



Ministero dell'Istruzione e del Merito

Istituto d'Istruzione Superiore "OLIVELLI - PUTELLI"

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

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

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

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

sito web: www.olivelliputelli.edu.it



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe: 5^aA cucina

Corso: ENG

A.S. 2025/2026

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. 5

5. Strategie per l'inclusione p. 5

6. Strategie per il recupero p. 5

7. Modalità di verifica e valutazione p. 6

8. Insegnamento DNL secondo la metodologia CLIL (*ove previsto*) p. 7

9. Percorsi interdisciplinari p. 8

10. Attività integrative ed extracurricolari p. 8

11. Educazione Civica p. 8

12. Attività di Formazione Scuola Lavoro p. 11

13. Orientamento p. 12

14. Programmazione del Consiglio di Classe per l'Esame di Maturità p. 12

ALLEGATO – PROGRAMMAZIONI DISCIPLINARI

Lingua e letteratura italiana p. 13

Storia p. 13

Matematica p. 17

Lingua Inglese p. 19

Francese (seconda lingua straniera) p. 22

Tedesco (seconda lingua straniera) p. 25

Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva p. 28

Scienza e Cultura dell'Alimentazione p. 31

Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Sala e vendita p. 35

Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Cucina p. 38

Scienze Motorie e Sportive p. 43

Religione cattolica p. 46

1. IL CONSIGLIO DI CLASSE

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

2. LA CLASSE

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

ANNO SCOLASTICO	DALLA CLASSE PRECEDENTE	RIPETENTI LA STESSA CLASSE	PROVENIENTI DA ALTRO ISTITUTO	DSA	BES	104	TOTALE
2023-2024	21		1	7	1	1	22
2024-2025	20			6		1	20
2025-2026	20	1	1 da IeFP Olivelli e 1 da CFP Clusone	6		2	23

Ai sensi dell'art. 13 comma 3 del D. Lgs. 62/2017, alla classe 5A cucina sono assegnati, come candidati interni, n. **12** studenti frequentanti il 5^o anno presso il **CFP Canossa di Brescia**.

PRESENTAZIONE

La classe è composta da 23 studenti, 14 maschi e 9 femmine

Gli alunni provengono dalla 4^a cucina dell'a.s. 2024-2025, ad eccezione di tre studenti: uno ripetente, uno proveniente dalla 4^a IeFP dello stesso istituto, uno proveniente dal CFP di Clusone (BG)

Sei studenti sono certificati DSA e due certificati L.104 (uno con programmazione semplificata e uno differenziata)

La classe si presenta eterogenea dal punto di vista degli apprendimenti: sono evidenti livelli diversi di partecipazione, interesse e impegno sia a scuola che a casa.

Una parte della classe ha raggiunto buoni risultati, un'altra parte evidenzia difficoltà nel raggiungimento degli obiettivi, anche nelle discipline di indirizzo.

Il comportamento è corretto in maniera altalenante, a volte poco collaborativo, e si riscontrano atteggiamenti immaturi rispetto a quanto richiesto a una classe quinta; tuttavia le lezioni si sono svolte regolarmente sia in aula che in laboratorio, e un gruppo di ragazzi ha partecipato assiduamente alle attività proposte durante l'anno.

Si registrano in alcuni casi numerose assenze ed entrate in ritardo a scuola.

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

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

LA PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

3. OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Obiettivi specifici dell'indirizzo (estratto del PTOF):

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

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

Quadro orario settimanale:

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

* 2 ore di compresenza di Alimentazione con Sala e Cucina

4. METODOLOGIA

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

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

5. STRATEGIE PER L'INCLUSIONE

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

L'inserimento e l'inclusione degli alunni certificati ai sensi della **legge 104/1992** è pratica costante in questo Istituto. L'esperienza acquisita ha favorito la diffusione di una prassi metodologica e didattica finalizzata ad evitare, o quanto meno contenere, la possibilità che la disabilità diventi causa di svantaggio sociale. In collaborazione con le famiglie, l'ASST e gli Enti competenti, la scuola opera su due versanti:

- la crescita formativa dello studente come individuo e cittadino;
- l'acquisizione di competenze utili al Progetto di Vita.

6. STRATEGIE PER IL RECUPERO

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

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

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

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

7. MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE

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

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

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

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

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

8. INSEGNAMENTO DNL SECONDO LA METODOLOGIA CLIL

Non previsto

9. Percorsi Interdisciplinari

Contenuti pluridisciplinari collegati a Servizi di Enogastronomia – Settore Cucina:

Cucina	Ristorazione collettiva e commerciale	Servizio di banqueting	Servizio di Catering	Gamme alimentari	Conservazione (tecniche-metodi)	Qualità totale degli alimenti	Marchi di qualità	Sistema HACCP
Alimentazione					X	X	X	X
Diritto e tecniche amministrative		X	X			X	X	X
Inglese	X		X		X		X	X
Francese		X	X		X	X	X	X
Tedesco		X	X		X	X	X	X
Sala		X	X				X	X
Storia						X		X

10. Attività Integrative ed Extracurricolari

- Progetto con una docente madrelingua inglese 10 ore
- film contro il bullismo “il cielo che si spegne nel mare” (06/02/26)
- incontro con associazione di volontariato AVIS (29/01/26)
- conferenza “8372 il Genocidio di Srebrenica raccontato da Nadia Mujcic” (19/02/26)
- Viaggio a Parigi dal 14 al 16/04/26
- Partecipazione alle attività previste per il 50° dell’Istituto Olivelli
- Progetto “Tutti ugualmente atleti”
- Corso PAD con certificazione (in programma)
- Cena per l’inclusione 11 maggio

11. Educazione Civica

Il percorso pluridisciplinare di Educazione civica ha affrontato le tematiche dell’alimentazione nell’era della globalizzazione. Ha coinvolto nel corso dell’anno le seguenti discipline: Diritto Tecn. Amm., Scienza degli alimenti, Laboratorio di cucina/pasticceria, Inglese, Francese/Tedesco, Italiano/Storia, Scienze motorie, Religione.

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

UDA CLASSE 5 A CUC IIS OLIVELLI PUTELLI Anno sc. 2025/2026	
TITOLO	L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE
Prodotti/compiti autentici	Realizzazione di piatti
DESTINATARI	Alunni della 5 A cuc
Competenze di cittadinanza	<ul style="list-style-type: none"> • Assumere comportamenti responsabili in relazione al proprio stile di vita, in un quadro di crescita integrale della persona. • Agire in riferimento a un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali. • Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, applicando correttamente la normativa vigente. • Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi alimentari e dietetici), promuovendo le nuove tendenze alimentari e gastronomiche, i prodotti del territorio, del Made in Italy e l'ecosostenibilità ambientale. • Acquisire la capacità di lavorare in team in modo efficace, integrando le proprie competenze con quelle di altre figure professionali
OBIETTIVI FORMATIVI	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere l'importanza della sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare. • Promuovere la qualità degli alimenti e le sue certificazioni. • Valorizzare i prodotti "Made in Italy" attraverso la difesa delle frodi. • Saper riconoscere le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. • Riconoscere e valutare i diversi tipi ed effetti di alterazioni e contaminazioni degli alimenti. • Individuare e riconoscere i diversi pericoli e rischi legati alle diverse attività del settore ristorativo, applicando la normativa vigente. • Individuare i sistemi di preparazione e conservazione più adeguati degli alimenti e delle bevande, per garantire la salubrità dei piatti e per limitare i fenomeni di inquinamento ambientale e spreco alimentare. • Valutare l'impatto ambientale degli alimenti e delle bevande.

