



Ministero dell'Istruzione e del Merito

Istituto d'Istruzione Superiore "OLIVELLI - PUTELLI"

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

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

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

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

sito web: www.olivelliputelli.edu.it



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe:5F

Corso: Cucina

A.S. 2023/2024

INDICE

1. Il Consiglio di Classe	p.3
2. La classe	p.3
LA PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
3. Obiettivi di apprendimento	p. 4
4. Metodologia	p. 7
5. Strategie per l'inclusione	p. 7
6. Strategie per il recupero	p. 7
7. Modalità di verifica e valutazione	p. 8
8. Insegnamento DNL secondo la metodologia CLIL	p. 8
9. Percorsi interdisciplinari (<i>ove effettuati</i>)	p. 8
10. Attività integrative ed extracurricolari	p. 10
11. Educazione Civica	p. 10
12. Percorsi per le Competenze Trasversali e di Orientamento	p. 11
13. Orientamento	p. 12
14. Programmazione del Consiglio di Classe per l'Esame di Stato	p. 16
Traccia Simulazione di Istituto e griglie della Seconda Prova	p. 17-21
ALLEGATO – PROGRAMMAZIONI DISCIPLINARI	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	p. 22
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	p. 24
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	p. 26
LINGUA INGLESE	p. 28
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	p. 30
RELIGIONE	p. 32
FRANCESE (SECONDA LINGUA STRANIERA)	p. 34
SCIENZE MOTORIE	p. 36
MATEMATICA	p. 38
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	p. 40
STORIA	p.42

1. IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE	STABILITÀ NEL TRIENNIO solo per gli studenti provenienti dell'Istituto Olivelli-Putelli		
		3^	4^	5^
LINGUA INGLESE	PATRIGNANI SIMONA			x
FRANCESE (SECONDA LINGUA STRANIERA)	PERBELLINI ELISABETTA			x
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	BACCARINI VINCENZA PATRIZIA			x
MATEMATICA	VITALI VIVIANA			x
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	BORRELLI ANTONIO			x
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	GIORDANO GIUSEPPE			x
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	GIANNETTI BIAGIO			x
STORIA	BACCARINI VINCENZA PATRIZIA			x
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	DONISI ROBERTA- tutor della classe		x	x
SCIENZE MOTORIE	SARTI ANNA	x	x	x
RELIGIONE	GHEZA CHRISTIAN			X

RAPPRESENTANTI DEGLI STUDENTI: Nadir Domenighini Franco; Jennifer Terrel

RAPPRESENTANTI DEI GENITORI: Nessuno

COORDINATORE DI CLASSE: Donisi Roberta

2. LA CLASSE

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

ANNO SCOLASTICO	DALLA CLASSE PRECEDENTE	RIPETENTI LA STESSA CLASSE	PROVENIENTI DA ALTRO ISTITUTO	DSA	BES	104	TOTALE
2021-2022	5			2			
2022-2023	5			2			
2023-2024	5		9	4			14

PRESENTAZIONE

La classe 5F originariamente composta da 14 studenti, è eterogenea in quanto: 4 alunni provengono dal CFP di Clusone, 1 dal CFP di Clusane, 2 dal CFP di Ponte di Legno, 1 studente che ripete la classe 5^ dall'IIS Serafino Riva di Sarnico e gli altri appartenenti alla 4A leFP di questo Istituto.

I livelli sono differenziati, alcuni alunni fino al mese settembre 2023 non avevano mai partecipato ai laboratori di cucina in quanto provenienti da altri indirizzi (percorso di Pasticceria e Sala), altri non hanno studiato laboratorio di sala, infine tutti gli alunni provenienti dai CFP non hanno studiato la lingua francese. Pertanto, il primo quadrimestre è stato utilizzato in parte per equiparare la preparazione degli studenti ai livelli di una classe quinta. Anche i programmi sono stati adattati alle esigenze della classe, soprattutto in lingua francese.

A livello disciplinare si contano alcuni episodi che dimostrano la poca maturità degli allievi in determinate occasioni.

Un alunno si è ritirato in prossimità del secondo quadrimestre, non presentando, però, la giusta documentazione in segreteria, mentre un altro ha superato il 25% delle assenze.

Poiché è previsto da parte della scuola CFP CANOSSA di Brescia un “corso di quinta annualità, che prevede una durata di 990 ore, in seguito al decreto n. 11753 del 05/08/2022 che ha per oggetto l’approvazione ai sensi del accordo stato/regioni del 1° agosto 2019, rep. Atti n° 155/CSR e del DGR del 30/06/2022 n. XI/6599, relativo all’avvio per la realizzazione dell’offerta formativa dei corsi di Istruzione e formazione professionale”, e, visto l’obbligo per l’ istituzione formativa di stipulare uno specifico accordo con un Istituto Professionale di Stato, ubicato in Regione Lombardia, viene stipulato accordo con codesto rispettabile Istituto “IPSSAR OLIVELLI PUTELLI” di Darfo Boario Terme(BS) per l’accesso all’esame di Stato, annualità 2023/2024.

Ne consegue che nella classe 5F è stato inserito 1 studente.

L’allievo, proveniente dal CFP sede operativa di Bagnolo Mella (Bs), evidenzia sufficienti capacità d’apprendimento. L’impegno insufficiente lo ha portato a non raggiungere, attualmente, gli obiettivi in gran parte delle materie. La partecipazione è stata dispersiva e non sempre attenta e l’interesse inadeguato. Ha affrontato il percorso con superficialità e scarsa motivazione. Sempre corretto il comportamento con i formatori, non sempre ha rispettato le regole d’aula. Il PCTO ha dato risultati buoni.

Una studentessa, inizialmente frequentante come uditrice, si propone come privatista e si associa alla classe 5 F. Elenco e provenienza degli studenti:

	COGNOME NOME	NOTE
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		

LIVELLO DI PREPARAZIONE RAGGIUNTO

Il livello medio di preparazione è quasi sufficiente, per qualche studente persistono lacune pregresse che avrebbero richiesto un impegno più costante e continuativo per essere colmate. Alcuni studenti presentano valutazioni discrete. La classe ha partecipato al dialogo educativo con interesse a volte scarso, dimostrando un impegno appena sufficiente e non sempre serietà nelle attività laboratoriali svolte. Per quanto riguarda l'esplicitazione dei contenuti, dei metodi e dei criteri di valutazione, si rimanda alle schede compilate dai singoli docenti e alla relazione di ciascuna disciplina allegate al presente documento.

LA PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

3. OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

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

Obiettivi educativi generali

- Proseguire ed ampliare il processo di preparazione culturale dello studente, già avviato nel secondo biennio, favorendo il consolidamento e l'ulteriore sviluppo di alcuni aspetti della personalità dello studente, quali sicurezza di sé, autonomia decisionale, socialità.
- Sviluppo delle responsabilità dello studente in merito al proprio lavoro e all'organizzazione delle attività scolastiche.
- Sviluppo del processo cognitivo con l'acquisizione di conoscenze, abilità e competenze adeguate alla complessità della società.

Obiettivi didattici generali (interdisciplinari)

- Perseguire la padronanza dei mezzi linguistici, cioè migliorare la comunicazione del proprio pensiero e delle conoscenze acquisite.
- Potenziare le capacità di analisi, di riflessione critica e di rielaborazione personale.
- Sviluppare una professionalità di base intesa come:
 - capacità di approccio sistemico ai problemi;
 - capacità di analizzare le situazioni, di rappresentarle con opportuni modelli e risolverle con strumenti adeguati;
 - capacità di autonomia e di organizzazione funzionale del lavoro;
 - capacità di lavorare in gruppo;
 - capacità di valutazione e autovalutazione.

