*, TRAMONTANA, RIZZOLI EDUCATION, RASCIONI FERRIELLO, MAINARDI, MARINANGELI

PROFILO DELLA CLASSE

La classe si presenta partecipe e propositiva durante le lezioni partecipando in modo attivo alle spiegazioni per l'aspetto comportamentale non ci sono problematiche, sono molto uniti ed inclusivi.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

CONTENUTI TRATTATI

Trimestre

- GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNAZIONALI
- GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNE

- I CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE E RICETTIVE

Pentamestre

- IL MARKETING
- PIANIFICAZIONE PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DELLA GESTIONE
- IL BUDGET
- BUSINESS PLAN
- LE NORME DI SICUREZZA SUL LAVORO
- I MARCHI DI QUALITA' ALIMENTARE

METODOLOGIE DIDATTICHE

I contenuti sono stati svolti secondo il piano di lavoro della disciplina effettuando lettura e spiegazione degli argomenti affrontati ed esercitazione

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Sono stati adoperati libri di testo, dispense, utilizzo degli strumenti Microsoft Teams e LIM.

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 ed orali

Darfo B.T., 15 maggio 2025

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

CLASSE: 5 D SALA

DISCIPLINA: FRANCESE

TESTO IN ADOZIONE: SUBLIME 2030

PROFILO DELLA CLASSE

Gli alunni di questa classe si sono sempre dimostrati vivaci ma generalmente studiosi e interessati alla disciplina. Tutti gli studenti hanno un discreto livello di preparazione ed hanno dimostrato nel corso dell'anno interesse e studio. Solo un allievo ha raggiunto parzialmente gli obiettivi previsti.

La classe ha dimostrato particolare interesse nelle lezioni tenutesi in compresenza con l'insegnante madrelingua.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

- Apprendere la lingua straniera come mezzo di comunicazione e non come mezzo chiuso di norme grammaticali, privilegiare l'acquisizione della competenza comunicativa ed usare quella linguistica solo da supporto.
- Conoscere la realtà 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.

CONTENUTI TRATTATI

Unité 3: Le personnel de cuisine et la sécurité

Théorie: la brigade de cuisine, la tenue du cuisinier professionnel, la sécurité en cuisine, l'hygiène, les infections et les intoxications alimentaires, les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments, le système HACCP.

Pratique: donner des règles, s'informer, parler de sécurité.

Unité 7: Techniques culinaires et conservation

Théorie: les méthodes physiques, chimiques et biologiques de conservation.

Pratique: Demander et indiquer la durée.

Unité 9: Régimes et nutrition

Théorie: Les groupes alimentaires, les aliments biologiques, les OGM, le régime méditerranéen, allergies et intolérances, les régimes alimentaires pour coeliaques, l'alimentation du sportif, les troubles du comportement alimentaire, les régimes alternatifs, les menus religieux.

Pratique: Conseillers un régime special, argumenter.

Unité 17: Le bar et les boissons

Théorie: Les types de bars, le matériel du barman, les boissons chaudes, les boissons froides, les bières, le cidre, les eaux-de-vie, les liqueurs, les apéritifs traditionnels français, les cocktails.

Pratique: Décrire un cocktail, accueillir les habitués, s'occuper simultanément de plusieurs clients, accueillir les nouveaux clients.

Orientation professionnelle: le CV, la lettre de motivation, les offres d'emploi, l'entretien d'embauche.

METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezioni frontali.
- Analisi di fonti.
- Esercitazioni singole.
- Utilizzo di video alla LIM.
- Lezione con insegnante madrelingua (10 ore).

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo.
- Videolezioni.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

Darfo B.T., 15 maggio 2025

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

CLASSE: 5D Sala

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, fatta eccezione per una studentessa. La classe ha raggiunto le conoscenze, abilità e competenze previste. Il comportamento tenuto in classe risulta corretto e costruttivo. I contenuti sono stati svolti secondo il piano di lavoro della disciplina eccetto l'argomento inerente la concezione cristiano – cattolica del matrimonio e della famiglia, in quanto già svolto nel precedente anno scolastico.

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

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

Competenze.

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

Abilità.

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

Conoscenze.

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

CONTENUTI TRATTATI

- Ateismo, agnosticismo, fede. Accenni al pensiero di B. Pascal e F. Nietzsche.
- Il rapporto tra cattolicesimo e comunità scientifica rispetto ai seguenti temi: origine dell'universo; origine degli esseri umani; esistenza di Dio; miracoli; esistenza storica di Gesù di Nazareth; fonti storiche cristiane e non cristiane su Gesù di Nazareth.
- La figura di Gesù di Nazareth al di fuori della religione cristiana: secondo Shalom Ben-Chorin; Milan Machovec; F. Alt.
- Il 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.
- 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).
- Accenni agli effetti della questione romana e della questione sociale in Valle Camonica.
- Il principio di sussidiarietà nell'enciclica "Quadragesimo anno"; la difficoltà a pensare liberamente nella "Mater et Magistra"; accenni alla "Pacem in Terris"; accenni alla "Laudato si".
- Accenni al "Documento sulla fratellanza umana per la pace mondiale e la convivenza comune" firmato da Papa Francesco e dal Grande Imam di Al-Azhar Ahmad Al-Tayyeb.
- Il movimento partigiano cattolico durante la seconda guerra mondiale e le figure di Teresio Olivelli e Salva Gelfi.
- 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.
- Cibo e religioni.
- Il Concilio Ecumenico Vaticano II (informazioni di base).
- L'elezione del Papa.

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 B.T., 15 maggio 2025

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

CLASSE: 5 D Sala

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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

PROFILO DELLA CLASSE

La classe ha dimostrato, nel complesso, di saper raggiungere le competenze prefissate per l'anno in corso. Gli studenti hanno dimostrato una costante motivazione e impegno nello studio, raggiungendo livelli di apprendimento elevati. Il comportamento e la partecipazione sono stati quasi sempre accettabili, evidenziando interesse verso la disciplina trattata dimostrando anche una grande capacità di applicare le conoscenze teoriche alla pratica, dimostrando una buona comprensione dei concetti e una grande abilità nel risolvere problemi. In generale, la classe, ha dato prova di essere una classe matura, responsabile e motivata.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

In termini di abilità:

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

-Identificare e gestire i CCP in una fase produttiva. -Descrivere le caratteristiche degli additivi e classificarli in base alla loro funzione.

-Individuare gli additivi alimentari dalla lettura dell'etichetta. -Distinguere un additivo da un coadiuvante alimentare. -Individuare gli aspetti qualitativi di un prodotto.

-Distinguere le frodi commerciali da quelle sanitarie.

In termini di Competenze:

-Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e funzionale.

- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali.

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera di interesse.

- Applicare le normative vigenti, nazionali e comunitarie sulla sicurezza e tracciabilità degli alimenti.

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

CONTENUTI TRATTATI

Modulo 1 – L'alimentazione nell'era della globalizzazione

-cibo e religioni

-nuovi prodotti alimentari

Modulo 2 – La dieta in condizioni fisiologiche

-la dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

-diete e stili alimentari

-l'alimentazione nella ristorazione collettiva (cenni)

Modulo 3 – La dieta nelle principali patologie

-la dieta nelle malattie cardiovascolari

-la dieta nelle malattie metaboliche

-la dieta nelle malattie dell'apparato digerente

-allergie e intolleranze alimentari

-alimentazione e tumori. Disturbi alimentari.