CONTENUTI	<p>La sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare. La “qualità totale” dell’alimento e le certificazioni di qualità. La tutela dei prodotti “Made in Italy” attraverso la difesa delle frodi. Le frodi alimentari Etichettatura Rintracciabilità e tracciabilità (DTA) HACCP (alimenti) - L’Italia a tavola. Le cucine regionali sono equilibrate e sostenibili? LARN e Linee guida per una corretta alimentazione, piramidi alimentari della dieta equilibrata; la piramide alimentare transculturale. Stili alimentari: Dieta Mediterranea, Dieta Vegetariana e Vegana. Alimentazione e nuovi prodotti alimentari: alimenti arricchiti, alleggeriti, destinati a un’alimentazione particolare, integratori alimentari, alimenti funzionali (acidi grassi polinsaturi, fitosteroli, antiossidanti, probiotici e prebiotici), Novel food, cenni su OGM e prodotti biologici; Superfood. Il controllo ufficiale degli alimenti. Le certificazioni di qualità e di origine: DOP, IGP, STG, PAT, De.Co., BIO, Slow Food. Le frodi alimentari: classificazione ed esempi. La valorizzazione della tipicità e del Made in Italy; Italian Sounding. Impatto ecologico dell’alimentazione, lo spreco alimentare, sostenibilità e prodotti vegetali vs prodotti animali, la dieta sostenibile, la doppia piramide alimentare, stili alimentari e diverso impatto ambientale con differenti impronte ecologiche (consumo di acqua, emissione di gas valutati come anidride carbonica, sfruttamento del territorio) di alimenti e bevande. Fattori e iniziative che limitano lo spreco alimentare. (alimenti e cucina) Lingue: stile di vita a tavola in altri paesi Italiano: attualità: sostenibilità, mondo delle regole come vengono vissute dai giovani educazione fisica: benessere a tavola (promozione stile di vita sano) rianimazione cardiopolmonare e corso sul defibrillatore religione: il cibo nelle religioni cucina: la cucina nel mondo</p>
METODOLOGIA	<ul style="list-style-type: none"> Brainstorming - Lezione frontale e partecipata - Lavoro individuale - Lavoro di gruppo - documentari - Consultazione di siti internet
TEMPI PREVISTI E DISCIPLINE COINVOLTE NEL TRIMESTRE	<p>Laboratorio di Pasticceria, Scienza degli Alimenti, Italiano/Storia, Diritto Tecn.Amm</p> <p>PRIMO TRIMESTRE</p> <p>Totale ore</p> <p>Scienze motorie ore 5</p> <p>Dta ore 5</p> <p>Inglese ore 5</p>

	<p>SECONDO PENTAMESTRE</p> <p>alimenti ore 10</p> <p>Italiano/Storia ore 4</p> <p>DTA ore 10</p> <p>Religione ore 2</p> <p>Francese /tedesco ore 4</p> <p>Laboratorio cucina ore 10</p>
TEMPI PREVISTI E DISCIPLINE COINVOLTE NEL PENTAMESTRE	
VALUTAZIONE	<p>I docenti delle materie coinvolte effettuano valutazioni sulle conoscenze e abilità funzionali alla realizzazione dell'UdA .</p> <p>La valutazione riguarderà inoltre sia il processo (partecipazione, impegno, contributi individuali nelle varie fasi) sia i prodotti realizzati.</p> <p>Si allega la tabella per la valutazione formativa</p>
COMPETENZE IN USCITA	<p>Essere in grado di costruire idee intrecciando quello che si è capaci di fare con quello che ogni giorno si conosce e si apprende.</p>
CONSEGNE AGLI STUDENTI	
Sarà cura dei docenti delle materie coinvolte indicare le attività più appropriate per il raggiungimento degli obiettivi formativi individuati.	

12. FORMAZIONE SCUOLA LAVORO

I F.S.L. (ex P.C.T.O.) che vengono svolti nel corso del triennio si articolano in:

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

La classe ha espletato il PCTO presso aziende attive nella ristorazione alla fine del quarto anno e all'inizio del quinto, ad eccezione dei due alunni provenienti da IeFP e CFP che hanno svolto il PCTO durante il terzo e quarto anno.

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

13. ORIENTAMENTO

TIPOLOGIA ATTIVITA'	N° ORE DEDICATE A CIASCUNA ATTIVITA'
Partecipazione al progetto "Job Orienta" a Verona 28/11/2025	5 ore
TALENT PARK centro congressi Boario (21/10/25)	4 ore
Visita guidata alla Fiera del Dolce di Rimini Sigep e all'acetaia Giusti di Modena 19 e 20/01/26	10 ore (5+5)
incontro con ALMA- Scuola Internazionale di Cucina Italiana (Colorno) (10/12/25)	2 ore
incontro con ASSOCIAZIONE BRESCIANA CUOCHI (09/02/26)	2 ore
Progetto "Chef per una notte" a Brescia (società Cast Alimenti) 04/02/26 (parte della classe)	5 ore
incontro con l'Associazione Allergici al Lattice di Brescia - Allergie e Intolleranze (23/04/26)	2 ore
Attività preparazione Cena di Natale 16/12/25 (parte della classe)	5 ore

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

- Prove Invalsi: 6 Marzo prove di Inglese, di Italiano e di Matematica
- Simulazione della seconda prova scritta dell'Esame di Stato cl. 5[^] Alberghiero 11/05/26
- Simulazione prima prova scritta Italiano per l'Esame di Stato 21/05/26

Si fa riferimento alla nota Ministeriale Prot. n. 90455 del 25 Marzo 2026 relativa alle istruzioni e alle modalità organizzative ed operative per lo svolgimento degli Esami di Stato conclusivi dei corsi di studio di istruzione secondaria superiore nelle scuole statali e non statali, anno scolastico 2025/2026.

Si allegano al presente documento la documentazione predisposta dal CFP Canossa di Brescia.

DISCIPLINA	CLASSE	DOCENTE
ITALIANO/STORIA	V A Cucina A.S. 2025/2026	

La classe 5A Cucina è composta da 24 studenti, caratterizzata da un livello non eterogeneo sia nelle competenze disciplinari sia nel metodo di studio. Nel corso del triennio, e in particolare nell'ultimo anno, gli studenti hanno mostrato un progressivo sviluppo delle capacità di analisi, rielaborazione critica e collegamento interdisciplinare. Gli studenti sono stati guidati nell'analisi testuale, nella comprensione dei contesti storico-culturali e nello sviluppo della produzione scritta secondo le tipologie previste dall'esame di Stato. Una parte della classe ha raggiunto buoni risultati, dimostrando capacità critiche e autonomia; altri studenti evidenziano ancora alcune difficoltà nell'esposizione scritta e nell'approfondimento personale.

VALUTAZIONE COMPLESSIVA.

Nel complesso la classe ha raggiunto gli obiettivi minimi previsti in entrambe le discipline. Si evidenziano alcune eccellenze che si distinguono per capacità di analisi e rielaborazione personale, accanto a studenti che necessitano ancora di consolidare le competenze espressive e argomentative. Il comportamento è stato generalmente quasi sempre corretto e collaborativo, e la partecipazione al dialogo educativo, seppur diversificata, ha contribuito al regolare svolgimento dell'attività didattica.