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Obiettivi di apprendimento specifici dell'indirizzo

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

Competenze specifiche di indirizzo:

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

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

Settore Cucina (corso quinquennale)

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

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

Laboratorio di servizi enogastronomici–settore sala e vendita	4+1***	4+1***	---	2	2°°
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	---	---	---
TIC (Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione)	2**	2**	---	---	---
Ore settimanali	32	32	32	32	32

NOTE: * 4 ore di compresenza con Sala

** 1 ora di compresenza con Accoglienza Turistica

*** 4 ore di compresenza con Cucina

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

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

4. METODOLOGIA

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

- la lezione frontale (propedeutica, espositiva e rielaborativa);
- la lezione attiva e partecipata
- la discussione guidata;
- il cooperative learning;
- il problem solving
- la didattica laboratoriale
 - lezioni fuori aula con l'ausilio di esperti .

5. STRATEGIE PER L'INCLUSIONE

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

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

Il referente d'istituto, all'inizio di ogni anno scolastico, esamina le informazioni pervenute a proposito degli alunni iscritti certificati – DSA, le inoltra ai tutor di classe che applicano il protocollo in vigore, preoccupandosi di favorire il passaggio di informazione all'interno del consiglio di classe, con la finalità di redigere il PDP (piano didattico personalizzato) condiviso con l'alunno e la famiglia.

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

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

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

- tabelle

Si elencano, inoltre, le misure dispensative:

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

6. STRATEGIE PER IL RECUPERO

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

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

- Dal mese di Aprile 2024: Interventi PNRR-PON “Non uno di meno”: intervento di recupero e potenziamento sulle materie di indirizzo.

Infine, come stabilito dal PTOF, interventi di recupero sono stati realizzati in considerazione degli esiti scolastici del 1^ quadrimestre, con diverse modalità organizzative (per il gruppo-classe o per gruppi di alunni di classi parallele), sotto forma di:

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

7. MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE

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

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

- Conoscenze
- Abilità/Capacità
- Competenze

STRUMENTI DI VERIFICA

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

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

FATTORI CHE HANNO CONCORSO ALLA VALUTAZIONE PERIODICA E FINALE

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

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

VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

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

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

Per gli specifici indicatori si rimanda alla griglia contenuta nel PTOF

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

8. INSEGNAMENTO DNL SECONDO LA METODOLOGIA CLIL

Non previsto

9. PERCORSI INTERDISCIPLINARI

Contenuti pluridisciplinari collegati a Servizi di Enogastronomia – Settore Cucina

Cucina/Sala	Italiano	Storia	Inglese	Francesco	IRC	Alimenti	DTA	Scienze Motorie
La Ristorazione Commerciale e Ristorazione Collettiva		Storia dell'alimentazione e della ristorazione	Catering; Ristorazione collettiva e commerciale	Ristorazione Commerciale e Collettiva		Nuove tendenze dei prodotti alimentari; Allergie e Intolleranze.	Catering, Marketing operativo il diagramma del prodotto, i marchi, la tracciabilità dei prodotti	
Menù ad hoc (Stili Enogastronomici – Stili Alimentari – Aziende Ristorative) Allergie e intolleranze	Il manifesto della cucina futurista	Storia dell'alimentazione e della ristorazione	Dieta equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche Allergie e intolleranze	Diete Alimentari Allergie e intolleranze	Cibo e Religioni	Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni; Dieta Razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie; Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.		I principali errori dell'alimentazione moderna e riflessioni sulla ricerca possibile, di comportamenti ecosostenibili.
Organigramma del personale di un'azienda					Il Lavoro nell'enciclica Rerum Novarum		I contratti di lavoro e la scala gerarchica	

Ristorativa								
HACCP			HACCP	HACCP		Certificazioni di Qualità e sistema.	HACCP	
D.Lgs. 81/2008 Art. 32 Diritto alla Salute						Certificazioni di Qualità e sistema.		

10. ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED EXTRACURRICOLARI

- Progetto: Gli Anni di Piombo
- Visite guidate a carattere orientativo per la conoscenza del territorio, di realtà aziendali, fiere di settore: Parco Archeologico Incisioni Rupestri di Naquane (05/12/2023)
- Progetti legati all'imprenditorialità e testimonianze aziendali Visita azienda "L'Oco" - Orto social farming basato su un'economia sostenibile e partecipata, con cibo a km zero
- Progetti legati all'imprenditorialità e testimonianze aziendali Azienda Agricola - Stalla Antonioli "The milk" -25/01/2024
- Progetti legati all'imprenditorialità e testimonianze aziendali Azienda IGOR-Gorgonzola; Az. Enologica Piemontese "Fontechiara" - cantina vegana e facente parte di *CampagnaAmica* a Borgomanero (NO).

11. EDUCAZIONE CIVICA

CLASSI QUINTE INDIRIZZO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO		AMBITI D' INTERVENTO: COSTITUZIONE (EDUCAZIONE ALLA LEGALITA') SVILUPPO SOSTENIBILE (EDUCAZIONE AMBIENTALE- EDUCAZIONE ALLA SALUTE E AL BENESSERE)
COMPETENZE RIFERITA AL PECUP (Allegato C DM 35 del 22.06.2020)	TEMATICA	ARGOMENTI
Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari ed internazionali, i loro compiti e le funzioni essenziali Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale	COSTITUZIONE 1) -I diritti e i doveri dei cittadini -Le istituzioni dello Stato italiano -Organismi internazionali -l'Unione europea 2)- Ed alla legalità, contrasto alle mafie	Marchi di qualità Le etichette alimentari Frodi alimentari Anni di Piombo

<p>promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.</p>		
<p>Operare a favore dello sviluppo eco sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</p> <p>Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.</p>	<p>SVILUPPO SOSTENIBILE</p> <p>1) Educazione ambientale, sviluppo eco-sostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari. Marchi di qualità, Sicurezza e igiene alimentare, Sistema HACCP.</p> <p>2) Educazione alla salute e al benessere: disturbi del comportamento alimentare.</p>	<p>Agricoltura sostenibile: coltivare in modo biologico; Fair Trade e rispetto dei diritti; commercio equo-solidale Slow Food Agenda 2030 Diritti delle persone con Bisogni educativi speciali: lavorare insieme.</p>

12. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

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

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

I P. C. T. O. che vengono svolti nel corso degli anni in questo Istituto sono stati articolati in:

- Lezioni comuni di informazione/formazione sulla **sicurezza nei luoghi di lavoro** (D.Lgs. 81/2008) e sul mondo del lavoro in generale;
- Incontri di formazione in aula con esperti del mondo del lavoro;
- Visite guidate in azienda/enti/altri luoghi di attività sul campo;
- Alternanza in aziende o enti operanti a livello locale, (come da ALLEGATO B del documento - PCTO sito internet IIS Olivelli Putelli);
- Project Work, ove richiesto.

La classe 5F ha espletato quanto sopra riportato e tali ore sono state certificate con il conseguimento del diploma di quarto anno CFP/leFP.

Si conferma la validità del percorso anche per l'alunno proveniente dall'IIS Serafino Riva di Sarnico.

Dettaglio per alcuni studenti:

	ALUNNO	a.s. 21.22	a.s.22.23
1			
2			
3			
4			

5					
6					
6					
7					
8					
9					
10					
11					

13. ORIENTAMENTO

TIPOLOGIA ATTIVITA'	N°ORE DEDICATE	GRUPPI CLASSE	COMPETENZE CHIAVE UE	OBIETTIVI
Visite guidate a carattere orientativo per la conoscenza del territorio, di realtà aziendali, fiere di settore: Parco Archeologico Incisioni Rupestri di Naquane 05/12/72023	4 h	Intero gruppo classe	n.4	n.4 <ul style="list-style-type: none"> • competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare • competenza imprenditoriale • diffondere la conoscenza del territorio per operare scelte consapevoli; • promuovere la conoscenza del mondo del lavoro.