Modulo 4 – Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare

-contaminazione fisico-chimica degli alimenti

-contaminazione biologica degli alimenti

-additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici

-sistema HACCP e certificazioni di qualità

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

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

- Internet

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

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

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale sono stati:

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

Darfo B.T., 15 maggio 2025

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

CLASSE: 5 D SALA

DISCIPLINA: LABORATORIO DI CUCINA

TESTO IN ADOZIONE: NESSUNO

PROFILO DELLA CLASSE

Composta da 14 ragazzi 6 ragazze e 8 maschi, una alunna non ha più frequentato dal pentamestre, 3 ragazzi con disabilità.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

La verifica è stata un processo continuo, messo in atto dal docente per misurare l'apprendimento di conoscenze, l'acquisizione di abilità e per verificare l'incidenza della propria azione didattica. Per quanto riguarda la parte orale si è tenuto conto della partecipazione e degli interventi degli alunni durante le lezioni anche se, gli alunni impegnati per la maggior parte delle ore in attività pratica, hanno sviluppato più competenze e abilità durante le esercitazioni, svolte con piglio e accuratezza sempre più crescente a seconda delle difficoltà poste durante l'anno.

CONTENUTI TRATTATI

Trimestre

La terminologia specifica di cucina e l'attrezzatura. Ripasso

Allergie e intolleranze

Pentamestre

Catering e banqueting, catering diretti e indiretti, cucine centralizzate, i contratti, i buoni pasto, le tipologie di buffet, le figure professionali specifiche.

I Marchi di qualità, i consorzi, ricadute dei prodotti a marchio europeo sul territorio, i disciplinari.

Disciplinare del Silter

HACCP definizione, manuale di auto controllo, normativa nel settore alimentare, pericolo chimico, fisico, microbiologico, allergeni. Esempi di schede di autocontrollo.

In laboratorio, gli alunni hanno sviluppato circa 80 ricette di panetteria e pasticceria.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Laboratoriali, lezioni frontali

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Laboratorio di cucina, visite aziendali di settore, fiere specifiche, corsi con professionisti del settore

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

I criteri di valutazione sono quelli stabiliti nel Dipartimento.

Nella valutazione non si è tenuto solamente conto dei risultati delle esercitazioni pratiche di laboratorio, ma anche dell'interesse, della partecipazione e dell'impegno, della situazione di partenza dello studente, del contesto-socio-affettivo-culturale, del ritmo di apprendimento e delle capacità individuali.

Darfo B.T., 15 maggio 2025

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

CLASSE: 5 D SALA

DISCIPLINA: lingua inglese

TESTO IN ADOZIONE:

Olga Cibelli, Daniela d'Avino, *WINE and DINE CLUB*, Third Edition, Casa Editrice CLITT.

PROFILO DELLA CLASSE

Complessivamente la classe ha raggiunto una discreta competenza comunicativa in lingua inglese. Gli studenti, in generale, sanno utilizzare in modo più che sufficiente gli strumenti di comunicazione adeguati al contesto professionale e sono in grado di comprendere testi attinenti al linguaggio settoriale. Un buon gruppo di alunni ha lavorato con impegno ed interesse ed ha raggiunto gli obiettivi previsti a un livello soddisfacente. Nel corso delle due ore settimanali di lezione si è cercato di sviluppare le quattro abilità dando però ampio spazio a quella di *speaking* al fine di aiutare gli studenti a superare le difficoltà espositive in lingua 2.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

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

CONTENUTI TRATTATI

Modulo 1 - The service industries

The hospitality umbrella

Catering sectors

Food and beverage operations

Contract catering

Travel catering and onboard services

Modulo 2 – Italian style and cross cultural food

Enogastronomy

Italian Food Heritage and Quality Certification

Slow Food Presidia

Food cultural diversity

Rainbow cuisine

Lombardy cuisine

Modulo 3 – Sustainability

Sustainability

Food sustainability

From Farm to Fork

The short supply chain
Restaurants Go Green
Lyfe Kitchen

Modulo 4 – Nutrition
Well-being
Eat for health
New food pyramid
Food allergies and intolerances
Food safety guidelines:
Efsa
Allergen labelling
Food allergy: order procedure

Modulo 5 – Food safety
World Health Organization
Five Keys to safer food
Food poisoning
Food contamination
Safety and Hygiene checklist
HACCP

Modulo 6 – Banqueting
Catering for special events
Banquets and Buffets
Function planning

Listening e reading comprehensions in preparazione alle prove INVALSI.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Metodo funzionale-comunicativo. Approccio visuale.
Attività di brainstorming e problem solving. Discussioni guidate.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, fotocopie, strumenti multimediali

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Per ogni unità formativa si è proceduto alla verifica dei contenuti attraverso prove orali e/o test semi-strutturati inerenti i contenuti affrontati e relative attività di comprensione. Si è valutata la conoscenza dei contenuti, la capacità di approfondimento e la coerenza espositiva unitamente alla correttezza grammaticale, sintattica, lessicale e, nel caso di test scritti, ortografica. In particolare si è però dato ampio spazio alle prove orali per favorire lo sviluppo delle capacità di esposizione in lingua anche in vista dell'Esame di maturità.

La valutazione è stata sia di tipo sommativo sia di tipo formativo. Si è sempre tenuto conto dei pre-requisiti in possesso da ogni singolo alunno, dei diversi livelli di partenza, della partecipazione, dell'interesse, delle eventuali difficoltà incontrate e dell'avanzamento nel raggiungimento degli obiettivi, valorizzando l'impegno e i progressi raggiunti in itinere da ciascuno.

Darfo B.T., 15 maggio 2025

CLASSE: 5^A D SALA

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

TESTO IN ADOZIONE: 'PIU' MOVIMENTO SLIM' di Fiorini, Bocchi, Coretti, Chiesa

Ed. Marietti Scuola

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da quattordici alunni, sei femmine e otto maschi, ad inizio pentamestre un'alunna ha smesso di frequentare. Sono presenti tre alunni con disabilità intellettiva che hanno partecipato al Progetto d'istituto 'Tutti Ugualmente Atleti' e hanno seguito una programmazione differenziata. La maggior parte della classe ha raggiunto un livello di profitto buono, in alcuni casi più che soddisfacente. L'impegno e la partecipazione sono stati sempre adeguati, così come la motivazione e l'entusiasmo per l'intero gruppo classe, soprattutto per la componente maschile. A livello disciplinare non ci sono mai stati problemi, se non i richiami per quegli alunni più facili alla distrazione. 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 la finalità di rafforzare negli alunni il bagaglio di conoscenze, abilità e competenze.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti i seguenti obiettivi generali:

MOVIMENTO Comprendere l'importanza del potenziamento fisiologico, della scioltezza articolare, di una buona postura e della pratica respiratoria per il mantenimento di un buono stato di salute.

