



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: 5E pas – 5F cuc

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. 5 |
| 4. Metodologia | p. 6 |
| 5. Strategie per l'inclusione | p. 6 |
| 6. Strategie per il recupero | p. 6 |
| 7. Modalità di verifica e valutazione | p. 7 |
| 8. Insegnamento DNL secondo la metodologia CLIL (<i>ove previsto</i>) | p. 9 |
| 9. Percorsi interdisciplinari (<i>ove effettuati</i>) | p. 9 |
| 10. Attività integrative ed extracurricolari | p. 11 |
| 11. Educazione Civica | p. 11 |
| 12. Percorsi per le Competenze Trasversali e di Orientamento | p. 14 |
| 13. Orientamento | p. 14 |
| 14. Programmazione del Consiglio di Classe per l'Esame di Maturità | p. 15 |

ALLEGATO – PROGRAMMAZIONI DISCIPLINARI

- | | |
|---|-------|
| Lingua e letteratura italiana | p. 16 |
| Storia | p. 18 |
| Matematica | p. 19 |
| Lingua Inglese | p. 21 |
| Francese (seconda lingua straniera) | p. 25 |
| Tedesco (seconda lingua straniera) | p. 27 |
| Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva | p. 31 |
| Scienza e Cultura dell'Alimentazione | p. 34 |
| Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Sala e vendita | p. 37 |
| Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Cucina | p. 42 |
| Laboratorio di servizi enogastronomici – Settore Pasticceria | p. 47 |
| Scienze Motorie e Sportive | p. 51 |
| Religione cattolica | p. 54 |

1. IL CONSIGLIO DI CLASSE

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

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

2. LA CLASSE

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

5E pas

ANNO SCOLASTICO	DALLA CLASSE PRECEDENTE	RIPETENTI LA STESSA CLASSE	PROVENIENTI DA ALTRO ISTITUTO	DSA	BES	104	TOTALE
2023-2024	12			2		3	12
2024-2025	12		1 Studente NAI	2	1	3	13
2025-2026	13		2 CFP Clusone 1 studente dalla IV leFP	3	1	4	16

5F cuc

ANNO SCOLASTICO	DALLA CLASSE PRECEDENTE	RIPETENTI LA STESSA CLASSE	PROVENIENTI DA ALTRO ISTITUTO	DSA	BES	104	TOTALE
2022-2023							
2023-2024	18 (IV IeFP)			8		3	18
2024-2025	7		1 studente da CFP Canossa di Brescia 1 studente da CFP di Ponte di Legno	3	1		9

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

PRESENTAZIONE

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

Gli alunni di **5^aE pasticceria** (attualmente **16** in totale) provengono dalla 4^aE pasticceria dell'a.s. 2024-2025, ad eccezione di due studenti provenienti dal CFP di Clusone e 1 studente dal corso IeFP del nostro istituto. Tre studenti sono certificati DSA, uno BES, uno NAI e 4 ai sensi della L. 104 (2 differenziati e 2 semplificati).

Durante le prime settimane dell'anno scolastico, mentre gli studenti provenienti dalla IV pasticceria stavano svolgendo il FSL, gli altri studenti hanno svolto ore di potenziamento.

Gli alunni di **5^aF cucina** (attualmente **9** in totale) provengono in parte dalla classe 4^aA IeFP dell'Istituto Olivelli Putelli (in totale 7) e in parte dal CFP di Ponte di Legno e Canossa. Tre studenti sono certificati DSA e uno BES

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

La parte di 5F_{cuc} proveniente dal CFP Ponte di Legno non aveva precedentemente mai studiato la lingua francese né effettuato ore di Sala e vendita; durante l'anno sono state attivate attività di riallineamento compatibilmente con tempi e risorse disponibili.

Durante le prime settimane dell'anno scolastico, mentre gli studenti provenienti dalla IV pasticceria stavano svolgendo il FSL, gli altri studenti hanno svolto ore di potenziamento.

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

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

LA PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

3. OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Obiettivi specifici dell'indirizzo (estratto del PTOF):

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

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

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

Quadro orario settimanale:

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

* 1 ora di compresenza Alimentazione/Sala/Pasticceria

Materie di studio 5Fcuc	Ore settimanali di lezione
Lingua e letteratura italiana	4
Storia	2
Lingua Inglese	2
Matematica	3
Scienze motorie e sportive	2
Religione cattolica o attività alternative	1
Seconda lingua straniera	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	5*

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3
Laboratorio di servizi enogastronomici –settore cucina	7*
Laboratorio di servizi enogastronomici –settore sala e vendita	2*
Ore settimanali	32