<p>Visite guidate a carattere orientativo per la conoscenza del territorio, di realtà aziendali, fiere di settore: Visita azienda "L'Oco - Orto social farming basato su un'economia sostenibile e partecipata, con cibo a km zero. 21/12/2023</p>	5h	Intero gruppo classe	n.4-n.15	<p>n.4</p> <ul style="list-style-type: none"> • competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare • competenza imprenditoriale • diffondere la conoscenza del territorio per operare scelte consapevoli; • promuovere la conoscenza del mondo del lavoro. <p>n.15</p> <ul style="list-style-type: none"> • lavorare sullo spirito di iniziativa e sulle capacità imprenditoriali; • fortificare il senso di responsabilità.
--	----	----------------------	----------	--

TIPOLOGIA ATTIVITA'	N°ORE	GRUPPI CLASSE	COMPETENZE CHIAVE UE	OBIETTIVI
			n.4-n.15	<ul style="list-style-type: none"> • diffondere la conoscenza del territorio per operare scelte consapevoli; • diffondere la conoscenza dell'offerta formativa superiore post-diploma; • promuovere la conoscenza del mondo del lavoro.
<p>Visite guidate a carattere orientativo per la conoscenza del territorio, di realtà aziendali, fiere di settore: Progetti legati all'imprenditorialità e testimonianze aziendali: Azienda Agricola - Stalla Antonioli "The milk" 25/01/2024</p>	5h	Intero gruppo classe	n.4-n.15	<p>n.4</p> <ul style="list-style-type: none"> • competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare • competenza imprenditoriale • Diffondere la conoscenza del territorio per operare scelte consapevoli; • promuovere la conoscenza del mondo del lavoro. <p>n.15</p> <ul style="list-style-type: none"> • lavorare sullo spirito di iniziativa e sulle capacità imprenditoriali; • fortificare il senso di responsabilità.
<p>Eventi di orientamento in uscita per educare alla scelta per il futuro: ITS Accademy, Orientamento, incontri con albi professionali, open day: "Alta formazione professionale di cucina e di ristorazione- ITS- Tione di Trento" 29/01/2024</p>	2h	Intero gruppo classe	n.13	<p>n.13</p> <ul style="list-style-type: none"> • conoscere sé stesso e le proprie attitudini; • diffondere la conoscenza dell'offerta formativa superiore post-diploma.

TIPOLOGIA ATTIVITA'	N°ORE	GRUPPI CLASSE	COMPETE NZE CHIAVE UE	OBIETTIVI
08/04/2024 Incontro con Prof. Dandolo per Accademia Gualtiero Marchesi	1h		n.10 n.15	<ul style="list-style-type: none"> • promuovere la conoscenza del mondo del lavoro; • diffondere la conoscenza dell'offerta formativa superiore post-diploma.
Compilazione del curriculum vitae (Europass) e del curriculum dello studente	A cura del docente tutor orientamento Prof. Maisetti Gianluca	Intero gruppo classe	n.16	n.16 <ul style="list-style-type: none"> • conoscere sé stesso e le proprie attitudini; • lavorare su sé stessi e sulla motivazione.
Iniziative di commissioni e progetti didattici dedicati alle classi quinte: <i>Corso Smart Road- Scegliere consapevolmente per far strada al proprio futuro.</i> Dal 06/02/2024 al 12/03/2024	12h	Intero gruppo classe	n.17	n.17 <ul style="list-style-type: none"> • conoscere sé stesso e le proprie attitudini; • rafforzare il metodo di studio; • lavorare sullo spirito di iniziativa e sulle capacità imprenditoriali; • lavorare sulle capacità comunicative; • lavorare su sé stessi e sulla motivazione; • fortificare il senso di responsabilità; • diffondere la conoscenza del territorio per operare scelte consapevoli; • diffondere la conoscenza dell'offerta formativa superiore post-diploma; • promuove la conoscenza del mondo del lavoro.

COLLOQUI TUTOR- STUDENTI-FAMIGLIE (EC)	A cura del docente tutor orientamento Prof. Maisetti Gianluca	Intero gruppo classe	n.10	n.10 <ul style="list-style-type: none"> • rafforzare il metodo di studio; • lavorare sullo spirito di iniziativa e sulle capacità imprenditoriali; • lavorare sulle capacità comunicative; • lavorare su sé stessi e sulla motivazione; • fortificare il senso di responsabilità.
Progetti legati all'imprenditorialità e testimonianze aziendali: - Azienda IGOR-Gorgonzola; - Az. Enologica Piemontese 12/04/2024	6h	Intero gruppo classe	n.15	n.15 <ul style="list-style-type: none"> • lavorare sullo spirito di iniziativa e sulle capacità imprenditoriali; • fortificare il senso di responsabilità. TOT ore 35+ ore di tutoraggio

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

Simulazioni di classe della seconda prova scritta- Lab. Di cucina-Scienza e cultura dell'alimentazione:

- Documenti e tema da svolgere tip.B relativi a Dieta in condizioni fisiologiche (terza età-menù idoneo e con prodotti del territorio);
- Documenti e tema da svolgere tip.B relativi a Dieta in condizioni patologiche (Le malattie cardiovascolari-menù idoneo e con prodotti del territorio).

Simulazione d'Istituto della seconda prova scritta-Lab. Di cucina-Scienza e cultura dell'alimentazione (06/05/2024). Traccia tipologia A e griglie allegate a questo documento p.17.

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

Sottoscritto da tutti i componenti del CdC

Firmato digitalmente
dalla Dirigente Scolastica reggente
Prof.ssa Roberta Pugliese



Ministero dell'Istruzione e del Merito

Istituto d'Istruzione Superiore

"Olivelli Putelli"

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

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

Tel: 0364 531091 Fax: 0364 531378

A.S. 2023-2024

SIMULAZIONE II PROVA – ESAME DI STATO

Il Candidato: _____

Classe: _____

Ora di inizio Prova: _____

Ora di fine Prova: _____

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

TIPOLOGIA A:

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

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

Competenza: 4 – 6 – 9 come da PECUP.

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

DOCUMENTO N. 1

INDAGINE STATISTICA: ADERENZA ALLA DIETA MEDITERRANEA IN CAMPANIA

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

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

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

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

Documento n. 2

I BENEFICI DELLA DIETA MEDITERRANEA

La dieta mediterranea è un importante **fattore di prevenzione** quando si parla di alcune **patologie cronico-degenerative** la cui incidenza è in crescita nel nostro Paese, come il **diabete**, l'**obesità** e la **sindrome metabolica**, le malattie cardiovascolari e osteoarticolari o i tumori. La maggior incidenza di questi disturbi è in parte provocata

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

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

CONTESTO OPERATIVO

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

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

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

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

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

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

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Candidato/a _____

INDICATORE (correlato agli obiettivi della prova)	PUNTI fino a un max di	DESCRITTORI	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa (max 3 punti)	1	Il candidato non comprende il testo e la consegna data e non rielabora le informazioni in modo pertinente.	
	2	Il candidato comprende sufficientemente il testo e la consegna data e rielabora le informazioni in modo adeguato.	
	3	Il candidato interpreta correttamente il testo e la consegna data e rielabora le informazioni in modo ampio e completo.	

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA (DSA)

Candidato/a _____

INDICATORE (correlato agli obiettivi della prova)	PUNTI fino a un max di	DESCRITTORI	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa (max 3 punti)	1	Il candidato non comprende il testo e la consegna data e non rielabora le informazioni in modo pertinente.	
	2	Il candidato comprende sufficientemente il testo e la consegna data e rielabora le informazioni in modo adeguato.	
	3	Il candidato interpreta correttamente il testo e la consegna data e e rielabora le informazioni in modo ampio e completo.	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle/delle	2	Il candidato conosce i nuclei fondamentali delle discipline coinvolte in modo carente e superficiale. Il	

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

Durata massima della prova: 5 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

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

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

CLASSE: 5F Cucina

DISCIPLINA: Scienza e cultura dell'alimentazione

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

Poseidonia scuola-Mondadori

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

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

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

CONTENUTI TRATTATI

Explicitazione della programmazione curricolare in termini di obiettivi

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

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

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

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libri e presentazioni multimediali, video e mappe.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

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

Scritta: con costruzione di mappe.