<p>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina: Italiano</p> <p>Storia</p>	<p>1) Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in varie contesti. 2) Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. 3) Produrre testi scritti di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. 4) Utilizzare e produrre testi multimediali.</p> <p>1) Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. 2) Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. 3) Correlare le competenze storiche generali agli sviluppi delle scienze, della tecnologia e delle tecniche negli specifici campi professionali.</p>
--	--

<p>CONOSCENZE e CONTENUTI TRATTATI:</p>	<p>Unità 1: dal positivismo al decadentismo - L'età del positivismo e la scapigliatura - Una nuova fiducia nella scienza - la nascita dell'evoluzionismo - dal realismo al naturalismo - il verismo</p>
--	--

- L'età del decadentismo

Unità 4: Giovanni Verga

-la vita

-le opere

-il pensiero e la poetica

-Vita dei campi. La lupa

-I malavoglia

-La famiglia Malavoglia

Unità 5: Giovanni Pascoli

-la vita

-le opere

-il pensiero e la poetica

-Il fanciullino

- "È dentro di noi un fanciullino"

-Canti di Castelvecchio. Il gelsomino notturno

- Myricae. X Agosto

-La grande proletaria si è mossa.

Unità 6: Gabriele d'Annunzio

-la vita

-le opere

-il pensiero e la poetica

-Laudi, Alcyone. La sera fiesolana

-La pioggia nel pineto -Il Piacere

-Il piacere (libro I capitolo II) Il ritratto di un esteta

Unità 9: Italo Svevo e la Coscienza di Zeno

-la vita

-le opere

-la coscienza di Zeno

-Prefazione e Preambolo

-un rapporto conflittuale

-l'ultima sigaretta

Unità 10: Luigi Pirandello

-la vita

-le opere

-il pensiero e la poetica

- il fu Mattia Pascal

- (il fu M. Pascal Cap I) Premessa.

-Cambio treno

-novelle per un anno

La patente.

-Il treno ha fischiato.

-Uno nessuno e centomila (libro I Cap VII) Salute

Giuseppe Ungaretti

-La vita

-Le opere

-Il pensiero e la poetica

-L'Allegria

- (L' allegria, sezione "Il porto sepolto") Veglia

-Fratelli

Storia

-Unità1 Il mondo all'inizio del Novecento.

Lezione 61.

La nascita della società di massa.

	<p>Lezione 62 L'Italia di Giolitti. Lezione 63. Lo scenario extraeuropeo tra sviluppo e guerre.</p> <p>Unità 2 La GRANDE GUERRA E LA RIVOLUZIONE RUSSA. Lezione 65. La guerra- lampo e l'intervento dell'Italia. Lezione66. La guerra nelle trincee e nel fronte interno. Lezione 67. La vittoria dell'Intesa. Lezione 68. La rivoluzione Russa. Unità 3. Il mondo dopo la guerra e la crisi del 1929. Lezione69. Economia, società e cultura nel dopoguerra. Lezione 70. Gli Stati Uniti e la crisi del 29. Lezione 71. Le colonie europee e l'Oriente. Unità 4. L'Italia dal dopoguerra al fascismo. Lezione 62. La crisi dello Stato liberale. Lezione 73. L'ascesa del fascismo. Lezione 74. Lo Stato totalitario. Lezione 75. La politica estera e le leggi razziali. Unità 5. Gli altri totalitarismi e le democrazie. Lezione 76. La Germania da Weimar all'ascesa di Hitler. Lezione 77. Il terzo Reich. Lezione 78. L'URSS di Stalin. Lezione 79. L'Europa divisa tra fascismi e democrazie. Unità 6. La seconda guerra mondiale. Lezione 80.Dalla guerra lampo alla controffensiva alleata. Lezione 81.La guerra dei civili: Shoah e Resistenza. Lezione 82 Il Crollo del fascismo e la resistenza in Italia. Lezione 83.La vittoria degli alleati. Educazione Civica. Lezione 27 Agenda 2030 Combattere il cambiamento climatico. Lezione 28. Costituzione & Cittadinanza. Il diritto di voto.</p>
--	---

	<p>Lezione 29 Costituzione & Cittadinanza. Verso la parità di genere.</p> <p>Lezione 30. Costituzione & Cittadinanza. La difesa della patria.</p>
<p><u>ABILITA': Italiano</u></p> <p><u>Storia</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale ● Esporre in modo chiaro, logico e coerente esperienze vissute o testi ascoltati ● Riconoscere differenti registri comunicativi di un testo orale ● Individuare il punto di vista dell'altro in contesti formali ed Informali
	<ul style="list-style-type: none"> ● Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi ● Applicare strategie di lettura diverse ●Cogliere i caratteri specifici di un testo letterario ● Comprendere il rapporto che intercorre tra aspetti formali e significati in un testo letterario in relazione al contesto storico <ul style="list-style-type: none"> - Prendere appunti e redigere sintesi e relazioni ● Rielaborare in forma chiara e articolata le informazioni <ul style="list-style-type: none"> - Collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio - tempo, sapendone cogliere gli elementi di continuità e discontinuità <ul style="list-style-type: none"> ● Analizzare storicamente problemi ambientali e geografici ● Discutere e confrontare criticamente diverse prospettive di analisi e interpretazione di fatti o fenomeni storici e, sociali ed economici ● Sintetizzare e schematizzare un testo espositivo di natura storica
<u>METODOLOGIE:</u>	<p>Le strategie per costruire competenze si fondano sul principio di coinvolgimento dello studente si è quindi cercato di privilegiare una didattica attiva appena possibile, in modo da presentare i contenuti più come frutto di riflessione e di indagine che come passiva registrazione di nozioni. Per quanto riguarda il recupero, le modalità di intervento sono state scelte fra quelle individuate dal CdC</p>
<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>Gli elementi per la valutazione finale sono stati:</p> <ul style="list-style-type: none"> -l'interesse e la partecipazione dimostrate durante le attività in classe -i progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale -l'impegno nello studio e il rispetto delle consegne -l'acquisizione di competenze e contenuti
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<p>Libri di Testo</p> <p>Lavagna interattiva</p>

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2025/2026**

CLASSE: 5ª A CUC

DISCIPLINA: MATEMATICA

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

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta ventitré alunni, che provengono dalla quarta A cucina, ad eccezione di tre studenti. In generale rispettano le regole scolastiche e adottano un comportamento corretto durante le lezioni; tuttavia da parte di un gruppo si riscontra immaturità negli atteggiamenti e poca attenzione alle spiegazioni. Una parte degli studenti segue costantemente, raggiungendo un buon profitto, mentre l'altra non dimostra impegno né durante le lezioni né a casa nello svolgimento dei compiti assegnati, ottenendo scarsi risultati. In conclusione è stato raggiunto un livello sufficiente di conoscenza della materia.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

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

CONTENUTI TRATTATI

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

Cenni di Goniometria e trigonometria:

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

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

I limiti:

- Intervalli limitati e illimitati, Intorni di un punto, intorni di infinito
- Introduzione al concetto di limite
- Limite finito per x che tende a x_0 ; limite ∞ per x che tende a x_0 ; limite finito di una funzione per x che tende a ∞ ; limite ∞ di una funzione per x che tende a ∞
- Limite destro e limite sinistro
- Limiti della somma, del prodotto, del quoziente di due funzioni
- Le forme indeterminate $+\infty-\infty$, ∞/∞ , $0/0$
- Funzioni continue e punti di discontinuità (1ª, 2ª, 3ª specie)

- Asintoti verticali, orizzontali ed obliqui

Le derivate:

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

Studio di funzione razionale:

- Dominio di una funzione
- Simmetrie e periodicità
- Punti di intersezione con gli assi cartesiani
- Segno della funzione
- Limiti negli estremi della funzione e nei punti in cui non è definita ed eventuali asintoti
- Grafico probabile
- Interpretazione di un grafico di una funzione empirica o analitica, con l'individuazione degli intervalli di crescita /decrescenza, concavità, punti di massimo/minimo e punti di flesso, ed eventuali asintoti

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

Darfo B.T. (BS), 15 maggio 2026

CLASSE: V A ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINA: Inglese

DOCENTE:

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

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è piuttosto eterogenea dal punto di vista caratteriale e delle attitudini per la lingua straniera.