* 1 ora di compresenza Alimentazione/Sala/Cucina

4. METODOLOGIA

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

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

5. STRATEGIE PER L'INCLUSIONE

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

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

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

6. STRATEGIE PER IL RECUPERO

Gli interventi di sostegno trovano collocazione temporale nel corso dell'intero anno scolastico a partire dal mese di novembre; le attività di recupero sono realizzate in considerazione degli esiti scolastici del 1^

trimestre, con diverse modalità organizzative (per il gruppo-classe o per gruppi di alunni di classi parallele), sotto forma di:

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

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

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

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

7. MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE

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

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

CRITERI E LIVELLI DI VALUTAZIONE (validi anche per l'insegnamento dell'Educazione Civica)**TABELLA DI CORRISPONDENZA LIVELLO - VOTO**

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

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

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

8. INSEGNAMENTO DNL SECONDO LA METODOLOGIA CLIL

Non previsto

9. Percorsi Interdisciplinari

Contenuti pluridisciplinari collegati a Servizi di Enogastronomia – Settore Pasticceria:

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

		del magazzino, food cost)				
Alimentazione	X		X		X	X
Tedesco	X		X	X	X	X
Inglese			X	X	X	X
Francese	X		X			X
Sala				X	X	
Storia		X				

Contenuti pluridisciplinari collegati a Servizi di Enogastronomia – Settore Cucina:

discipline		5F CUCINA - Attività pluridisciplinari previste					
		Banqueting/ catering	Gamme alimentari	Conservazioni (tecniche e metodi)	Qualità alimenti	Marchi	Sistema HACCP
Cucina	Ristorazione commerciale e collettiva						
Alimentazione					X	X	X
Tedesco		X		X		X	X
Inglese	X	X		X		X	X
Francese		X		X			X
Sala		X				X	
Storia	X		X	X			

10. ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED EXTRACURRICOLARI

- Progetto con una docente madrelingua inglese 15 ore (8 il gruppo di pasticceria, 7 ore il gruppo di cucina)
- Progetto "Tutti ugualmente atleti"
- Corso PAD con certificazione (5 ore in programmazione a fine maggio)

11. EDUCAZIONE CIVICA

- Progetto "Piacere Avis e tu?" 3 ore 28/01
- "Dalle ceneri di Auschwitz alla crisi di oggi" 2 ore 17/12
- Proiezione film "La zona di interesse" di Jonathan Glazes 3 ore 27/01.
- L'UDA attuata dal Consiglio di Classe riportata nella seguente tabella:

UDA IIS OLIVELLI PUTELLI Anno sc. 2025/2026	
TITOLO	L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE
Prodotti/compiti autentici	Realizzazione di piatti
DESTINATARI	Alunni della 5 E/F Pasticceria/Cucina
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

<p>OBIETTIVI FORMATIVI</p>	<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.
<p>CONTENUTI</p>	<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</p>

	<p>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 PREVISI E DISCIPLINE COINVOLTE NEL TRIMESTRE	<p>PRIMO TRIMESTRE</p> <table> <tr> <td>Totale ore</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Scienze motorie</td> <td>ore 5</td> </tr> <tr> <td>Dta</td> <td>ore 5</td> </tr> <tr> <td>Inglese</td> <td>ore 5</td> </tr> </table>	Totale ore		Scienze motorie	ore 5	Dta	ore 5	Inglese	ore 5						
Totale ore															
Scienze motorie	ore 5														
Dta	ore 5														
Inglese	ore 5														
TEMPI PREVISI E DISCIPLINE COINVOLTE NEL PENTAMESTRE	<p>SECONDO PENTAMESTRE</p> <table> <tr> <td>Alimenti</td> <td>ore 10</td> </tr> <tr> <td>Italiano/Storia</td> <td>ore 4</td> </tr> <tr> <td>DTA</td> <td>ore. 10</td> </tr> <tr> <td>Religione</td> <td>ore 2</td> </tr> <tr> <td>Francese /tedesco</td> <td>ore 4</td> </tr> <tr> <td>Laboratorio cucina</td> <td>ore 10</td> </tr> <tr> <td>Inglese</td> <td>ore 5</td> </tr> </table>	Alimenti	ore 10	Italiano/Storia	ore 4	DTA	ore. 10	Religione	ore 2	Francese /tedesco	ore 4	Laboratorio cucina	ore 10	Inglese	ore 5
Alimenti	ore 10														
Italiano/Storia	ore 4														
DTA	ore. 10														
Religione	ore 2														
Francese /tedesco	ore 4														
Laboratorio cucina	ore 10														
Inglese	ore 5														
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	Essere in grado di costruire idee intrecciando quello che si è capaci di fare con quello che ogni giorno si conosce e si apprende.
CONSEGNE AGLI STUDENTI	
Sarà cura dei docenti delle materie coinvolte indicare le attività più appropriate per il raggiungimento degli obiettivi formativi individuati.	

12. FORMAZIONE SCUOLA LAVORO

I FSL 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

Nel corrente anno scolastico la 5E pas ha svolto il FSL dal 08/09/25 al 05/10/25.