Scritta: con trattazione di uno o più argomenti.

Scritta: con elaborazione di testi, riassunti, relazioni

Scritta: con esercizi e/o problemi.

Orale: con domande a risposta singola.

Orale: con trattazione di uno o più argomenti.

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

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

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

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

Darfo Boario Terme, 27.04.2024

Prof. Donisi Roberta

CLASSE:5 F CUCINA

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

**TESTO IN ADOZIONE: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA IMPRESA RICETTIVA E TUTISTICA
CATERINA DE LUCA, MARIA TERESA FANTOZZI DeA SCUOLA LIVIANA**

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

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

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

CONTENUTI TRATTATI

CONOSCENZE	COMPETENZE	CAPACITA'
-DOMANDA ED OFFERTA TURISTICA -GLI ORGANI FONDAMENTALI DELLO STATO -COS'E' UN CONTRATTO E QUALI SONO I SUOI ELEMENTI ESSENZIALI -IL MARKETING STRATEGICO ED IL MARKETING OPERATIVO -BUSINESS PLAN	COS'E' IL TURISMO E QUAL'E' STATA L'EVOLUZIONE LE FONTI DEL DIRITTO NAZIONALE, COMUNITARE ED INTERNAZIONALE QUALI SONO LE CARATTERISTICHE E LE NORME DEL CONTRATTO RISTORATIVO L'EVOLUZIONE DEL CONCETTO DI MARKETING, LA DIFFERENZA TRA MARKETING OPERATIVO E STRATEGICO LE STRATEGIE DI MARKETING, IL CICLO DI VITA DEL PRODOTTO E GLI OBIETTIVI DI MARKETING LO SCOPO DEL BUSINESS PLAN E LE SUE FASI	<ul style="list-style-type: none"> ▫ COMPRENDERE IL FENOMENO TURISTICONEI SUOI MOLTEPLICI ASPETTI SOCIALI ED ECONOMICI ▫ DISTINGUERE LE DIVERSE FONTI DI DIRITTO ▫ DISTINGUERE I CONTRATTI RISTORATIVI E RICOPIOSCERE LE RESPONSABILITA' ▫ RICONOSCERE IL CONCETTO DI MERKETING E L'EVOLUZIONE, ▫ RICONOSCERE GLI OBIETTIVI DI MARKETING NELLE DIVERSE FASI DEL CICLO DI VITA DEL PRODOTTO, LA COMUNICAZIONE ▫ REDIGERE IL BUSINESS PLAN DI UN'IMPRESA RISTORATIVA

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

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

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libri e presentazioni multimediali, video e mappe.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

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

Scritta: con costruzione di mappe.

Scritta: con trattazione di uno o più argomenti.

Scritta: con elaborazione di testi, riassunti, relazioni

Scritta: con esercizi e/o problemi.

Orale: con domande a risposta singola.

Orale: con trattazione di uno o più argomenti.

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

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

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

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

CLASSE:5 F CUCINA

DISCIPLINA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA-CUCINA

TESTO IN ADOZIONE: Chef e Pastry Chef- Tecniche di cucina e di pasticceria-ALMA-PAN-Gruppo Editoriale ELI

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 14 allievi di cui 7 maschi e 7 femmine. In classe sono presenti n° 4 allievi con disturbi specifici nell'apprendimento, per il quale si è predisposto un P.D.P.. Il gruppo classe si presenta al quanto eterogeneo, alcuni degli allievi provengono dal percorso leFP del nostro Istituto, alcuni allievi invece provengono da Centri di formazione Professionale del territorio e un allievo da un IIS della provincia di BG; si procede nel corso dell'anno ad un allineamento delle competenze pregresse su buona parte della programmazione.

Sono presenti lacune pregresse, visto il curriculum formativo degli allievi/e. Pertanto, gli allievi partecipano sufficientemente alla vita della scuola in modo non sempre propositivo; non tutti rispettano regolarmente le regole di un buon comportamento e di buona scolarizzazione; Non sempre propositivi alle attività laboratoriali e alle attività svolte.

Si utilizzano metodologie e strumentazioni didattiche, rendendo le lezioni, momenti di recupero continuo, approfondendo tematiche multidisciplinare e dando spunti di collegamento con le discipline studiate durante l'anno scolastico, per affrontare al meglio l'esame di Stato.

METODOLOGIE DIDATTICHE

- Utilizzo di piattaforme, in uso la piattaforma Teams (Office 365);
- Videolezioni e consegna video, consegna immagini come documentazione per competenze;
- Lezioni frontali in laboratorio e in Aula;
- Lezioni fuori porta, uscite didattiche sul territorio.

MATERIALI E STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Il materiale viene predisposto dal docente della classe, utilizzando libri di testo, mappe concettuali, schemi, schede tecniche, PPT, Video;

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO DURANTE L'ANNO SCOLASTICO 2023_2024.

CONTENUTI TRATTATI

Esercitazioni pratiche:

le esercitazioni pratiche si sono svolte, sia per gli allievi di Cucina/Pasticceria che per l'allievo di Sala – Bar;

Le lezioni si sono concentrate sullo studio di prodotti Alimentari del Territorio, Nazionale, pensate ad hoc per le diverse tipologie di Aziende Ristorative e Alberghiere in cui potrebbero essere servite come offerta enogastronomica. Inoltre, le lezioni hanno previsto compresenze con interventi della disciplina dell'area professionale di Scienze e Cultura dell'Alimentazione.

La Ristorazione Commerciale e la Ristorazione Collettiva (tipologie, classificazione e differenze)

Le zone operative: di produzione e di consumo.

Alcune tecniche professionali fondamentali: organizzazione della propria postazione di lavoro, la mise en place, utilizzare piccole e grandi attrezzature

- tecniche di cottura
- tecniche di taglio
- tecniche di conservazione

Classificazione dei Prodotti Alimentari,

Le Gamme Alimentari.

Le basi dell'HACCP e i 7 principi (Prerequisito e ripasso per tutto il corso dell'anno).

Il D. lgs. 81/2008 (definizione - aspetti organizzativi - organi competenti - Rischi in una struttura Ristorativa - Alberghiera). (Prerequisito e ripasso per tutto il corso dell'anno).

Le Allergie e intolleranze Alimentari. (Prerequisito e ripasso per tutto il corso dell'anno con Corso di Formazione con Esperti).

Le basi di alcuni stili di tendenza: preparare aperitivi (food), finger food, street – food.

Le basi di 2 diversi Stili di Cucina e Alimentari: Cucina Mediterranea, Vegetariana.

I Prodotti Alimentari con Marchio di Qualità - i marchi di qualità e i riconoscimenti (Europei e Nazionali); DOP, IGP, STG - De.Co .

Il Menù e le diverse tipologie.

Il programma è stato approfondito e arricchito da esperienze fuori aula:

L'OCO, la CSA di Darfo Boario Terme; Economia sostenibile e partecipata; Cibo buono, pulito e Km0;
Azienda Agricola Antonioli, Gianico, Prodotti di Macelleria a Km0, Azienda The Milk – facente parte del
Consorzio Grana Padano DOP.

IGOR Gorgonzola di Trecate

Azienda Vitivinicola – Cantina Fontechiara – Borgomanero (NO), produzione di vini vegani e facente parte di
Campagna Amica.