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

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

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

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

CONTENUTI TRATTATI

Lezioni pratiche:

Condizionamento organico generale:

- Resistenza/Corsa prolungata a ritmo lento; 1500m./2000m./endurance
- Mobilità articolare generale e specifica a corpo libero, stretching
- Forza/Potenziamento muscolare generale e specifico a carico naturale.
- Velocità/ Corsa a ritmo variato, miglioramento della velocità e delle risposte motorie ad una stimolazione; ricerca della giusta frequenza della falcata, del giusto ritmo
- Capacità coordinative: coordinazione, equilibrio statico, dinamico e in volo.
- Conduzione di una fase di lezione alla classe: progettare e proporre una lezione a tema (yoga, pilates, core stability, calcetto, basket, pallavolo, sci di fondo, ginnastica artistica)
- Pattinaggio su ghiaccio

- *Uscite sul territorio: attività in ambiente naturale**

Sport di squadra:

- Regole di gioco, Tecnica dei fondamentali individuali e di squadra di Basket, Pallavolo
- Calcio, attività in piccolo gruppo

Sport individuali:

- Regole di gioco, Tecnica dei fondamentali individuali di Tennis Tavolo e Badminton
- Tecnica di alcune discipline dell'atletica leggera: Salto in alto, 100/200m, Getto del peso, Salto in lungo,*

- *Continuazione dei giochi di squadra e individuali**

Lezioni teoriche:

- Educazione alla salute: Salute Dinamica, DCA
- Educazione alla sicurezza e nozioni di base di Primo Soccorso: il codice comportamentale, i traumi e le modalità d'intervento
- Valutazione dell'arresto cardiaco e RCP (teoria e pratica su manichino). *Alcuni studenti della classe parteciperanno al corso PAD organizzato dalla scuola per la certificazione.*
- Sport e Costituzione: artt. 2, 18, 32, 23.
- Sport e Fascismo: riflessione sul tema dello sport come strumento di propaganda, gli sport privilegiati in epoca fascista, gli atleti campioni dell'epoca fascista.
- Sport e razzismo: riflessione su Olimpiadi Berlino '36 e Città del Messico '68
- D'Annunzio e lo Sport
- Primo Levi e la Montagna.
- Storia delle Olimpiadi e delle Paralimpiadi (Visione film 'A muso duro')

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

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: Fiorini, Bocchi, Chiesa, Coretti 'Più movimento Slim' Marietti Scuola, slides e documenti di approfondimento o di sintesi (materiale fornito dall'insegnante, caricato su Teams). L'uso degli strumenti è stato riferito alle strutture della scuola, dotata di un ampio spazio esterno (60m. di pista d'atletica) ed interno (la palestra con le relative attrezzature) e allo stadio comunale.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

VERIFICHE. Controllo in itinere del processo di apprendimento motorio attraverso l'osservazione sistematica del lavoro svolto, test pratici e teorici. Sono state effettuate verifiche delle abilità pratiche e verifiche delle conoscenze (orali/presentazioni ppt)

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

Darfo B.T., 15 maggio 2025

CLASSE: V D 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, 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, Hoeppli

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: Dialoghi 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 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

APPENDICE: PROGRAMMI SVOLTI ASSOCIATO “CANOSSA”

LA PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

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

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

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

Il Coordinatore, una volta recepito e concordato la fase di sviluppo degli apprendimenti, ha pianificato una serie di interventi quali: un breve corso di riallineamento delle conoscenze (aprile-maggio 2024) e successivamente, notato alcune difficoltà nel raggiungimento degli obiettivi da parte di alcuni allievi, ha organizzato delle lezioni pomeridiane di recupero nell'area di Matematica (marzo-aprile 2025).

Per quanto riguarda la personalizzazione del percorso, in virtù della presenza di tre profili professionali (Enogastronomia-cucina, Enogastronomia-produzione dolciaria, Enogastronomia-servizi di sala e vendita), il coordinatore del corso ha differenziato ed integrato tutte le lezioni dei moduli tecnico-pratici.

La classe risulta nel complesso un gruppo responsabile e, per lo più, applicato nello studio. Vi sono alcuni studenti che denotano fragilità nella rielaborazione di alcuni contenuti. Questo fa sì che, nonostante l'impegno, vi siano comunque difficoltà da parte di un gruppo di studenti nel consolidamento e nell'assimilazione delle conoscenze relative alle singole discipline, in vista anche dell'esame di Stato. Si tratta in gran parte di mancanza di un metodo di studio che permette un approccio critico e riflessivo nei confronti della materia studiata. Particolari difficoltà si denotano nell'esposizione ed approfondimento orale, non essendo i corsisti abituati a lavorare in tal senso, in quanto priorità degli anni precedenti e della formazione professionale è quella di offrire ai propri studenti esperienze e potenziamento pratico professionale, significative ed efficaci per la spendibilità nel mondo del lavoro. Rispetto all'ingresso si denotano comunque significativi progressi, soprattutto a livello di profitto, ma anche a livello motivazionale. Dal punto di vista del comportamento, la classe si presenta educata e rispettosa delle regole, generalmente interessata e con buone relazioni con i formatori.

PROFILO DELLA CLASSE

Partecipazione. Un ristretto gruppo di studenti, pur con qualche lacuna sul piano dei contenuti letterari ed espositivi, possiede adeguate competenze disciplinari; un gruppo maggioritario, pur risultando a volte deficitario sul piano dei contenuti e delle competenze specifiche, si è dimostrato collaborativo e determinato, raggiungendo un livello base; infine vi è un piccolo gruppo di alunni con conoscenze e competenze basilari che ha dimostrato impegno e partecipazione non sempre costanti.

Interesse: L'interesse per la disciplina è stato nel complesso positivo, soprattutto quando gli aspetti disciplinari hanno avuto riscontro in problematiche di vita e in riflessioni degli studenti in relazione al loro percorso personale.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

-padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti

-leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo

produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi

utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario

- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;

- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;

- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

CONTENUTI TRATTATI

GIACOMO LEOPARDI

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

Testi

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

IL NATURALISMO FRANCESE

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

Testi

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

- Emilé Zola: cenni di vita e opere, brani tratti da *L'Assommoir*

GIOVANNI VERGA E IL VERISMO

- Il Verismo: caratteristiche generali e influenze
- Giovanni Verga: vita, opere, fasi, pensiero e poetica. Testi
- *Rosso Malpelo*
- *La lupa*
- *La roba*
- *I Malavoglia*: tematiche, struttura e stile (alcuni passi significativi).

IL DECADENTISMO

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

L'albatro (C. Baudelaire)

Corrispondenze (C. Baudelaire)

Paul Verlaine: *Languore*

Arthur Rimbaud: *Vocali*

L'Estetismo: caratteristiche Testi

Oscar Wilde: brani da *Il ritratto di Dorian Gray*

GIOVANNI PASCOLI

- Vita, opere, pensiero e poetica.

Testi

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

GABRIELE D'ANNUNZIO

- Vita, opere, pensiero e poetica. Testi
- *Il piacere* (alcuni brani)
- *Le laudi* (struttura e tematiche): *La pioggia nel pineto*

LE AVANGUARDIE

- Contesto socio-culturale.
- L'Espressionismo, il Dadaismo, il Surrealismo, il Futurismo. Testi
- Apollinaire: *Il pleut*
- Tzara (brano dal *Manifesto del Dadaismo*)
- Il Futurismo italiano: caratteristiche
- Marinetti: passi tratti da *Zang Tumb Tumb*
- Il romanzo tra Ottocento e Novecento (breve ricognizione)

Testi

- F. Kafka: *La Metamorfosi*

ITALIO SVEVO

- Contesto socio-culturale
- Vita, opere, pensiero e stile Testi
- *La coscienza di Zeno*: struttura, contenuti, brani significativi.