La classe ha partecipato al dialogo educativo attivamente e con impegno raggiungendo nel complesso un buon profitto.

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 on board services, stop and check

Module 5 On the tour

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

Module 6 On the watch

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

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

Module 7 On the health side

Unit 1 Nutrition: well being, food science: past and present, nutrients, food groups and healthy diet, life long nutrition, food pyramid, stop and check

Unit 2 Food allergies and intolerances: food allergies or food intolerances?, stop and check

Module 8 On the safe side

Unit 1 Food safety: safe, healthy and sustainable diets, food poisoning, food contamination, safety and hygiene check list, stop and check

Unit 2 Food safety certification: HACCP guarantees food hygiene and safety in catering, the seven principles of HACCP, food safety and hygiene standards, stop and check

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

Module 9 On the mission

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

Module 10 Careers

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

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

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 2026

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2025/2026**

CLASSI: V A CUC

DISCIPLINA: FRANCESE

TESTI IN ADOZIONE: Christine Duvallier "Sublime 2030 Oenogastronomie et service" Gruppo Edit. ELI

PROFILO DELLA CLASSE

La classe, composta dall'unione degli studenti provenienti dalla 4 A CUC, da uno studente ripetente dalla precedente 5° CUC, e da due alunni provenienti uno dal corso lefp (interno all'Istituto) e una studentessa dal Cfp di Clusone è apparsa subito molto eterogenea e diversificata nelle competenze in lingua straniera francese. Nel corso dell'anno scolastico si è riservata molta attenzione al recupero degli studenti, essendo presente una studentessa che per i precedenti quattro anni del corso CFP non ha studiato la lingua francese, un gruppo sostanzioso di alunni DSA e BES e due studenti H, di cui uno con percorso semplificato e una studentessa, invece, con percorso differenziato. Nel complesso gli studenti hanno mantenuto un comportamento abbastanza corretto e inclusivo, anche se si è dovuti intervenire per richiamarli a maggior impegno e puntualità nelle richieste. Pochi studenti hanno raggiunto un buon livello di padronanza della lingua, altri un livello discreto, altri più che sufficiente e qualcuno non ha raggiunto livelli di sufficienza.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

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

CONTENUTI TRATTATI

Habitudes alimentaires

Manger mieux, manger éthique

Restaurants slow food

La diète méditerranéenne et la pyramide alimentaire

Produits bio et OGM

Cuisine végétarienne et végane

Les intolérances alimentaires et les allergies

Travailler dans une cuisine

Instruments et ustensiles

Une cuisine bien propre

La tenue de cuisine
Le système HACCP
Les labels de qualité et d'origine
La traçabilité et les produits km 0
L'étiquette
Les méthodes de conservation
Civilisation: L'histoire de la pâtisserie française

Les menus et les cartes

Les groupes alimentaires
Manger mieux, manger éthique
Restaurants slow food
La diète méditerranée et la pyramide alimentaire
Produits bio et OGM
Cuisine végétarienne et végane
Les intolérances alimentaires et les allergies
D'une cuisine à l'autre : fusion – moléculaire
La cuisine internationale : chinoise, mexicaine, indienne

Le monde de la pâtisserie

Les ingrédients de base
Les crèmes de base
Le chocolat
Les fruits et le meringues
Le pain et la pâtisserie salée
Différents genres des menus pour différentes occasions
Les banquets – les buffets- les traiteurs

Entrée dans le monde du travail

Le CV

Educazione civica: Les labels et les étiquettes- Le slow food et la cuisine internationale

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libri di testo: Christine Duvallier "Sublime 2030 Oenogastronomie et service" Gruppo Edit. ELI
Fotocopie fornite dal docente.
Lavagna Interattiva Multimediale
Lettore CD
Video
Computer

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

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

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

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

Darfo B.T., 15 maggio 2026

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2025/2026**

CLASSE: 5^A A CUC

DISCIPLINA: TEDESCO L2

**TESTO IN ADOZIONE: *Paprika Neu Extra* di Brigliano, Doni, Strano, Venturini
HOEPLI**

PROFILO DELLA CLASSE

La classe, composta da 7 studenti che hanno frequentato le lezioni insieme a 5 alunni della classe 5^A E PAS, si è dimostrata abbastanza interessata alla materia e partecipa al dialogo educativo, anche se lo studio personale, in alcuni casi, è risultato un po' superficiale nella seconda parte dell'anno scolastico. La preparazione conseguita risulta essere complessivamente quasi discreta. Nel corso dell'anno è sempre stata svolta azione di recupero in itinere e sono state dedicate ore in preparazione alle verifiche scritte ed orali, azione didattica che ha spesso avuto riscontro positivo ed ha sostenuto gli studenti più volenterosi nell'apprendimento della lingua tedesca.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

Competenze

- Utilizzare la lingua per scopi comunicativi per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Redigere semplici relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Abilità/capacità

- Esprimere e argomentare le proprie opinioni su argomenti generali, di studio e di lavoro utilizzando strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione ai diversi contesti.
- Comprendere idee principali ed elementi di dettaglio in testi riguardanti argomenti di attualità, di studio e professionali.
- Produrre, in forma scritta e orale, testi generali e tecnico-professionali riguardanti esperienze, processi e situazioni relativi al settore di indirizzo.
- Utilizzare lessico e fraseologia relativi all'ambiente di lavoro.
- Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.

Conoscenze

- Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione, in relazione ai contesti di studio e di lavoro tipici del settore dei servizi enogastronomici.
- Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro, anche formali.
- Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali.
- Strategie di comprensione di testi riguardanti argomenti socio-culturali, riferiti in particolare al settore di indirizzo.
- Modalità di produzione di testi comunicativi scritti e/o orali, anche con l'ausilio di strumenti multimediali.
- Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro, varietà di registro e di contesto.
- Aspetti socio-culturali della Germania, in particolare inerenti l'organizzazione del sistema dei servizi turistici, alberghieri ed enogastronomici.