Darfo Boario Terme, 27.04.2024

Prof. Biagio Giannetti

CLASSE:5 F CUCINA

DISCIPLINA: Inglese

DOCENTE: prof.ssa Simona Patrignani

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

PROFILO DELLA CLASSE

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

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

MATERIALI E STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

Conoscenze:

- Principali funzioni e strutture morfosintattiche della lingua di tutti i giorni, lessico relativo al settore specifico di indirizzo
- L'industria alberghiera
- I settori del catering
- Buffet e banquet
- Le diete
- Speciali diete
- Richiesta di lavoro e curriculum vitae
- Nutrienti e piramide alimentare
- Vino

Competenze

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

Capacità

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

CONTENUTI TRATTATI

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

Module 1 The food people

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

Module 5 On the tour

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

Module 6 On the watch

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

Unit 3 sustainability in the kitchen traceability and certification: the sustainable supply chain, the organic choice, the GMO controversy, 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 2 HACCP in catering,

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

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

Darfo B.T., 15 maggio 2024

FIRMA DEL DOCENTE
prof.ssa Simona Patrignani

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

CLASSE: V F CUCINA

DISCIPLINA: Laboratorio di servizi enogastronomici settore Sala-Bar

DOCENTE: GIORDANO GIUSEPPE

TESTO IN ADOZIONE: Dispense del docente

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 14 allievi di cui 7 maschi e 7 femmine. In classe sono presenti n° 4 allievi con disturbi specifici nell'apprendimento, per il quale si è predisposto un P.D.P. . Il gruppo classe si presenta al quanto eterogeneo, alcuni degli allievi provengono dal percorso lefp del nostro Istituto, alcuni allievi invece provengono da Centri di formazione Professionale del territorio e un allievo da un IIS della provincia di BG; si procede nel corso dell'anno ad un allineamento delle competenze pregresse su buona parte della programmazione.

Sono presenti lacune pregresse, visto il curriculum formativo degli allievi/e.

Pertanto, gli allievi partecipano sufficientemente alla vita della scuola in modo non sempre propositivo; non tutti rispettano regolarmente le regole di un buon comportamento e di buona scolarizzazione;

Non sempre propositivi alle attività laboratoriali e alle attività svolte.

Si utilizzano metodologie e strumentazioni didattiche, rendendo le lezioni, momenti di recupero continuo, approfondendo tematiche multidisciplinare e dando spunti di collegamento con le discipline studiate durante l'anno scolastico, per affrontare al meglio l'esame di Stato.

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

CONTENUTI TRATTATI

Esercitazioni pratiche

-Organigramma del personale di una media-grande azienda ristorativa/alberghiera

-Figure professionali che operano nella ristorazione

-I marchi di qualità legati all'enologia

-Le basi dell'HACCP e i 7 principi (Prerequisito e ripasso nel mese di Maggio)

-Stili di servizio legate alle nuove tendenze alimentari

-Quali sono le principali tecniche di vinificazione, cosa avviene durante le fermentazioni, cosa avviene durante l'evoluzione, classificazione dei vini, criteri di abbinamento cibo-vino (per concordanza e contrapposizione), criteri di degustazione di un vino (scheda analitico-descrittiva A.I.S), servizio del vino

-Vini della Val Camonica

-I distillati e i Liguori

-Metodi di spumantizzazione (con particolare attenzione al Franciacorta)

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 **Consegna di Video; dispense preparate dall'insegnante;**

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

Darfo B.T., 06 Maggio 2024

FIRMA DEL DOCENTE
Prof. GIORDANO GIUSEPPE

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

CLASSE: 5F Cucina

DISCIPLINA: IRC

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

PROFILO DELLA CLASSE

La frequenza alle lezioni non risulta regolare per un discreto numero di studenti. Nel complesso la classe ha raggiunto le conoscenze, abilità e competenze previste. Il comportamento tenuto in classe risulta corretto. I contenuti sono stati svolti secondo il piano di lavoro della disciplina eccetto l'argomento inerente alla concezione cristiano – cattolica del matrimonio e della famiglia, in quanto già svolto nel precedente anno scolastico all'interno del gruppo classe cui la 5F era aggregata durante le lezioni (5E Pasticceria).

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

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

Competenze.

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

Abilità.

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

Conoscenze.

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

CONTENUTI TRATTATI

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

Il rapporto tra cattolicesimo e comunità scientifica rispetto ai seguenti temi: origine dell'universo; origine degli esseri umani; esistenza di Dio; miracoli; esistenza storica di Gesù di Nazareth; fonti storiche cristiane e non cristiane su Gesù di Nazareth.

La figura di Gesù di Nazareth al di fuori della religione cristiana: secondo Shalom Ben-Chorin; Milan Machovec; F. Alt.

Il rapporto tra cattolici e non cattolici rispetto ai seguenti temi: il rinvenimento della tomba vuota di Gesù di Nazareth; le apparizioni di Gesù risorto.

Passione, morte, risurrezione di Gesù.

Tecnologia e diritti umani. Presentazione del documento "Etica in internet".

Il Natale.

Il percorso dall'ultima cena alla risurrezione.

Accenni alla Questione Romana.

La questione sociale e le encicliche sociali: l'opera di Giovanni Bosco e Giuseppe Benedetto Cottolengo; l'enciclica "Rerum Novarum" (compreso il tema del lavoro).

Il principio di sussidiarietà nell'enciclica "Quadragesimo anno"; la difficoltà a pensare liberamente nella "Mater et Magistra"; accenni alla "Pacem in Terris"; accenni alla "Laudato si'".

Accenni al "Documento sulla fratellanza umana per la pace mondiale e la convivenza comune" firmato da Papa Francesco e dal Grande Imam di Al-Azhar Ahmad Al-Tayyeb.

Il movimento partigiano cattolico durante la Seconda guerra mondiale e le figure di Teresio Olivelli e Salva Gelfi.

Dalla crisi dei missili a Cuba al contributo di Papa Francesco nel riavvicinamento tra la suddetta isola e gli USA.

Regole alimentari confessionali, cibo e religioni: accenni alle bevande alcoliche nelle diverse culture e religioni.

Il Concilio Ecumenico Vaticano II (informazioni di base).

Gli inizi del Cristianesimo.

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

CLASSE: 5F Cucina

DISCIPLINA: Francese

TESTO IN ADOZIONE : Silvia Ferrari Henri Dubosc Côté cuisine Côté salle Minerva scuola

OBIETTIVI

- 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

Unité 9 : Idées dessert

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

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

Communication : identifier des objets et des ingrédients.

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

Demander un avis, une permission.

Théorie : les fromages français.

Unité 10 : Coin pâtisserie

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

Grammaire : l'exclamation et les adjectifs indéfinis.

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

Donner des conseils et des astuces en matière de pâtisserie.

Théorie : les différents types de pâtes.

Unité 11 : Cap sur les vins

Lexique : les vins.

Grammaire : l'imparfait et les verbes en : ger, cer, ier et yer.

Communication : identifier une boisson, parler du goût d'une boisson, décrire une boisson, un aliment.

Indiquer l'origine d'une boisson ou d'un aliment.

Théorie : la France et ses vins.

Unité 12: Derrière le comptoir

Lexique : équipements et ingrédients.

Communication : prendre une commande, parler d'un cocktail, encaisser.

Théorie: le travail du barman.

Unité 13 : Côté réception

Lexique : la réception.

Communication : proposer et conseiller.

Théorie : l'ABC de la réception.

Unité 14: Myriades de restos

Lexique : le restaurant.

Communication : promouvoir un restaurant sur un site web.

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

Unité 16: Cuisine et santé

Lexique : les mots pour parler de cuisine et santé.

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

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

Unité 18: Mon job dans un resto

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

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

Communiquer par Skype.

Théorie : le CV européen.

Dossier sciences de l'alimentation : les féculents et les corps gras. Les différents types d'huile.

Les viandes, les poissons, les œufs. Les fruits et les légumes.

Allergies et intolérances alimentaires.

HACCP. La sécurité sur les lieux de travail.