LUIGI PIRANDELLO

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

Testi

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

GIUSEPPE UNGARETTI

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

Testi

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

SALVATORE QUASIMODO - (Breve sintesi dei concetti chiave) • L'Ermetismo

- Cenni di vita e opere

Testi

- *Ed è subito sera*

EUGENIO MONTALE

- Vita, opere, pensiero e poetica Testi
- *I limoni*
- *Merigiare pallido e assorto*
- *Ho sceso, dandoti il braccio*

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

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

Testi:

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

LABORATORIO DI PRODUZIONE SCRITTA

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

METODOLOGIE DIDATTICHE

- Spiegazione guidata
- Lezione partecipata/dibattito
- Didattica laboratoriale

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

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

DISCIPLINA: STORIA

TESTO IN ADOZIONE: MATERIALE ELABORATO DAL DOCENTE

PROFILO DELLA CLASSE

Partecipazione: La partecipazione della classe si è mantenuta su livelli discreti, sebbene in flessione nell'ultimo periodo.

Interesse: L'interesse mostrato dalla classe è da considerarsi generalmente sufficiente

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

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

CONTENUTI TRATTATI

IL MONDO ALL'INIZIO DEL NOVECENTO

La nascita della società di massa

L'Italia di Giolitti

La nascita dell'imperialismo americano

L'Europa in cerca di nuovi equilibri: Uno scenario conflittuale, la Francia e il caso Dreyfus, i protocolli dei savi di Sion (fotocopie), l'Inghilterra e la lotta delle suffragette, l'espansione economica tedesca

Alleanze e contrasti tra gli stati europei

Le aree di crisi e la questione balcanica

LA GRANDE GUERRA E LA RIVOLUZIONE RUSSA

L'inizio della guerra

Le guerre di trincee e nel fronte interno

La vittoria dell'Intesa

Sintesi della storia Russa dalla rivoluzione d'ottobre all'affermazione dello Stalinismo (fotocopie fornite dal docente)

IL MONDO DOPO LA GUERRA E LA CRISI DEL 29

Economia, società e cultura nel dopoguerra

Gli Stati uniti e la crisi del 29

L'ITALIA DAL DOPOGUERRA AL FASCISMO

La crisi dello stato liberale

L'ascesa del Fascismo

Lo stato totalitario

La politica estera e le leggi razziali

GLI ALTRI TOTALITARISMI E LE DEMOCRAZIE

La Germania da Weimar all'ascesa di Hitler

Il terzo Reich

L'Europa divisa tra fascismi e democrazie

La guerra civile spagnola

LA SECONDA GUERRA MONDIALE

Dalla guerra- lampo alla controffensiva alleata

La guerra dei civili: La shoah (fotocopie fornite dall'insegnante) e la resistenza

Il crollo del Fascismo e la Resistenza in Italia

La vittoria degli alleati

IL MONDO NEL BIPOLARISMO

Il dopoguerra:

- La ricostruzione economica
- Dalla collaborazione ai primi contrasti
- L'ONU (educazione civica)

La guerra fredda:

- Il sistema bipolare
- La "coesistenza pacifica"
- Il nuovo corso in URSS: la politica di Gorbaciov
- La caduta dei regimi comunisti

Le trasformazioni economiche e sociali

- Il boom economico
- Il "miracolo economico italiano" e le sue contraddizioni (fotocopie fornite dall'insegnante)

L'ITALIA REPUBBLICANA

Economia e politica nel dopoguerra

La nascita della Repubblica italiana

L'organizzazione della Repubblica italiana (appunti di educazione civica)

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale classica, lavori di gruppo.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

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

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

DISCIPLINA: SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE

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

PROFILO DELLA CLASSE

Partecipazione: Buona partecipazione

Interesse: alto

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

Comprensione e conoscenza degli argomenti trattati.

Applicazione delle competenze nei contesti operativi attuali (es sicurezza alimentare)

Capacità di approfondimento delle tematiche trattate, sintesi ed esposizione.

CONTENUTI

MODULO 1: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

Unità didattica 1: Cibo e religioni

Le regole alimentari nella tradizione ebraica;

Le regole alimentari nel Cristianesimo.

Unità didattica 2: Nuovi prodotti alimentari

I nuovi prodotti: alimenti arricchiti e alleggeriti;

Prodotti dietetici;

Gli integratori

alimentari; Gli alimenti

funzionali;

Gli alimenti geneticamente modificati.

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;
Ipertensione 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.

MODULO 5: RISTORAZIONE COLLETTIVA

Unità didattica 15: la ristorazione collettiva (aspetti generali)

METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lettura in classe
- Documentazione (articoli, portale EFSA e RASFF) per approfondimento
- Utilizzo della piattaforma didattica interattiva per slides presentazione e contenuti digitali integrativi

- Lavori in classe di gruppo
- Esposizione di lavori di gruppi preparati a casa
- Valutazione delle competenze tramite elaborazione di testi fatti a casa, verifiche, interrogazioni
- Schemi e presentazioni riassuntive
-

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo

Sussidi audiovisivi: videoproiettore, LIM

Piattaforma G Suite: meet, chat, classroom, drive

Materiale digitale

Documenti forniti dai docenti

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

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

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

TESTO IN ADOZIONE: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA dell'impresa ricettiva e turistica. Quinto anno Fantozzi - Ed. LAVINIA

PROFILO DELLA CLASSE

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

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

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

Conoscenze

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

Abilità

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

Competenze

1. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro; realizzare pacchetti di offerte integrate con i principi di eco-sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con il contesto territoriale; gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
2. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari enogastronomiche; supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione; contribuire alle strategie di destination marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle

attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

3. Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati; gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di hospitality management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale; supportare le attività di budgeting e reporting aziendale, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

CONTENUTI TRATTATI

mparo il diritto delle imprese ristorative.

NUCLEO 1. Le leggi che regolano l'attività ristorativa.

1.1 L'avvio dell'impresa

1.2 La capacità all'esercizio dell'impresa

1.3 L'obbligo delle scritture contabili

1.4 Le norme sulla "crisi d'impresa"

1.5 La tutela della privacy

1.6 La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro

1.7 La sicurezza e l'igiene alimentare

NUCLEO 2. I contratti delle imprese ristorative

2.1 Il contratto ristorativo

2.2 Il contratto di catering

2.3 Il contratto di banqueting

2.4 Le norme da applicare ai contratti ristorativi

2.5 La tutela del cliente: il Codice del consumo

2.6 La responsabilità del ristoratore

2.7 Le catene ristorative

NUCLEO 3. La gestione della qualità

3.1 Il sistema di qualità

3.2 Le certificazioni di qualità

3.3 I marchi

3.4 I presidi Slow Food

UDA B. La legislazione turistica

NUCLEO 1. Le funzioni del marketing

1.1 L'evoluzione del concetto di marketing

1.2 Il marketing turistico territoriale

1.3 Il marketing strategico e operativo

NUCLEO 2. Il piano di marketing di un'impresa ristorativa

2.1 Le fasi del piano di marketing

2.2 L'analisi della situazione esterna

2.3 L'analisi della situazione interna

2.4 Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto

2.5 Le strategie di marketing mix

2.6 Il controllo e la valutazione dei risultati

UDA C. Imparo come si programma l'attività aziendale

NUCLEO 1. Il business plan

1.1 Dall'idea imprenditoriale al business plan

1.2 Le fasi per realizzare un business plan

1.3 I preventivi d'impianto

1.4 La valutazione dei dati

1.5 La fase di start up

1.6 Le start up innovative del turismo

NUCLEO 2. La programmazione e il controllo di gestione

2.1 Le fasi della programmazione aziendale

2.2 I tempi della programmazione

2.3 Il budget

2.4 Come si costruisce il budget?

2.5 Il controllo budgetario

2.6 I vantaggi e i limiti del budget

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo

Sussidi audiovisivi: videoproiettore, LIM

Piattaforma G Suite: meet, chat, classroom, drive

Materiale digitale

Documenti forniti dai docenti

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

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

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

DISCIPLINA: LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

TESTO IN ADOZIONE: SETTORE CUCINA SUBLIME 2030 OENOLOGIE ET SERVICE, DUVALIER CHRISTINE - EDIZIONE ELI

SETTORE PASTICCERIA: D. Bertone, P. Bovero "Et Comme Dessert?" Ed. Loescher - Fotocopie fornite dall'insegnante.