CONTENUTI TRATTATI

Revisione e completamento delle principali strutture morfo-sintattiche della lingua tedesca in particolare: le secondarie – l'aggettivo attributivo – il passivo

Da *Paprika Neu Extra*

<i>Funzioni comunicative</i>	<i>Unità del testo</i>
<ul style="list-style-type: none">• Saper descrivere i diversi tipi di nutrienti, diete e la piramide alimentare• Descrivere i metodi di conservazione• Descrivere gli elementi principali dell'HACCP• Saper riconoscere le procedure di sicurezza in ambito lavorativo• Saper applicare le regole base nella predisposizione dei menù • Saper distinguere i vini e abbinarli al cibo • Saper descrivere le caratteristiche dei banchetti, dei buffet e del catering	<ul style="list-style-type: none">• Einheit 7 Ernährung, Diät und Menü<ul style="list-style-type: none">- Inhaltsstoffe von Lebensmitteln- Ernährungsformen- Diätformen- Nahrungspyramide- Konservierung- HACCP- Sicherheit und Unfallschutz- Das Menü• Einheit 9 Getränke<ul style="list-style-type: none">- Wein- Qualitätskategorien• Einheit 10 Bankett, Buffet, Catering<ul style="list-style-type: none">- Bankett- Buffet- Catering

Materiale tratto da internet

<i>Funzioni comunicative</i>	<i>Tematiche</i>
<ul style="list-style-type: none">• Saper riconoscere allergie e intolleranze• Conoscere la certificazione DOP, IGP, STG• Conoscere le caratteristiche dello Slow food, dei prodotti biologici e di quelli Ogm	<ul style="list-style-type: none">• Lebensmittelallergie und Unverträglichkeit• Die EU-Qualitätsregelungen für Lebensmittel• Bio-Lebensmittel• Slow Food• Was ist Gentechnik?

METODOLOGIE DIDATTICHE

Per quanto riguarda le abilità di comprensione orale sono stati affrontati testi di tipologia e argomento diversi, a forma dialogica o monologica, rispetto ai quali gli studenti venivano abituati ad anticipare i contenuti, coglierne il significato globale e individuare informazioni specifiche.

Nell'ambito della produzione orale lo studente è stato condotto a mettere in atto diverse strategie comunicative a seconda del contesto, delle caratteristiche degli interlocutori e degli scopi per acquisire la capacità di produrre forme espositive e argomentative.

Per la comprensione scritta si sono utilizzate le varie tecniche di lettura a seconda degli scopi (lettura globale, esplorativa, analitica) applicate a testi i cui contenuti vertevano sulle tematiche più specifiche di indirizzo.

Per quanto concerne la produzione scritta sono stati rielaborati i materiali linguistici assimilati utilizzando attività sempre più autonome per abituare lo studente ad un uso consapevole della lingua straniera.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libri di testo
- Internet
- Materiale autentico e strutturato
- Vocabolario
- Cd, dvd
- LIM
- Microsoft Teams

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Per accertare il livello di conoscenze acquisite e le competenze maturate sono state effettuate verifiche formative (da effettuare con lavoro in classe e a casa) e verifiche sommative (da effettuare in classe). Le prime non hanno avuto una valenza valutativa vera e propria, ma hanno avuto lo scopo di far prendere consapevolezza del proprio livello di apprendimento allo studente ed hanno rappresentato per l'insegnante uno strumento per verificare l'efficacia del suo lavoro ed eventualmente approntare attività di rinforzo. Le verifiche sommative hanno misurato le competenze comunicative conseguite dall'alunno ed hanno riguardato parti più estese del programma e più abilità linguistiche.

Tipologie di verifica:

- Colloqui orali
- Prove scritte con esercizi grammaticali
- Prove strutturate/semistrutturate
- Produzione scritta

I criteri di valutazione applicati sono stati quelli concordati in sede di dipartimento di lingue straniere e si sono basati sulla tabella tassonomica approvata dal collegio docenti.

Elementi fondamentali per la valutazione finale saranno:

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

15 maggio 2026

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2025/2026**

CLASSE: 5° A CUC

DISCIPLINA: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

TESTO IN ADOZIONE: C. De

Luca- M.T. Fantozzi **“Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva” – Dea Scuola**

PROFILO DELLA CLASSE

La classe, composta da 23 alunni si presenta molto eterogenea. Un gruppo della classe composto da 3 o 4 elementi rappresenta la parte trainante ed eccellente, tale gruppo rispetta tutte le consegne e segue in maniera efficiente la programmazione. La restante parte della classe si presenta con una buona preparazione di base, e qualche alunno/a deve essere sollecitato/a spesso l'attenzione e spinto/a a lavorare. Tutto sommato la classe ha lavorato bene durante l'anno. Nel gruppo classe sono presenti degli alunni con Dsa e 2 alunni 104 di cui uno con programmazione differenziata.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

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

- Comprendere i requisiti e gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori commerciali.
- Riconoscere le applicazioni della legge sulla privacy nell'impresa ristorativa.
- Riconoscere l'importanza delle norme sulla sicurezza.
- Comprendere l'importanza delle norme nella sicurezza alimentare.
- Distinguere i contratti ristorativi e riconoscere le responsabilità del ristoratore.
- Comprendere l'importanza e gli effetti del sistema di qualità.
- Riconoscere l'evoluzione nel tempo del concetto di marketing.
- Distinguere micromarketing e macromarketing.
- Riconoscere l'importanza del marketing territoriale integrato.
- Descrivere le diverse fasi di un piano di marketing.
- Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi del ciclo di vita del prodotto.
- Distinguere le diverse strategie di marketing.
- Individuare il marketing mix idoneo al raggiungimento di obiettivi specifici.
- Esprimere i concetti con terminologia appropriata.
- Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa.
- Redigere un piano di fattibilità relativo alla progettazione di una piccola impresa ristorativa che punta alla valorizzazione dei prodotti tipici del territorio.
- Rielaborare dati di report, al fine di individuare azioni correttive nel controllo di gestione.

CONTENUTI TRATTATI

UDA A: IMPARO IL DIRITTO DELLE IMPRESE RISTORATIVE

NUCLEO 1 - LE LEGGI CHE REGOLANO L'ATTIVITÀ RISTORATIVA

- L'avvio dell'impresa
- La capacità all'esercizio dell'impresa
- L'obbligo delle scritture contabili
- Le norme sulla crisi di impresa
- La tutela della privacy
- La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro
- Io la sicurezza e l'igiene alimentare

NUCLEO 2 - I CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE

- Il contratto ristorativo
- Il contratto di catering
- Le norme da applicare ai contratti ristorativi
- La tutela del cliente: il codice del consumo
- La responsabilità del ristoratore
- Le catene ristorative

NUCLEO 3 - LA GESTIONE DELLA QUALITÀ

- Il sistema di qualità
- Le certificazioni di qualità
- I marchi
- I presidi Slow Food

UDA B: IMPARO CHE COS'È IL MARKETING

NUCLEO 1 - LE FUNZIONI DEL MARKETING

- L'evoluzione del concetto di marketing
- Il marketing turistico territoriale
- Il marketing strategico e operativo

NUCLEO 2 - IL PIANO DI MARKETING DI UN'IMPRESA RISTORATIVA

- Le fasi del piano di marketing
- L'analisi della situazione esterna
- L'analisi della situazione interna
- Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto
- Le strategie di marketing mix
- Il controllo e la valutazione dei risultati

UDA C: IMPARO COME SI PROGRAMMA L'ATTIVITÀ AZIENDALE

NUCLEO 1 - IL BUSINESS PLAN

- Dall'idea imprenditoriale al business plan
- Le fasi per realizzare un business plan
- I preventivi di impianto
- La valutazione dei dati
- La fase di startup

NUCLEO 2 - LA PROGRAMMAZIONE E IL CONTROLLO DI GESTIONE

- Le fasi della programmazione aziendale
- I tempi della programmazione
- Il budget
- Come si costruisce il budget
- Il controllo budgetario (budgetary control)
- I vantaggi e i limiti del budget

METODOLOGIE DIDATTICHE

Le lezioni frontali e partecipate, unitamente alle esercitazioni guidate svolte in classe sono state le metodologie più usate.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo e slide preparate dalla docente

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono state svolte prove scritte alla fine di ogni modulo o parte corposa di modulo.