L'insegnante
Elisabetta Perbellini

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

CLASSE: 5 F CUCINA

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE

DOCENTE: SARTI ANNA

TESTO IN ADOZIONE: Fiorini, Coretti, Bocchi, *Sport & Co.*, Marietti Scuola

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 14 studenti, di cui uno, che non frequenta più le lezioni già dal primo quadrimestre. Tutti gli studenti provengono da un corso IEFP/CFP (Sarnico, Edolo) e solo cinque da quello di Darfo. La classe è abbastanza omogenea sul piano delle capacità, mentre risulta essere eterogenea sul piano dell'impegno e della partecipazione non sempre costante. Anche la frequenza alle lezioni non è stata per tutti gli alunni regolare. L'attività didattica-educativa è stata effettuata nel rispetto del PTOF, della programmazione del consiglio di classe, del piano di lavoro iniziale con le dovute modifiche relative alle esigenze del gruppo classe. Nel corso degli anni per alcuni e di questo ultimo anno per gli altri, comunque, tutti gli allievi hanno dimostrato una certa capacità organizzativa, maturando comportamenti di rispetto reciproco e collaborazione; infatti, non sono mancati momenti di confronto, alla luce di un dialogo educativo aperto e sereno.

Nel complesso tutti gli studenti hanno raggiunto una preparazione buona e più che buona.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

MOVIMENTO saper utilizzare in modo consapevole, critico e creativo procedimenti, lavori, tecniche e schemi motori in qualsiasi contesto. Comprendere l'importanza del benessere psicofisico attraverso il movimento e dell'allenamento metodico per il raggiungimento di obiettivi prefissati. Saper riconoscere l'importanza della pratica respiratoria .
BENESSERE "Avere cura di sé, degli altri e dell'ambiente" Conoscere gli effetti positivi di uno stile di vita sano ed ecosostenibile, per il benessere psicofisico e socio-relazionale della persona; conoscere i protocolli vigenti di primo soccorso e traumatologia.

CITTADINANZA Saper ascoltare, saper comunicare e progettare ponendosi obiettivi individuali e di gruppo, collaborare e partecipare in modo attivo; agire in modo autonomo e responsabile. Risolvere problemi e saper riflettere sul senso civico dello stare e fare insieme. Individuare collegamenti e relazioni, acquisire e interpretare l'informazione.

CONTENUTI TRATTATI

Lezioni pratiche:

- Condizionamento organico generale, capacità condizionali (forza, velocità, resistenza, mobilità), esercitazioni a corpo libero e/o con attrezzi.

Capacità coordinative mediante i giochi di squadra convenzionali e non (pallavolo, pallacanestro, calcio, Tennis, tennis tavolo, badminton, ultimate).

Mobilità articolare generale e specifica per i diversi sport. Routine di movimenti di stretching o yoga per contrastare il "mal di schiena" e altri dolori professionali

Esercizio respiratorio e di rilassamento nella tecnica del training autogeno e *dello yoga*

Analisi delle andature e tecniche specifiche dell'atletica (ritmo e frequenza del passo nella corsa resistente e veloce), salto in lungo/alto, lancio del disco.

Sport di squadra:

tecnica dei fondamentali e tattica del basket (con attenzione alla visione del gioco e scelta della difesa)

tecnica dei fondamentali e tattica di pallavolo (con attenzione all'azione di attacco e difesa)

Dodgeball

Tecnica, tattica elementare dell'Ultimate freesby

- tecnica dei fondamentali del calcio

Sport individuali:

Tennis tavolo, tecnica e tattica di gioco.

Badminton tecnica e tattica di gioco.

Approfondimento teorico riguardante alcuni argomenti delle scienze motorie

1° modulo: EDUCAZIONE CIVICA principi di educazione alla salute, analisi e riflessioni sull'"avere cura di sé, degli altri e dell'ambiente" ("libretto di autocura" di Stefano Marcelli, dispense, testo).

Acquisizione delle life skills e delle "competenze chiave della cittadinanza europea" per migliorare le

conoscenze, le abilità e gli atteggiamenti di cui tutti hanno bisogno per la realizzazione e lo sviluppo personali, l'occupazione, l'inclusione sociale e la cittadinanza attiva.

2° modulo: Elementi di primo soccorso e traumatologia e RCP con manichino.

Conoscenza e utilizzo del defibrillatore.

3° modulo: Metodologia dell'allenamento delle capacità condizionali e coordinative, come comprendere e costruire una scheda di allenamento individualizzata.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezioni frontali pratiche supportate da percorsi didattici con indicazioni teoriche

lavori individuali, di gruppo

metodo analitico, globale misto

prove pratiche

utilizzo strumenti informatici

verifiche teoriche

momenti di riflessione in gruppo sui temi trattati

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo; Fiorini, Bocchi, Chiesa, Coretti "Sport and CO", corpo, movimento, salute e competenze, Marietti scuola.
"libretto di autocura" di Stefano Marcelli

Appunti forniti dall'insegnante

Materiali on line

Attrezzatura di varia tipologia presenti negli impianti sportivi.

Spazi esterni, palestre.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

VERIFICHE:

Controllo in itinere del processo di apprendimento motorio attraverso l'osservazione sia soggettiva che oggettiva (test pratici motori individuali o di gruppo).

Valutazione in itinere dell'IPACIM impegno, partecipazione, attenzione, collaborazione creatività o correttezza, interesse, miglioramento a seconda del lavoro svolto.

2 verifiche scritte, una per quadrimestre.

VALUTAZIONE Nella valutazione si è tenuto conto dell'impegno, della partecipazione, della capacità di ascolto e di comunicazione, 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. L'uso dei criteri e dei livelli di valutazione è stato rispettoso della tabella presente nel PTOF.

Darfo Boario Terme, 06/05/2024

FIRMA DEL DOCENTE

Prof. SARTI ANNA

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

CLASSE: 5 F CUCINA

DISCIPLINA: MATEMATICA

**TESTO IN ADOZIONE: COLORI DELLA MATEMATICA – ED. BIANCA PER ISTITUTI ALBERGHIERI VOL. A +
EBOOK ISBN 9788849423082**

PROFILO DELLA CLASSE

La classe, composta da quattordici discenti provenienti da percorsi scolastici differenti, si presenta disomogenea dal punto di vista del profitto e dell'impegno.

Una buona metà degli studenti ha manifestato sin dalle prime lezioni importanti lacune anche su argomenti basilari (equazioni e disequazioni di primo grado, rette e grafici di funzioni algebriche nel piano cartesiano). Pertanto, il primo quadrimestre è stato dedicato al riallineamento degli studenti, di modo, nel secondo periodo da potersi concentrare su argomenti più propri del quinto anno.

Tale riallineamento è risultato però tutt'altro che semplice: non sempre il comportamento di alcuni è stato corretto e maturo. Mentre un gruppo ristretto di studenti si è esercitato con costanza e serietà, supportando al bisogno anche i compagni più fragili, una percentuale considerevole della classe si è totalmente disinteressata della materia, continuando ad accumulare difficoltà e valutazioni molto negative nell'arco dell'anno scolastico.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

COMPETENZE

- Utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo
- Individuare le strategie appropriate per la risoluzione di problemi semplici
- Analizzare dati ed interpretarli sviluppando ragionamenti con il supporto di rappresentazioni grafiche
- Esporre in modo coerente le argomentazioni utilizzando correttamente il lessico specifico della disciplina

CONTENUTI TRATTATI

FONDAMENTI DELLA MATEMATICA

CONOSCENZE

- Polinomi
- Scomposizioni
- Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado intere
- Equazioni e disequazioni di grado superiore al secondo intere
- Il piano cartesiano e il grafico di una funzione

ABILITA'

- Risoluzione di equazioni e disequazioni di primo e secondo grado intere
- Scomporre mediante prodotti notevoli
- Scomposizione di particolari trinomi di secondo grado
- Scomposizione mediante il teorema di Ruffini
- Tracciare il grafico di una funzione nel piano cartesiano

PROBABILITA'

CONOSCENZE

- Spazio campionario, eventi certi, impossibili, contrari, compatibili e incompatibili, dipendenti e indipendenti;
- Definizione di probabilità classica
- Probabilità di unione e intersezione
- Probabilità condizionata