PROFILO DELLA CLASSE

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

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

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

Conoscere in modo selettivo e globale

Saper spiegare il concetto di ristorazione rapida.

Saper parlare dei propri progetti professionali. Chiedere e dare delle informazioni sull'organizzazione di una reception. Saper redigere un dépliant. Saper definire le caratteristiche di un banchetto e distinguere i diversi tipi di buffets. Saper comporre un menu a prezzo fisso.

Conoscere le diverse tecniche di conservazione degli alimenti. Saper presentare un prodotto tipico italiano. Saper descrivere il sistema HACCP.

Saper progettare una strategia di marketing per sviluppare un'attività di ristorazione. Saper redigere dei testi per promuovere un'impresa di ristorazione in internet. Saper redigere una lettera di lamentela. Saper raccontare la propria esperienza di stage. Saper rispondere a un'offerta di lavoro su internet. Saper redigere il proprio CV.

Lessico e fraseologia utili per trattare le diverse situazioni sociali e di lavoro. Tutti questi contenuti saranno studiati utilizzando strategie personali ed un metodo di studio dei testi attraverso schemi, mots-clé e mappe concettuali che favoriscano la memorizzazione.

CONTENUTI TRATTATI

Révision de grammaire (I quadrimestre) :

- Verbes e^tre -avoir, les verbes des 3 groupes, l'indicatif présent, imparfait, futur et passé composé.
- Les articles définis et indéfinis
- Le pluriel et le féminin des substantifs et des adjectifs
- Les gallicismes
- La forme interrogative et négative
- Les partitifs
- Les prépositions et les articles contractés
- Il y a et il faut
- Adjectifs démonstratifs et possessifs
- Pronoms toniques
- Les trois groupes des verbes
- Les temps : présent, futur, conditionnel, passé composé, imparfait
- La forme passive

Chapitre 1 Habitudes alimentaires

Leçon 3: Manger mieux, manger éthique

Restaurants slow food

La diète méditerranée et la pyramide alimentaire

Produits et cuisine bio

Cuisine végétarienne et végane

Les intolérances alimentaires

Chapitre 2 Bienvenue en cuisine

Leçon 2: Le labo

Visite guidée au labo

Instruments et ustensiles

Une cuisine bien propre, des aliments bien conservés

Le système HACCP

Les labels de qualité et d'origine

L'étiquette

Les aliments bio e OGM

Civilisation: L'histoire de la pâtisserie français

Leçon 3: Manger mieux, manger éthique

Restaurants slow food

La diète méditerranée et la pyramide alimentaire

Produits et cuisine bio

Cuisine végétarienne et végane

Les intolérances alimentaires

Chapitre 5 C'est la fête

Leçon 1 : Fêtes et traditions en France

Les gâteaux des fêtes

Et en Italie ?

Et si on allait fêter en..

Leçon 2 : La routes des desserts

Quelques spécialités régionales

Quelques spécialités de Pays francophones

Leçon 3 : Les occasions spéciales

L'apéritif

Différents genres des menus pour différentes occasions

Les banquets – les buffets- les traiteurs

Civilisation : Restaurant, culture et société

Chapitre 6 Entrée dans le monde du travail

Leçon 1 : Formation en milieu professionnel

Témoignages

Bien réussir son stage pour bien réussir sa vie professionnelle

Outils de travail

Leçon 2 : A la recherche de personnel

Offres d'emploi

Le travail saisonnier

Leçon 3 : Poser sa candidature

Le CV

La lettre de motivation

L'entretien d'embauche

METODOLOGIE DIDATTICHE

lezione frontale

lavori di gruppo

produzione di mappe concettuali

lettura di brani con contenuti specifici

discussione guidata in classe

attività di ricerca guidata
compiti di realtà

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Verifica e correzione delle attività individuali e collettive svolte in classe e a casa.

Revisione riformulazione orale e/o scritta dei contenuti affrontati e delle competenze costruite dagli alunni in lingua francese. Verifiche formative e sommative, scritte e orali. Eventuali prove estemporanee non programmate (scritte/o orali).

Nel 1° quadrimestre le prove scritte saranno 2 o più di 2 e 2 valutazioni orali. Nel 2° quadrimestre le verifiche scritte saranno 2 o 3 e le valutazioni orali 2 o più di 2 (di cui anche in forma scritta come choix multiple). Attività e verifica per la competenza scritta: Selezione tra le tipologie di esercizi di seguito precisate:

Esercizi di completamento, di associazione e di collegamento, di risposte V/F Esercizi strutturali e lessicali di trasformazione, di riformulazione;

di coniugazione verbale;

Esercizi di traduzione dall'italiano al francese e viceversa.

Cloze test, quesiti a risposta multipla e/o a risposta aperta. Semplici e brevi composizioni

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

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

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

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

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

PROFILO DELLA CLASSE

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

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

Competenze:

Utilizzare la lingua straniera a scopo comunicativo e operativo

Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti

Leggere, comprendere e interpretare testi scritti semplici e via via più complessi di vario tipo

Comprendere testi di argomento gastronomico e sapere interagire in contesti gastronomici

Abilità:

Saper spiegare il concetto di ristorazione rapida.

Saper parlare dei propri progetti professionali. Chiedere e dare delle informazioni sull'organizzazione di una reception

Saper redigere un dépliant.

Saper definire le caratteristiche di un banchetto e distinguere i diversi tipi di buffets.

Saper comporre un menu a prezzo fisso.

Saper esprimere il proprio parere sulla ristorazione collettiva.

Saper scrivere un dialogo sugli alimenti rischiosi.

Conoscere le diverse tecniche di conservazione degli alimenti.

Saper presentare un prodotto tipico italiano.

Saper esprimere la propria opinione sui prodotti bio e OGM

Saper descrivere il sistema HACCP.

Saper progettare una strategia di marketing per sviluppare un'attività di ristorazione.

Saper redigere dei testi per promuovere un'impresa di ristorazione in internet.

Saper redigere una lettera di lamentela.

Saper raccontare la propria esperienza di stage.

Saper rispondere a un'offerta di lavoro su internet.

Saper redigere il proprio CV.

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

CONTENUTI TRATTATI**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 On

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, barcodes, 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: world food safety, five keys to safer food, food poisoning, food contamination, stop and check

Unit 2 Food safety certification: globalization and food safety certification, HACCP in catering, food safety guidelines, food allergy order procedure, stop and check

Unit 3 Food preservation systems: food preservation, low temperature control, refrigerated storage systems, vacuum cooking, stop and check

Module 9 On the mission

Unit 3 Culinary specialisation: wine knowledge, cooking with wine, food and wine pairing, 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, lay out, examples, stop and check

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

METODOLOGIE DIDATTICHE

lezione frontale

lavori di gruppo

produzione di mappe concettuali

lettura di brani con contenuti specifici

discussione guidata in classe

attività di ricerca guidata

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

libri di testo

materiale bibliografico

mezzi audiovisivi

videoproiettore o lavagna interattiva multimediale

strumenti informatici

accesso alla rete internet

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

conoscenza dei contenuti specialistici, correttezza morfosintattica e ricchezza e correttezza lessicale .