Le interrogazioni orali hanno riguardato la parte teorica degli argomenti svolti.

I criteri di valutazione utilizzati fanno riferimento alla tabella tassonomica individuata dal PTOF.

Per quanto riguarda gli alunni Bes o Dsa, in conformità a quanto previsto dal PDP, durante le verifiche scritte ha potuto usufruire di tempi più lunghi o di una riduzione del numero dei quesiti o dei problemi richiesti.

Nella valutazione periodica si è tenuto conto oltre che dei risultati delle prove di verifica anche del progresso rispetto alla situazione di partenza, della partecipazione all'attività didattica, dell'impegno nel lavoro domestico, e del rispetto delle consegne.

Data **15 maggio 2026**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2025/2026**

CLASSE: 5 A CUC

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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

PROFILO DELLA CLASSE

La classe ha dimostrato, nel complesso, di saper raggiungere le competenze prefissate per l'anno in corso. Gli studenti non hanno dimostrato una costante motivazione e impegno nello studio, raggiungendo livelli di apprendimento non sempre adeguati. Il comportamento e la partecipazione sono stati quasi sempre accettabili, evidenziando interesse verso la disciplina trattata dimostrando anche una buona capacità di applicare le conoscenze teoriche alla pratica, dimostrando una sufficiente comprensione dei concetti e una discreta abilità nel risolvere problemi. Tuttavia, alcuni studenti hanno dimostrato capacità ottime e grande impegno nello studio supportato da una forte motivazione.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

In termini di abilità:

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

- Illustrare le caratteristiche del sistema HACCP.
- Identificare e gestire i CCP in una fase produttiva. -Descrivere le caratteristiche degli additivi e classificarli in base alla loro funzione.
- Individuare gli additivi alimentari dalla lettura dell'etichetta. -Distinguere un additivo da un coadiuvante alimentare. -Individuare gli aspetti qualitativi di un prodotto.
- Distinguere le frodi commerciali da quelle sanitarie.

In termini di Competenze:

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

CONTENUTI TRATTATI

MODULO 1: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

Unità didattica 1: Cibo e religioni

Le regole alimentari nella tradizione ebraica; Le regole alimentari nel Cristianesimo.

Unità didattica 2: Nuovi prodotti alimentari

I nuovi prodotti: alimenti arricchiti e alleggeriti; Prodotti dietetici; Gli integratori alimentari; Gli alimenti funzionali; Gli alimenti geneticamente modificati.

MODULO 2: DIETETICA E DIETOTERAPIA

Unità didattica 3: La dieta equilibrata

Funzioni principali dei cinque gruppi alimentari; Fabbisogno di nutrienti (glucidi, protidi, lipidi); Fabbisogno energetico (metabolismo basale e metabolismo totale); Calcolo del peso teorico attraverso l'indice di massa corporea (IMC); Linee guida per una sana alimentazione.

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

Aspetti generali (dieta, dietologia, dietetica, dietoterapia); La dieta nell'età evolutiva; La dieta dell'adolescente; La dieta dell'adulto, le basi di una dieta sana; La piramide alimentare giornaliera; La dieta in gravidanza e la dieta della nutrice; La dieta nella terza età.

Unità didattica 5: Diete e stili alimentari

La dieta mediterranea; La dieta vegetariana.

Unità didattica 6: La dieta nelle malattie cardiovascolari

Le malattie cardiovascolari; Iperensione arteriosa; Iperlipidemie e aterosclerosi.

Unità didattica 7: La dieta nelle malattie del metabolismo

Il diabete mellito;
L'obesità;
Iperuricemia e gotta;
Osteoporosi.

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

Reflusso esofageo;
Gastrite;
Ulcera peptica;
Meteorismo e flatulenza;
Stipsi e diarrea;
Sindrome colon irritabile;
Le malattie epatiche.

Unità didattica 9: Allergie e intolleranze alimentari

Le reazioni avverse al cibo; Le allergie alimentari;
Le intolleranze alimentari; Intolleranza al lattosio; Favismo; Fenilchetonuria;
La celiachia;
Diagnosi delle allergie e delle intolleranze; Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva.

Unità didattica 10: Alimentazione e Tumori. Disturbi alimentari.

I tumori;
I disturbi nel comportamento alimentare: anoressia nervosa e bulimia.

MODULO 3: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

Unità didattica 11: Fattori tossici e contaminazione alimentare

Aspetti generali; Le micotossine;
Fitofarmaci e zoofarmaci;
Le sostanze cedute da contenitori o da imballaggi per alimenti; I metalli pesanti;
I radionuclidi;
Contaminazione particellare;

Unità didattica 12: Contaminazione biologica degli alimenti

Aspetti generali;
Il prione e l'encefalopatia spongiforme; I virus: epatite A, epatite E;
I batteri;
I fattori ambientali e la crescita microbica; Infezioni e tossinfezioni alimentari;
Principali malattie batteriche di origine alimentare: salmonellosi, intossicazione da stafilococco, botulismo;
Altre malattie batteriche trasmissibili con gli alimenti: tifo e paratifo; I funghi microscopici: lieviti e muffe;
Le parassitosi: Teniasi.

Unità didattica 13: controllo, qualità e sicurezza alimentare

La sicurezza alimentare in Europa: la rintracciabilità di filiera e l'etichettatura degli alimenti; il pacchetto igiene;
Le frodi alimentari;
La qualità totale degli alimenti;
Le produzioni di qualità: i marchi di tutela (DOP, IGP, prodotti biologici e da agricoltura integrata); Igiene degli alimenti: requisiti generali in materia di igiene;

*Il sistema di autocontrollo HACCP; Il controllo ufficiale in Italia;
Le certificazioni volontarie ISO.*

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

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

Gli elementi fondamentali per la valutazione finale sono stati:

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

Darfo B.T., 15 maggio 2026

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2025/2026**

CLASSE: 5 A enogastronomia

DISCIPLINA: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala

TESTO IN ADOZIONE: Nessuno – Dispense fornite dal docente

PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5A Enogastronomia settore cucina è composta da 23 alunni di cui 9 femmine e 14 maschi, sono presenti alunni DSA e alunni che presentano programma differenziato e programma semplificato. Il gruppo classe si presenta come un gruppo eterogeneo dal punto di vista dell'apprendimento. Questo ha evidenziato svariati livelli di partecipazione, interesse e impegno.

Il percorso didattico è stato interrotto e ripreso più volte da diversi docenti, in seguito all'assenza della titolare di cattedra per il periodo di maternità, divenendo quindi discontinuo. Questo non ha permesso di concludere adeguatamente il programma. In questo quadro già complesso, solo una piccola parte del gruppo ha partecipato alle lezioni in modo positivo, mostrando serietà, maturità e senso del dovere, mentre gli altri non sono stati costanti e si sono impegnati poco nello studio. Nonostante l'impegno altalenante e poco interesse da parte di un gruppo, le lezioni si sono svolte regolarmente con tutti i docenti che hanno preso in carico la classe. In particolare, in questo anno scolastico sono state svolte poche lezioni di laboratorio, dando un peso maggiore alla preparazione teorica in vista dell'esame di Stato.