ABILITA'

- Calcolare la probabilità di un evento utilizzando la definizione
- Calcolare la probabilità dell'unione e dell'intersezione di due eventi
- Applicare la formula delle probabilità composte

FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE**CONOSCENZE**

- Definizione di dominio
- Intersezioni con gli assi cartesiani
- Segno di funzione algebrica razionale

ABILITA'

- Classificare le funzioni matematiche
- Individuare il dominio di funzioni algebriche
- Determinare i punti di intersezione con gli assi cartesiani di una funzione algebrica razionale
- Studiare il segno di funzioni algebriche razionali

LE FUNZIONI E IL CALCOLO DEI LIMITI**CONOSCENZE**

- Significato intuitivo ed interpretazione grafica del concetto di limite
- Correlare il limite di una funzione ad una caratteristica del suo grafico
- Limite destro e limite sinistro
- Limite agli estremi del dominio di una funzione
- Equazioni degli asintoti orizzontali e verticali di una funzione

ABILITA'

- Riconoscere le diverse tipologie di limite
- Applicare le proprietà dell'algebra dei limiti
- Dato il grafico di una funzione determinare i limiti agli estremi del dominio e le equazioni degli eventuali asintoti orizzontali e verticali
- Tracciare il grafico di una funzione algebrica razionale intera o fratta fino alla determinazione degli asintoti verticali e orizzontali

METODOLOGIE DIDATTICHE

All'inizio della trattazione di ogni argomento sono stati presentati i contenuti e gli obiettivi da raggiungere. L'esposizione delle nozioni è stata semplificata il più possibile, senza trascurare però la correttezza dei procedimenti logici e la terminologia specifica della disciplina. Sono stati svolti molteplici esercizi, per lo più basilari di diretta applicazione della nozione teorica, al fine di permettere ai discenti di apprendere un metodo di risoluzione "standard" da poter mettere in pratica nei casi analoghi.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Il libro di testo è stato sfruttato principalmente per lo svolgimento degli esercizi. Le nozioni teoriche sono state affrontate principalmente a partire da dispense e slide fornite dalla docente.

- Libro di testo
- LIM
- Geogebra

- Simulatori delle prove invalsi.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono state somministrate prove sia scritte che orali, che sono state valutate secondo i criteri adottati e condivisi in area disciplinare. Nel secondo quadrimestre, al fine di preparare i discenti al colloquio orale e di valutare la loro capacità di ragionamento e di chiarezza nell'esposizione, è stata preferita la seconda modalità.

Nella valutazione finale non si è tenuto conto soltanto della media aritmetica dei voti ottenuti nelle verifiche, ma anche dell'impegno profuso e dell'eventuale miglioramento verificatosi nell'arco dell'anno scolastico.

Darfo B. Terme, 06 maggio 2024

Prof.ssa Vitali Viviana

CLASSE: V F CUCINA

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE BACCARINI V. PATRIZIA

TESTO IN ADOZIONE: *La nuova storia in 100 lezioni* Vol. III Autori : Antonio Brancati e Trebi Pagliarani *La Nuova Italia*

PROFILO DELLA CLASSE

La classe proviene da un percorso IEFP, per cui non presentava di partenza una preparazione e un metodo di studio del tutto adeguato al percorso del quinto anno; alcuni studenti nel corso dell'anno scolastico hanno saputo allinearsi alle nuove richieste, mentre altri si sono adeguati con più difficoltà, altri ancora risultano tutt'ora piuttosto incerti. In alcuni periodi dell'anno sono stati più partecipi e concentrati, consapevoli di dover compiere uno sforzo per migliorare il metodo di studio ed elevare ed ampliare le conoscenze, le capacità e le competenze. In alcuni momenti alcuni studenti della classe sono stati richiamati per i comportamenti non del tutto corretti, generalmente hanno dimostrato di saper modificare la loro condotta.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

Migliorare la partecipazione, l'attenzione e l'ascolto in classe; saper intervenire nel dialogo educativo e nel dialogo didattico; migliorare le capacità espositive in forma orale; saper comprendere e approfondire i contenuti delle lezioni e saperli correlare fra loro e con le altre discipline; saper comprendere e analizzare gli argomenti e i documenti proposti.

CONTENUTI TRATTATI

Lezione 61

La società di massa a cavallo dei due secoli (Ottocento e Novecento)

La Belle Époque

Le trasformazioni della cultura. I nuovi materiali per l'edilizia acciaio e cemento.

Comprensione ed analisi del documento "Psicologia delle folle" di Gustave Le Bon (fotocopie)

Lez.62 L'Italia di Giolitti

Le riforme sociali e lo sviluppo economico. Il sistema politico giolittiano. La triplice alleanza e l'avvicinamento a Francia e Gran Bretagna. La guerra di Libia e la caduta di Giolitti. Il suffragio maschile.

Lez.65 Inizia la guerra. L'Italia divisa tra neutralità e interventismo. Il patto di Londra. L'Italia entra in guerra.

Lez.66 Da guerra lampo a guerra di trincea. I fronti di guerra nel 1915-16. Economia e società durante la grande guerra.

Approfondimento: le nuove micidiali armi

Lez.67 1917 l'anno decisivo. Gli stati Uniti intervengono nel conflitto. La conclusione della guerra. La società delle nazioni e i trattati di pace. I 14 punti di Wilson (fonti). Il trattato di Versailles e l'umiliazione della Germania. Le conquiste territoriali dell'Italia. La formazione di nuovi stati e il crollo dell'impero ottomano.

Lez.68 La Rivoluzione russa. Le rivoluzioni del 17 (febbraio e ottobre). Dalle tesi di aprile (fonti). La guerra civile. La pace di Brest-Litovsk. La nascita dell'URSS.

Lez.69 Economia, società e cultura nel dopoguerra (solo sintesi)

Lez 70 Stati Uniti e la crisi del dopoguerra

Situazione degli USA nel dopoguerra: il ruolo il benessere degli USA negli anni '20, dall'isolazionismo degli anni 20 fino alla crisi del 29, la crisi economica mondiale e il crollo della borsa. Il New Deal.

Lez.71 Il Medio Oriente e gli imperi coloniali, l'impero coloniale inglese e francese.

Lez.72 La crisi dello stato liberale italiano

Trasformazioni politiche nel dopoguerra: crisi dei vecchi partiti e ascesa dei nuovi. La vittoria mutilata e le agitazioni sociali.

Lez.73 L'ascesa del fascismo. Dai primi successi di Mussolini alla marcia su Roma. Il governo Mussolini e il delitto Matteotti

Lez.74 Lo stato totalitario

La fascistizzazione delle istituzioni e della società. La propaganda. La politica sociale ed economica.

Storiografia: lettura dei testi " Il fascismo fu totalitario"? Di Alberto Aquarone e " Gli aspetti rivoluzionari del fascismo" di Renzo de Felice.

Lez 75 La guerra d'Etiopia e l'avvicinamento alla Germania. Le leggi razziali.

Storiografia: lettura dei testi " Il fascismo fu totalitario"? Di Alberto Aquarone e " Gli aspetti rivoluzionari del fascismo" di Renzo de Felice.

Lez.76 La Germania da Weimar all'ascesa di Hitler

Le difficoltà della repubblica di Weimar. Hitler e la nascita del nazionalsocialismo.

Lez.77 Il Terzo Reich. La nascita dello stato totalitario.

Lez 90 La questione arabo israeliana.

Sionismo, antisemitismo, popolazioni semitiche, la nackba (l'esodo palestinese del 1948)

Lettura del capitolo sulla guerra dei sei giorni tratto

Dal romanzo *Ogni mattina* a Jenin di Susan Abulhawa.

EDUCAZIONE CIVICA

Gli anni di Piombo in Italia

Incontri in aula Magna con studiosi, testimoni e rappresentanti delle vittime delle stragi in Piazza Fontana e in Piazza Loggia. Ricerche in classe sugli avvenimenti di quel periodo.