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

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

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

DISCIPLINA: ENOGASTRONOMIA - ARTICOLAZIONE CUCINA

TESTO IN ADOZIONE: CHEF E PASTRY CHEF – PLAN EDIZIONI – MATERIALE ELABORATO DAL DOCENTE

PROFILO DELLA CLASSE

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

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

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

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

operare curando i rapporti con il cliente;

intervenire nella produzione, promozione e vendita del prodotto;

valorizzare le risorse enogastronomiche in relazione anche al territorio.

Riconoscere e valorizzare le risorse umane, ambientali, culturali del territorio

Confrontare usi, costumi tradizioni enogastronomiche dell'epoca studiata per evidenziare cambiamenti e somiglianze.

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, la produzione agroalimentare italiana ed in parte quella internazionale individuando le nuove tendenze.

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

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

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

CONTENUTI TRATTATI

L'offerta ristorativa

✓ Classificazione delle aziende ristorative

✓ Classificazione dei pubblici esercizi ristorativi stabiliti dalla norma.

✓ Criteri per la classificazione delle aziende (dimensioni, gestione, finalità, destinatari ecc...)

✓ La ristorazione commerciale

✓ La ristorazione collettiva (caratteristiche, finalità, ristorazione industriale e sociale, veicolazione pasti, i legami e le diverse produzioni, buoni pasto)

✓ Ristorazione viaggiante

✓ Fast food e nuove aziende

Il catering

- ✓ Finalità e caratteristiche del catering
- ✓ Il contratto di catering (i soggetti del contratto)
- ✓ Le modalità di servizio: somministrazione, distribuzione, rifornimento pasti ✓ Le forme di catering: diretto e indiretto
- ✓ Trasporto dei pasti

Il banqueting:

- ✓ Finalità del servizio banqueting.
- ✓ Le diverse forme di banqueting: inside banqueting, outside banqueting ✓ Servizi primari e servizi accessori
- ✓ Il contratto di banqueting e la scheda evento
- ✓ Il banqueting manager
- ✓ Le fasi del servizio: fase tecnica iniziale, fase operativa del servizio

I prodotti alimentari

- ✓ Classificazione dei prodotti alimentari: classificazione merceologica, nutrizionale, alimenti integrali, fortificati, light o leggeri, novel food, alimenti biologici, ogm.
- ✓ Le 5 gamme alimentari
- ✓ Il sistema cook and chill
- ✓ Impiego delle gamme alimentari in cucina
- ✓ I marchi di qualità
- ✓ Km zero
- ✓ La filiera
- ✓ Prodotti tipici e concetto di tipicità

La conservazione

- ✓ Finalità della conservazione
- ✓ Le tecniche di conservazione con metodi fisici: utilizzo del freddo

- ✓ Le tecniche di conservazione con metodi fisici: trattamenti termici che impiegano il caldo (pastorizzazione, sterilizzazione,
- ✓ Sottrazione dell'acqua
- ✓ Essiccazione, microfiltrazione
- ✓ Conservazione con sale, zucchero,
- ✓ Utilizzo additivi alimentari
- ✓ Il sottovuoto

✓ Conservazione in atmosfera modificata

La qualità alimentare.

✓ Qualità totale e i suoi componenti ✓ Certificazione ISO

✓ Sicurezza alimentare

✓ Le frodi e le contraffazioni

Igiene e sicurezza alimentare

✓ Il sistema Haccp (le 5 fasi preliminari, i 7 punti, il manuale dell'autocontrollo)

✓ Il pacchetto igiene

✓ La buona prassi igienica

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo

Sussidi audiovisivi: videoproiettore, LIM

Piattaforma G Suite: meet, chat, classroom, drive

Materiale digitale

Documenti/ricettari forniti dai docenti

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

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

prove strutturate sulla base dei contenuti teorici proposti.

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

Voto decimi	Giudizio
10	Acquisizione approfondita dei contenuti con contributi personali. Competenza argomentativa e documentata. Esposizione coerente con utilizzo del lessico specifico, riflessione personale e originalità critica.
9	Acquisizione approfondita dei contenuti, sicurezza nell'esposizione. Buone capacità di rielaborazione personale e di argomentazione, utilizzo del lessico specifico.
8	Acquisizione consolidata degli elementi essenziali, con sicurezza nelle applicazioni e nei collegamenti. Discreta capacità di argomentazione e competenza espositiva, utilizzo di un lessico adeguato.
7	Acquisizione consolidata degli elementi essenziali. Capacità di procedere nelle applicazioni pur con qualche imprecisione. Competenze espressive e argomentative accettabili, utilizzo di un lessico adeguato.
6	Acquisizione degli elementi essenziali. Competenze espressive non del tutto consolidate. Argomentazione

	accettabile seppur con alcune difficoltà nelle scelte lessicali.
5	Acquisizione incerta degli elementi essenziali, competenze espressive non consolidate. Argomentazione talvolta difficoltosa, utilizzo di un lessico approssimativo.
4	Acquisizione frammentaria degli elementi essenziali; competenze espressive lacunose e incerte. Argomentazione difficoltosa.
3	Mancata acquisizione degli elementi essenziali; competenze espositive con lacune e marcate insicurezze. Argomentazione parziale con lessico improprio.
2	Mancata acquisizione degli elementi essenziali; competenze espositive con lacune e marcate insicurezze. Argomentazione assente.
1	Mancata acquisizione degli elementi essenziali; competenze espositive inesprese. Argomentazione assente.

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

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

DISCIPLINA: MATEMATICA

**TESTO IN ADOZIONE: COLORI DELLA MATEMATICA – ED. BIANCA PER ISTITUTI ALBERGHIERI VOL. A +
EBOOK- SASSO LEONARDO,FRAGNI ILARIA**

PROFILO DELLA CLASSE

Profilo iniziale: La classe risulta essere eterogenea. Un buon gruppo è desideroso di apprendere e di colmare le lacune pregresse. Qualche elemento fatica a mantenere la concentrazione e di conseguenza anche le performance sono notevolmente basse. Il livello di base è scarso e la preparazione lacunosa.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

L'insegnamento della matematica promuove sia facoltà intuitive che logiche, educa ai processi di astrazione e di formazione dei concetti. Stimola il ragionamento sia induttivo che deduttivo contribuendo allo sviluppo del ragionamento analitico. Vorrebbe promuovere nei giovani la precisione del linguaggio, la verifica della coerenza argomentativa, il senso critico, la capacità di risolvere problemi e finalmente la ricerca della verità.

In particolare, nel quinto anno di corso, il percorso è finalizzato ad un approfondimento degli esiti di formazione prefigurati al termine del primo e secondo biennio tenuto conto dello sviluppo cognitivo degli studenti e, in particolare, delle più consistenti capacità di astrazione e di formalizzazione.

Lo studente dovrà:

utilizzare il simbolismo e il linguaggio specifici dell'analisi matematica;

leggere ed interpretare il grafico di una funzione deducendo tutte le possibili informazioni;

costruire il grafico di una funzione con gli strumenti dell'analisi matematica;

risolvere problemi con gli strumenti dell'analisi matematica.

Obiettivi di dettaglio:

Funzioni: definizioni e terminologia, classificazione e proprietà.

Principali funzioni algebriche: razionali intere e fratte, irrazionali intere e fratte.

Definizione intuitiva e grafica di limite finito e infinito per x che tende ad un valore finito o infinito.

Definizione di funzione continua, e continuità delle funzioni elementari.