La presenza alle lezioni da parte degli studenti in generale è stata regolare, anche se alcuni alunni hanno maturato un numero considerevole di assenze ed entrate in ritardo.

Le relazioni all'interno del gruppo sono eterogenee e poco costanti. Si sono verificati altresì episodi di esclusione. La relazione con la docente è stata per lo più corretta. Da sottolineare il comportamento e l'atteggiamento inclusivo della classe verso l'alunna disabile.

Al termine del percorso i risultati di apprendimento attesi sono disomogenei e riflettono impegno, interesse e partecipazione. Nonostante quanto descritto, i risultati ottenuti da una parte degli studenti e le valutazioni finali sono da considerarsi sufficienti.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

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

CONTENUTI TRATTATI

- La tecnica di sala
 - Allestimento della sala,
 - Le formule di servizio,
 - La mise en place,
 - La classificazione, il taglio ed il servizio dei formaggi, con l'accompagnamento di marmellate e confetture
 - Il banqueting ed il catering (con cenni all'HACCP),

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

- Il bar:
 - La classificazione delle bevande in base ad alcolicità e funzione;
 - La grammatura dei prodotti del bar ed il servizio
 - I distillati: origine, caratteristiche e servizio
 - Cenni sui principali distillati (Cognac, Brandy, Rum, Gin, Whisky e Whiskey)
 - I liquori.
 - Il caffè: le tipologie, caratteristiche, raccolta e lavorazione
 - I metodi di estrazione della bevanda,
 - L'espresso e i derivati,
 - La miscelazione: tecniche di miscelazione in base agli ingredienti utilizzati;
 - Cocktails aperitivi, digestivi, a tutte le ore e long drink

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Materiale multimediale (ppt) somministrato dal docente, dispensa cartacea e digitale del docente.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Verifiche orali, verifiche scritte domande aperte ed argomentative.

Valutazione delle conoscenze acquisite nelle attività svolte in aula.

Nel corso dell'anno sono state somministrate verifiche scritte programmate, verifiche orali concordate con elaborazione di file ppt a supporto.

Per la valutazione degli apprendimenti, sono state presi in considerazione i livelli di partenza degli alunni, i risultati delle verifiche somministrate, l'impegno e la partecipazione attiva alle lezioni.

Darfo Boario Terme 6 Maggio 2026

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2025/2026**

CLASSE: 5 A enogastronomia

DISCIPLINA: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina

TESTO IN ADOZIONE: Chef e Pastry Chef

PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5A Enogastronomia settore cucina è composta da 23 alunni di cui 9 femmine e 14 maschi, sono presenti alunni dsa e alunni che presentano programma differenziato e programma semplificato. Il gruppo classe si presenta come un gruppo eterogeneo dal punto di vista dell'apprendimento. Questo ha evidenziato svariati livelli di partecipazione, interesse e impegno.

Una parte del gruppo per tutta la durata del percorso annuale ha partecipato alle lezioni in modo positivo, mostrando serietà, maturità e senso del dovere. Nonostante l'impegno altalenante e poco interesse da parte di un gruppo, le lezioni si sono svolte regolarmente sia in aula sia in laboratorio. In occasione delle uscite didattiche programmate la classe ha mostrato un comportamento responsabile e maturo.

Un gruppo di alunni ha partecipato in modo assiduo e presente alle attività proposte durante l'anno (banchetti, manifestazioni, concorsi ecc...).

La presenza alle lezioni da parte degli studenti in generale è stata regolare, anche se alcuni alunni hanno maturato un numero considerevole di assenze.

Le relazioni all'interno del gruppo sono state in via generale corrette, medesime sono state le relazioni con il docente. Da sottolineare il comportamento e l'atteggiamento inclusivo della classe verso l'alunna disabile e nei confronti dello studente disabile, non appartenente alla classe, ma in diverse attività pratiche di laboratorio presente in laboratorio.

Al termine del percorso i risultati di apprendimento attesi sono disomogenei e riflettono impegno, interesse e partecipazione. Nonostante quanto descritto, i risultati ottenuti da una parte degli studenti e le valutazioni finali sono da considerarsi sufficienti.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

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

CONTENUTI TRATTATI

1. Il mercato ristorativo.
 - ✓ Classificazione delle aziende ristorative (tipologia A, B, C, D)
 - ✓ Ristorazione commerciale: caratteristiche della domanda e dell'offerta, destinatari,
 - ✓ Ristorazione collettiva: caratteristiche della domanda e dell'offerta, destinatari, ristorazione sociale, caratteristiche dei menu della ristorazione sociale, modalità di produzione pasti, servizio di somministrazione e distribuzione.
 - ✓ I menu nella ristorazione: carta delle vivande, menu concordato, menu fisso, menu specifici.
2. Il servizio catering
 - ✓ Finalità del servizio catering.
 - ✓ Il contratto di catering: i soggetti del catering, servizi accessori del contratto.
 - ✓ Catering diretto e indiretto.
 - ✓ Ristorazione viaggiante
 - ✓ tipologie di catering: aziendale, industriale, a domicilio
 - ✓ La veicolazione pasti e i legami.
 - ✓ Buono pasto
3. Il Banqueting.
 - ✓ Finalità e caratteristiche del servizio banqueting.
 - ✓ Le forme di banqueting: outside banqueting, inside banqueting.
 - ✓ Classificazione del banqueting: cerimoniale, congressuale, aziendale, banqueting privato.
 - ✓ Le fasi organizzative del banqueting: fase tecnica iniziale, fase operativa.
 - ✓ Il banqueting manager: competenze e funzioni del manager.
 - ✓ Il contratto di banqueting: servizi accessori e servizi base.
 - ✓ La scheda evento
4. Il reparto economato.
 - ✓ L'approvvigionamento.
 - ✓ Scelta del fornitore.
 - ✓ I canali di approvvigionamento
 - ✓ Il piano acquisto.
 - ✓ Il fabbisogno.
 - ✓ Le politiche di approvvigionamento.
 - ✓ La gestione delle derrate alimentari.
 - ✓ La gestione del magazzino.
5. Le gamme alimentari
 - ✓ Le gamme alimentari
 - ✓ Caratteristiche delle gamme alimentari.
 - ✓ Vantaggi e utilizzo in cucina.
 - ✓ Operazioni preliminari e conservazione delle gamme alimentari.
 - ✓ il sistema cook and chill: caratteristiche, vantaggi e finalità.

6. Gli alimenti

- ✓ Classificazione degli alimenti: naturali, trasformati, accessori, primari, aspetto merceologico.
- ✓ Le scelte alimentari collettive: contesto geografico, culturale, religioso, climatico, sociale.
- ✓ Le scelte alimentari personali: fisiologiche, sensoriali, psicologiche, economiche.
- ✓ La qualità degli alimenti: qualità totale, chimica, igienica, legale, qualità d'origine.
- ✓ Le frodi alimentari: frodi commerciali, sanitarie, sofisticazione, adulterazione, contraffazione, alterazione.
- ✓ La filiera alimentare:
- ✓ Certificazione ISO

7. I marchi di qualità

- ✓ Qualità d'origine.
- ✓ I marchi di qualità legati al territorio: d.o.p, i.g.p.,
- ✓ I marchi di qualità: s.t.g., p.a.t, slow food, de.co,
- ✓ Concetto di tipicità.
- ✓ Prodotti a km zero, filiera a km zero
- ✓ Disciplinare di produzione
- ✓ Prodotto biologico

8. Igiene e sicurezza alimentare.

- ✓ Il pacchetto igiene (852,853,854, 882)
- ✓ Tracciabilità e rintracciabilità.
- ✓ Regolamento 178/2002.