In corso di svolgimento. L'ideologia nazista e l'antisemitismo, l'aggressiva politica estera di Hitler. Il patto d'acciaio e il patto Molotov-Ribbentrop

Lez.78 L'Urss di Stalin (cenni-sintesi) e lez.79 L'Europa divisa tra fascismi e Democrazie (sintesi)

Lez.80 Dalla guerra lampo alla controffensiva alleata Lez.82 Il crollo del fascismo in Italia. Lez 83 La vittoria degli alleati

Lez.84 Il dopoguerra la ricostruzione economica.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale, lezione dialogata, inizialmente sintesi e schemi dei contenuti; indicazioni di metodo, visione di alcuni video su argomenti in fase di trattazione

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, video tratti dal web

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Verifiche orali e verifiche strutturate a punteggio.

Darfo B.T., Maggio 2024

FIRMA DEL DOCENTE
Baccarini Vincenza Patrizia

CLASSE: V F CUCINA

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE BACCARINI V. PATRIZIA

TESTO IN ADOZIONE: *Letteratura aperta* Vol. 3 autori: Marta Sambugar Gabriella Salà La Nuova Italia

PROFILO DELLA CLASSE

La classe proviene da un percorso IEPF, per cui non presentava di partenza una preparazione e un metodo di studio del tutto adeguato al percorso del quinto anno; alcuni studenti nel corso dell'anno scolastico hanno saputo allinearsi alle nuove richieste, mentre altri si sono adeguati con più difficoltà, altri ancora risultano tutt'ora piuttosto incerti. In alcuni periodi dell'anno sono stati più partecipi e concentrati, consapevoli di dover compiere uno sforzo per migliorare il metodo di studio ed elevare ed ampliare le conoscenze, le capacità e le competenze. In alcuni momenti alcuni studenti della classe sono stati richiamati per i comportamenti non del tutto corretti, generalmente hanno dimostrato di saper modificare la loro condotta.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

Migliorare la partecipazione, l'attenzione e l'ascolto in classe; saper intervenire nel dialogo educativo e nel dialogo didattico; migliorare le capacità espositive in forma orale e in forma scritta; saper comprendere e approfondire i contenuti delle lezioni, contestualizzarli e saperli correlare fra loro e con le altre discipline; saper comprendere e analizzare le varie tipologie di testo o di documenti; essere in grado di svolgere le sintesi scritte dei testi proposti e saper trattare le diverse tipologie testuali dell'esame di stato.

CONTENUTI TRATTATI

L'età del Positivismo

Il naturalismo in Francia Emile Zola e i suoi romanzi. Lettura del brano *Gervasia all'Assommoir* tratto dal romanzo *lo Assommoir* di Zola. Lo stile di Zola. Il positivismo, il naturalismo e il verismo

Verga

La vita e la poetica verista di Verga. La tecnica dell'impersonalità.

Lettura della novella *La lupa* di Verga

La visione della vita nella narrativa di Verga, le teorie di Darwin e la progettazione del ciclo dei vinti come spigata nella prefazione al primo romanzo.

Trama del romanzo *Malavoglia* Lettura della prefazione

Lettura del brano *La famiglia Malavoglia*

Lettura della novella *La roba*. Lettura della trama del *Mastro Don Gesualdo* e del brano *La morte di Gesualdo*.

Decadentismo, Simbolismo ed Estetismo.

Baudelaire: *L'Albatro* e *Corrispondenze*.

Contro Corrente di Hyusmans, lettura del brano *Una vita artificiale* tratto dal romanzo.

Oscar Wilde e l'Estetismo. La trama del romanzo *Il ritratto di Dorian Gray*. Lettura del brano *Il vero volto di Dorian*

Tarchetti e la scapigliatura milanese. Cenni al romanzo *Fosca*.

Gabriele D'Annunzio

La vita di Gabriele D'Annunzio. *Il piacere* e lettura di *Il ritratto di un esteta*.

Lettura del brano *Il verso è tutto*, la prosa artificiosa del piacere (alcune figure retoriche)

Rapporto tra Mussolini e Gabriele D'Annunzio

La pioggia nel pineto. Il panismo.

Pascoli,

La vita e la poetica *X Agosto*

La raccolta *Myricae* di Pascoli. *L'Assiolo*

Lettura del brano tratto da *Il Fanciullino*

Ripasso figure retoriche. Analisi de *Il lampo*

Il gelsomino notturno di Pascoli. Analisi metrica e retorica. Il linguaggio analogico.

Il crepuscolarismo. Lettura di *La signorina Felicita* prima parte di Guido Gozzano

Le Avanguardie

Le Avanguardie. Espressionismo e Futurismo. Il Futurismo italiano.

L'ideologia e i manifesti del Futurismo, la rivista *Lacerba* e gli spettacoli futuristi. Caratteristiche della letteratura

futurista e le parole in libertà. Aldo Palazzeschi e la poesia *Lasciatemi divertire* da *L'incendiario*. Il Dadaismo e Il Surrealismo.

Il manifesto della cucina futurista. Lettura del brano "contro la pastasciutta". La cucina di avanguardia e il manifesto della cucina futurista

Il romanzo della crisi

Lettura del brano *Il risveglio di Gregor* da *La metamorfosi di Kafka*

Lettura e analisi dei brani tratti da due romanzi che rappresentano la crisi del Novecento *Alla ricerca del tempo perduto* di Proust e *Ulisse* di Joyce: *Molly* di Joyce e *Madeleine* di Proust

Italo Svevo

La vita e le opere di Italo Svevo. La trama e la struttura del romanzo *La Coscienza di Zeno*. La genesi e il genere dell'opera, i contenuti e l'impianto narrativo. L'ironia. Lettura della *Prefazione* e del *Preambolo*, *L'ultima sigaretta* e *Un rapporto conflittuale* da *La Coscienza di Zeno*.

Luigi Pirandello

La vita di Pirandello. Il Pensiero e la poetica. La trama de *Il fu Mattia Pascal* e lettura dei brani *Premessa* e *Io e la mia ombra*. Il saggio *L'umorismo* e lettura del brano *Il sentimento del contrario* Il teatro di Pirandello

Così è se vi pare. Lettura di *Come parla la verità*. Il teatro nel teatro o metateatro e trama di *Sei personaggi in cerca d'autore*, Lettura del testo *La condizione di personaggio*. Lettura del racconto *Il treno ha fischiato*. Lettura integrale del romanzo *Uno, nessuno centomila*

Ripasso delle figure retoriche. Tipologia A Tipologia B e Tipologia C

Famiglia solida o liquida? Affetti e legami di ieri e di oggi. Lettura del brano *Dal lato della strada* di Francesco Piccolo; lettura di *Le relazioni in un mondo liquido* di Z. Bauman

In corso

Giuseppe

Ungaretti

I grandi della letteratura: Ungaretti. La vita e la poetica. La prima: fase lo sperimentalismo. *L'allegria: Veglia, I fiumi*

MODULO ITALIANO E STORIA

Il Neorealismo Cinematografico

Il Neorealismo. Intellettuali ed impegno civile. Testimonianze della guerra e della resistenza. La rappresentazione dei ceti popolari

Visione dei seguenti film: *Paisà* di Roberto Rossellini, *Ladri di biciclette* di V. De Sica (se possibile *Roma città aperta* di Roberto Rossellini)

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale, lezione dialogata, visione di video riguardanti gli argomenti in corso di trattazione, confronto e correzione di esecuzioni scritte di analisi del testo, presa visione di sintesi e schemi proposti dal testo.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo e video

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Verifiche orali e verifiche scritte riguardanti le tipologie previste per gli esami, utilizzando le griglie approvate dal dipartimento.

Darfo B.T., Maggio 2024

FIRMA DEL DOCENTE
Baccarini Vincenza Patrizia