Limiti delle funzioni elementari, limite di $f+g$, $f-g$, $f \cdot g$, f/g , limiti di funzioni razionali fratte e intere.

Rapporto incrementale e suo significato geometrico.

Derivata e suo significato geometrico, punti stazionari e derivate delle funzioni elementari.

Calcolo delle probabilità.

CONTENUTI TRATTATI

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

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 (1a, 2a, 3a 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

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

Ripasso calcolo della probabilità definizioni, eventi incompatibili e compatibili, indipendenti e dipendenti, somma logica e prodotto logico di eventi

METODOLOGIE DIDATTICHE

Impostazione metodologica basata sul coinvolgimento attivo degli alunni per accrescere l'interesse, la partecipazione costruttiva e quindi l'assimilazione dei vari argomenti (didattica della matematica per problemi, con l'attenzione alla ricerca e alla scoperta).

Trattazione teorica dei contenuti accompagnata:

- da numerosi esercizi volti a rafforzare l'acquisizione di padronanza e di speditezza nei calcoli, la capacità di scegliere i procedimenti più adatti, la consapevolezza del significato delle operazioni eseguite;
- da numerosi esempi e controesempi (nell'introduzione dei nuovi concetti) per rafforzarne la comprensione, mettendo in luce i casi particolari e dandone, ove possibile, una visualizzazione grafica.

lezione frontale

discussione guidata in classe

compiti di realtà

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

libri di testo

materiale bibliografico

mezzi audiovisivi

videoproiettore o lavagna interattiva multimediale

strumenti informatici

accesso alla rete internet

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Strumenti per verifica formativa:

Osservazione attenta e sistematica dei comportamenti della classe e dei singoli alunni;

Registrazione degli interventi nel momento in cui la lezione ha previsto il coinvolgimento attivo dell'alunno;

Assegnazione e correzione di specifiche esercitazioni individuali, chiarendo gli obiettivi (compiti tradizionali, dalla cui attenta osservazione si è potuto rilevare eventuali difficoltà e conseguentemente organizzare un'azione di recupero mediante l'aggiunta di compiti differenziati);

Discussione ed eventuale approfondimento di esercizi od argomenti proposti;

Osservazione sulla corrispondenza tra voti assegnati e livelli raggiunti

Strumenti per la verifica sommativa

Verifiche sommative scritte: prove strutturate, semi-strutturate, test a scelta multipla, vero/falso.

Verifiche sommative orali (anche frutto di più interventi documentati)

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

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

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

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE

TESTO IN ADOZIONE: NESSUNO, MATERIALE FORNITO DAL DOCENTE

PROFILO DELLA CLASSE

La classe, abbastanza omogenea dal punto di vista della motricità di base, dopo un primo periodo di difficoltà dovuta alla preoccupazione di gestire e onorare gli impegni scolastici contingenti, ha partecipato in modo costante e soddisfacente all'attività proposta. L'attenzione e l'interesse sono stati adeguati. In generale è una classe corretta, che si è posta in modo educato nei confronti della disciplina e del docente e che lavora se stimolata, con discreta autonomia rispetto ai compiti assegnati.

Dall'osservazione sistematica in situazione (gesto motorio, risultato atteso, capacità di risolvere un problema/compito assegnato, interesse, partecipazione, impegno, motivazione) è emerso un livello medio delle capacità motorie-coordinative e condizionali.

Le conoscenze teoriche specifiche hanno raggiunto globalmente un discreto livello

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

Le attività didattiche sono state proposte non solo con l'obiettivo di provocare un condizionamento fisiologico, ma anche di incentivare la collaborazione tra pari il superamento dei propri limiti, nonché per la valorizzazione dei propri punti di forza.

I giochi di squadra hanno favorito, al di là dell'aspetto puramente tecnico e funzionale, momenti di riflessione logica e stimolato prove di carattere.

CONTENUTI TRATTATI

AMBITO SALUTE E BENESSERE:

- Educazione alla salute: Salute Dinamica, DCA, Alimentazione e Sport

AMBITO CITTADINANZA:

- 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). *Alcuni studenti della classe parteciperanno al corso PAD organizzato dalla scuola per la certificazione.*
- Sport e Costituzione

LEZIONI LEGATE ALL'AMBITO STORICO

- Sport e Fascismo: riflessione sul tema dello sport come strumento di propaganda, gli sport privilegiati in epoca fascista, gli atleti campioni dell'epoca fascista.
- Sport e razzismo: riflessione su Olimpiadi Berlino '36 e Città del Messico '68
- D'Annunzio e lo Sport
- Storia delle Olimpiadi e delle Paralimpiadi

METODOLOGIE DIDATTICHE

Il metodo di lavoro adottato sarà induttivo, deduttivo, con alternanza del globale ed analitico, il più possibile scientifico con raccolta di dati, analisi e valutazioni soggettive ed oggettive delle risposte psicomotorie ottenute.

Per i giochi di squadra esercitazioni individuali, a coppie e di gruppo; esercitazioni in forma semplice e complessa per una corretta e coordinata azione tecnico-pratica.

Esercizi a corpo libero con piccoli e ai grandi attrezzi in situazioni spazio temporali diverse. Percezione delle distanze e traiettorie, rapporto tra spazio e velocità in giochi con la palla. Lavori a stazioni e percorsi di agilità e destrezza a tempo.

Esercizi a carico naturale e con piccoli attrezzi.

Esercizi in regime aerobico e anaerobico alattacido.

Esercizi di mobilità generale, lavoro dinamico e statico (stretching).

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

La verifica formativa nel corso delle varie attività con osservazioni sistematiche, risoluzioni di esercizi, verifiche applicative durante le lezioni, servirà per verificare le conoscenze e competenze acquisite ed eventualmente per attuare un tempestivo recupero offrendo nuove e diverse opportunità di apprendimento.

Strumenti per la verifica sommativa

Verifica sommativa con misurazioni cronometriche e metriche, test, percorsi strutturati, per verificare le capacità/abilità individuali.

All'interno di ogni singolo obiettivo sarà valutato il significativo miglioramento conseguito da ogni singolo studente, attribuendo al termine "significativo" un duplice valore: esatto, se è possibile quantificare il livello raggiunto; soltanto indicativo se non è quantificabile.

Nella valutazione del profitto il docente si impegna a considerare altresì il livello di partenza e attitudine motoria, la progressione nell'apprendimento, l'impegno, la partecipazione al dialogo educativo e particolari situazioni personali.

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

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

DISCIPLINA: IRC

TESTO IN ADOZIONE: NESSUNO, MATERIALE FORNITO DAL DOCENTE

PROFILO DELLA CLASSE

Partecipazione: generalmente attiva

Interesse: medio alto

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

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

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

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

CONTENUTI TRATTATI

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

La famiglia: problemi e percorsi concreti di aiuto.