9. Il sistema Haccp.

- ✓ Caratteristiche e finalità del sistema Haccp.
- ✓ Prevenzione e autocontrollo.
- ✓ le 5 fasi preliminari
- ✓ i 7 punti haccp
- ✓ il manuale haccp come strumento di prevenzione
- ✓ le contaminazioni.

10. La conservazione degli alimenti.

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

11. Attività di laboratorio

- Bocconcini di taleggio fritto, salsa ai peperoni, timballo di semolino con salame nostrano porro e funghi, crostata frangipane con mousse al cioccolato bianco.
- Torta salata con patate e robiola, nidi di pasta vegetariani, muffin a limone, brownies al cioccolato.

- Ravioli di pasta, fresca e speck e crema di noci, parmigiana di melanzane, ciambella ai mirtilli, salsa inglese, deuce de leite, panini all'olio, taralli, sfogliette di grano duro.
- Filetto di maiale cbt e il suo fondo di cottura, patate fondenti, polenta condita frita, cipolla dorata, fonduta di formaggio nostrano, semifreddo alla nocciola.
- Brioche salata, cannelloni di crepes, torte di rose, lievitati misti.
- Crocchetta di patate gamberi e zucchine, passatelli con pesce spada, pomodorini e crema di melanzane, semifreddo al pistacchio e frutti di bosco, pane ciabatta, focaccia al cacao e amarena.
- Tortello di melanzane con pomodorini marinati e burrata, pollo speziato, sformato di verdure, di stagione, tartelletta meringata con frangipane a limone, Prodotti da forno lievitati: pizzette varie, pane bianco, taralli, sfogliette di semi.
- Tagliolini alla carbona di gamberi e broccoli, salmone al sale, cavolfiori al burro, funghi gratinati, dacquoise al cioccolato.
- Menu Cinese: riso alla cantonese, involtini primavera, maiale in agrodolce.
- Variazione di melanzane, risotto alle rape rosse e robiola, cheesecake ai frutti rossi.
- Lasagna zucca, patate e stracchino, filetto di trota alle mandorle, zucchine trifolate alla menta, flan di spinaci e gamberi.
- Gnocchetti alla Piacentina, rotolo di orata con purea di patata viola, beurre blanc, profiteroles tiramisù.
- Preparazione buffet aperitivi caldi
- Polpo all'olio con hummus di ceci, peperoni fritto essiccato, gnocchi di patate e zafferano con cozze, zucchine e porro fritto, cannellone di crepes al caramello, salsa chantilly.
- Pappardella ripiena di anatra in salsa cacio e pepe della Valle Camonica, pavlova alle fragole, biscotto al burro con gelato alla panna, mousse al cioccolato bianco.
- Mezze pappardelle gorgonzola e radicchio, coniglio ripieno all'antica, patate ripiene, grissini di polenta, focaccia all'olio, sfoglie di pasta pomodoro e origano.
- Manzo alla Stroganoff, riso pilaf, lingotto sacher, Cesar salad
- Sformato di ricotta funghi porcini e zafferano, salsa di piselli, involtino di pesce spada in crosta, salsa alla marinara, torta ricotta e pera.
- Parmigiana di zucchine carciofi e pomodoro, muffin al pomodoro secco, capperi e basilico, bavarese al salmone affumicato.

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

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

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

Darfo Boario Terme 15 Maggio 2026

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

CLASSE: 5^A A CUCINA

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE:

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

PROFILO DELLA CLASSE

La Classe è composta da 23 studenti (14 m + 9 f). La partecipazione alle attività proposte, nel corso dell'anno scolastico, è stata positiva ma, a tratti, poco attiva da parte di qualche alunno che ha necessitato di stimoli ad un maggiore e più fattivo impegno. La quasi totalità del gruppo, ha evidenziato un buon gradimento per le attività motorie proposte, in particolare per i grandi giochi sportivi di squadra. Un buon numero di allievi, sinceramente motivati, si sono distinti per l'impegno nel processo di apprendimento. La loro preparazione generale risulta per molti adeguata e per alcuni, quasi ottimale.

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

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

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

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

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

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

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

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

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

CONTENUTI TRATTATI

Lezioni pratiche :

Condizionamento organico generale:

- Esercitazioni a corpo libero e/o con attrezzi: spalliere, manubri, palle mediche elastiche.
- Resistenza/Corsa prolungata a ritmo lento - circuit-training; Test./2000m.

- Mobilità articolare generale e specifica a corpo libero, stretching
- Forza e potenziamento muscolare generale e specifico sia a carico naturale che con piccoli sovraccarichi utilizzando spalliere, manubri e palle mediche.
- Velocità/Corsa a ritmo variato, miglioramento della velocità e delle risposte motorie ad una stimolazione. Attività in circuito
- Uscite sul territorio : attività in ambiente naturale

Sport di squadra:

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

Sport individuali:

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

Lezioni teoriche:

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

I contenuti che verranno affrontati dopo il 15 Maggio 2026 sono contrassegnati in grassetto

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

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

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

VERIFICHE:

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

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

VALUTAZIONE:

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

Darfo Boario Terme 15 maggio 2026

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
ANNO SCOLASTICO 2025/2026**

CLASSE: 5A Cucina

DISCIPLINA: IRC

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

PROFILO DELLA CLASSE

La frequenza alle lezioni risulta generalmente regolare e chi ha superato il 25% di assenze in rapporto al monte ore annuo ha comunque raggiunto gli obiettivi previsti. La classe ha raggiunto le conoscenze, abilità e competenze previste. Il comportamento tenuto in classe risulta generalmente corretto e, per i più, costruttivo. I contenuti sono stati svolti secondo il piano di lavoro della disciplina eccetto l'argomento inerente la concezione cristiano – cattolica del matrimonio e della famiglia, in quanto già svolto nel precedente anno scolastico.

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

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

Competenze.

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

Abilità.

- Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo;
- individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero;
- riconoscere il 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

- Il rapporto tra cattolicesimo e comunità scientifica rispetto ai seguenti temi: origine dell'universo; 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.
- Ateismo, agnosticismo, fede. Accenni al pensiero di B. Pascal e F. Nietzsche.
- Etica in internet e alcune questioni dei nostri giorni.
- Il Natale attraverso testi, arte e simboli cristiani.
- Il movimento partigiano cattolico durante la seconda guerra mondiale con particolare riferimento alla Valle Camonica, le figure del Beato Teresio Olivelli e Salva Gelfi, i giornali clandestini "Brescia libera" e "Il Ribelle".
- 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 pace e i comandamenti.
- Il cibo nelle religioni (UDA Ed. Civica "L'alimentazione nell'era della globalizzazione").
- l'evento pasquale della risurrezione e la settimana santa nell'arte.
- Il Concilio Ecumenico Vaticano II (Introduzione, informazioni di base).

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono state svolte prove di verifica orali. 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.

15 maggio 2026