Fragilità umana: la realtà dei senza tetto a Brescia

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

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

METODOLOGIE DIDATTICHE

lezione frontale

lavori di gruppo

produzione di mappe concettuali

lettura di brani con contenuti specifici

discussione guidata in classe

attività di ricerca guidata

compiti di realtà

esperienze sul territorio

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Sussidi audiovisivi: videoproiettore, LIM

Materiale digitale

Documenti forniti dai docenti

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

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

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SALA E VENDITA – RIVOLTO ALL'INTERO GRUPPO CLASSE

TESTO IN ADOZIONE: NESSUNO, MATERIALE FORNITO DAL DOCENTE

CONTENUTI TRATTATI

il ristorante

conoscere il ristorante e i suoi ambienti; le 3 macroaree di un ristorante(sala, cucina, office);

i momenti di servizio

norme di galateo

la brigata di sala

le principali figure professionali, le gerarchie e i ruoli delle figure professionali

principi professionali e regole fondamentali per svolgere l'attività ristorativa in sala

il ristorante e gli stili di servizio

l'importanza degli stili di servizio

le precedenze di servizio a tavola montare il latte e latte art

principali stili di servizio

stili di servizio legate alle nuove tendenze alimentari

le attrezzature di sala

le diverse attrezzature di sala

il corretto uso e la giusta collocazione delle attrezzature di sala

modalità di pulizia e manutenzione delle dotazioni

la mise en place

le principali regole della mise en place

le eccezioni relative alla stesura della mise en place

la mise en place del gueridon e gli aspetti fondamentali sulla decorazione della tavola

il mondo del vino

la vite e la sua origine

principali tecniche di vinificazione

cosa avviene durante le fermentazione

cosa avviene durante l'evoluzione

classificazione dei vini

criteri di abbinamento cibo vino

criteri per un corretta degustazione del vino (scheda analito-descrittiva a.i.s.)

servizio del vino

METODOLOGIE DIDATTICHE

lezione frontale

discussione guidata in classe

attività di ricerca guidata

compiti di realtà

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

slide fornite dal docente

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Verifiche scritte

test orali

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

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

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SALA E VENDITA

TESTO IN ADOZIONE: NESSUNO, MATERIALE FORNITO DAL DOCENTE

PROFILO DELLA CLASSE

Un solo allievo presente che, dopo una prima impressione si è presentato mediamente motivato e abbastanza partecipe alla lezione. Dopo aver effettuato un breve monitoraggio iniziale per valutare le conoscenze pregresse, in base, alla programmazione inviataci dall'istituto Putelli si è concordato con il corsista la fase di sviluppo degli argomenti e le attività tecnico pratiche.

In generale l'allievo è stato propositivo, costantemente partecipe e ben disposto all'apprendimento denotando comunque, una maggior predisposizione all'attività pratica rispetto a quella più formale e teorica.

I risultati raggiunti sono perlopiù sufficienti in ambito teorico ed eccellenti nell'ambito tecnico pratico di laboratorio.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

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

operare curando i rapporti con il cliente;

intervenire nella produzione, promozione e vendita del prodotto;

valorizzare le risorse enogastronomiche in relazione anche al territorio.

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

Capacità: Acquisizione da parte dell'alunno che in una qualsiasi struttura ricettiva non conta solo il servizio, ma dietro esistono mille tematiche da seguire affinché possa avere successo.

Competenze: Avvicinamento da parte dell'alunno al mondo vero e proprio della gestione di un locale, e alla conoscenza di ogni suo punto di forza.

catering e banqueting

-organizzazione catering

- catering industriale e privato

prodotti tipici e marchi di qualità

-utilizzare prodotti tipici

-d.o.p.

-i.g.p

-s.t.g.

-p.a.t

-de.co

- i presidi di slow food

il mondo del vino

-origine della vite

- vino e produzione

- tecniche produttive del vino

- classificazione dei vini

- vini dop e igp

sommelier

- il sommelier oggi
- le nuove figure professionali
- attrezzature e strumenti del sommelier
- temperature di servizio
- degustazione
- esaminare il vino
- abbinamento cibo-vino
- enografia europea turistica e internazionale
- vino dei “nuovi mondi”
- vendita vino al cliente

barman

- brigata bar
- tipologie di bar
- attrezzature
- bicchieri
- bevande alcoliche/analcoliche
- dosi servizio

cocktails internazionali di tendenza

- cocktails iba
- drink cost

il mondo della birra

- storia della birra
- classificazione birra
- birra artigianale
- evoluzione della birra
- temperature di servizio

nuove tendenze bar tecniche avanzate

- liquori e distillati
- infusione
- macerazione
- sferificazione
- il ghiaccio

la ristorazione commerciale e la ristorazione collettiva (tipologie, classificazione, differenze)
le allergie e le intolleranze alimentari

i prodotti alimentari- classificazione nuova gamma-qualità degli alimenti-lettura- etichetta

METODOLOGIE DIDATTICHE

lezione frontale

attività di ricerca guidata

compiti di realtà

laboratorio

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

libri di testo

slide fornite dal docente

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Verifiche scritte

test orali

test pratici mirati in assetto lavorativo

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

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

DISCIPLINA: ENOGASTRONOMIA , ARTICOLAZIONE TECNICHE DOLCIARIE

TESTO IN ADOZIONE: LABORATORIO DI PASTICCERIA – PLAN EDIZIONI

PROFILO DELLA CLASSE

Il gruppo classe, composto inizialmente da 10 allievi, dopo una prima impressione si è presentata mediamente motivata e abbastanza partecipe alla lezione. n°2 allieve hanno interrotto la frequenza al modulo.

Dopo aver effettuato un breve monitoraggio iniziale per valutare le conoscenze pregresse, in base, alla programmazione inviataci dall'istituto Putelli si è concordato con loro la fase di sviluppo degli argomenti e le attività tecnico pratiche.

In generale , gli allievi sono stati propositivi, costantemente partecipi e ben disposti all'apprendimento denotando comunque, una maggior predisposizione all'attività pratica rispetto a quella più formale e teorica.

I risultati raggiunti sono perlopiù sufficienti in ambito teorico e più che positivi nell'ambito tecnico pratico di laboratorio.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

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

CONTENUTI TRATTATI

Igiene e salubrità: Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica, Il piano di autocontrollo

Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro: La sicurezza sul lavoro, I rischi lavorativi nella ristorazione

Gli alimenti in uso e l'approvvigionamento: Gli alimenti di base, Approvvigionamento e costi

I dolci per intolleranti.

Conoscere i prodotti e le caratteristiche organolettiche (amidi, farine, idrocolloidi, pseudocereali).

Le paste, le creme di base e le preparazioni complementari: Paste e impasti di base, Creme e preparazioni complementari

I dessert: Pasticceria classica, mignon e biscotteria, Petit four ed entremets, Gelati

Le decorazioni Materie prime e tecniche di base, Le decorazioni di pasticceria

La pasticceria nazionale: Prodotti agroalimentari di qualità, La pasticceria regionale
La pasticceria internazionale: La pasticceria europea
La qualità alimentare: La sicurezza alimentare, certificazioni, filiera e marchi di tutela
Il banqueting e i servizi esterni: Le forme di banqueting, la figura del banqueting manager, il contratto, l'organizzazione e la preparazione delle pietanze

Ricettazioni sviluppate:

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

varietà di biscotteria: viennesi, diamantini, baci di dama

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

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

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

Le torte classiche in pasticceria (conoscenza dei classici della pasticceria Italiana : preparazione di tutte le preparazioni di base e utilizzo di Sac a poche e Cornetto)

Torta Saint Honorè
Torta Mimosa
Torta Chantilly o Meringhetta
Torta Diplomatica
Crostatina di frutta
Torta Millefoglie

Le torte moderne (introduzione al concetto di moderno e preparazione di un dolce moderno)
Introduzione al mondo della Gelateria: basi classiche gelato e sorbetti

METODOLOGIE DIDATTICHE

lezione frontale

discussione guidata in classe

attività di ricerca guidata

compiti di realtà

laboratorio

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

libro di testo

ricettazioni fornite dal docente

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Verifiche scritte

test orali

test pratici mirati in assetto lavorativo