Per quanto riguarda i FSL svolti nel triennio si rimanda all'addendum del presente documento.

Le ore necessarie per l'ammissione all'Esame di Maturità sono state espletate da tutti gli alunni della classe

13. ORIENTAMENTO

TIPOLOGIA ATTIVITA'	N° ORE DEDICATE A CIASCUNA ATTIVITA'
Svolgimento di FSL durante il IV e V anno	10 ore
Partecipazione al progetto "Job Orienta" a Verona 22/11/2025	5 ore
Visita guidata alla Fiera del Dolce di Rimini Sigep e all'acetaia Giusti di Modena 21 e 22/01/25	10 ore (5+5)
Incontro di Orientamento con Mattia Mitrano, Education Advisor per il Nord Italia di ALMA – Scuola Internazionale di Cucina Italiana (Colorno) 10 Dicembre dalle ore 9.00 alle ore 11.00.	2 ore
Incontro con l'associazione Bresciana Cuochi 9/02	2 ore
Progetto "Prodotti a km 0": consorzio vini Valle Camonica nel mese di ottobre	3 ore
Talent Park presso Palazzo Congressi di Darfo Boario Terme 21/10	5 ore
Incontro con l'Associazione Allergici al Lattice di Brescia e con un'allergologa, in riferimento agli ultimi aggiornamenti di legge riguardanti le Allergie e Intolleranze, nell'ambiente Ristorativo – Alberghiero e non solo. 23 Aprile 2026 dalle 9 alle 12	3 ore

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

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

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

CLASSE: 5^E PAST 5^F CUC SERVIZI PER LA GASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

TESTO IN ADOZIONE: LETTERATURA APERTA VOL.3, SAMBUGAR, SALÀ, la Nuova Casa Editrice

PROFILO DELLA CLASSE

Il gruppo classe, articolato nei *curricula* di cucina e pasticceria, si presenta eterotipico per competenze pregresse, inclinazioni, motivazioni personali e conoscenza di sé.

L'aspetto che accomuna molti di questi ragazzi, in merito alle attività di didattica più tradizionale, è un'autonomia operativa di breve respiro, che è stato possibile stimolare attraverso pratiche dettagliatamente guidate che prevedessero la collaborazione tra pari.

In generale l'esposizione orale è sufficientemente fluente, seppur molto soggetta ad oscillazioni emotive; mentre la produzione scritta, nonostante le diverse esercitazioni fatte in corso d'anno, è ancora - per alcuni - in via di consolidamento.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

Gli obiettivi si sono concentrati sul miglioramento della comprensione e della produzione scritta e orale (di testi espositivi, argomentativi e poetici).

Sono stati metodicamente incoraggiati la partecipazione e il dibattito con i docenti e tra pari.

CONTENUTI TRATTATI

1. Giovanni Verga e il verismo: la figura dell'autore in relazione al periodo storico; aspetti generali de *I Malavoglia* (analisi e commento di: Prefazione e Incipit); le novelle (La Roba)
2. Giovanni Pascoli tra simbolismo e decadentismo: la figura dell'autore in relazione al periodo storico; definizione delle correnti *simbolista e decadentista*; le raccolte *Myricae* e *I Canti di Castelvecchio* (analisi e commento dei testi: Lavandare, Temporale e Il Gelsomino notturno)
3. Gabriele D'Annunzio tra estetismo e decadentismo: la figura dell'autore in relazione al periodo storico; definizione di *estetismo* e *superomismo*; aspetti generali del romanzo *Il Piacere* (analisi del testo: Ritratto di un esteta); il panismo e gli elementi fonosimbolici ne La pioggia nel pineto – versi 1-32.
4. Giuseppe Ungaretti e la Grande Guerra: la figura dell'autore in relazione al periodo storico; caratteristiche dello sperimentalismo della prima fase della produzione poetica: *Allegria* (analisi e commento di: Mattina, Allegria di naufragi e Soldati).

5. Luigi Pirandello e l'interpretazione della realtà: la figura dell'autore in relazione al periodo storico; *Il Fu Mattia Pascal* (Premessa); il senso del contrario: *L'umorismo* (Il sentimento del contrario); il metateatro di *Sei personaggi in cerca d'autore* (La condizione di "personaggi").
6. Le tipologie della prova d'esame A, B e C: caratteristiche specifiche e griglia di valutazione.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezioni dialogate, dibattito strutturato come approccio all'argomentazione, esercitazioni scritte con domande guida, appunti e costruzione di mappe. Video di presentazione degli autori, con immagini d'epoca o del territorio quando disponibili. Per la preparazione della prova orale è stato proposto un lavoro a piccoli gruppi, con istruzioni guidate per i collegamenti tra testi e tematiche affrontate ed esperienza personale.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo; Lim per ricerche (vocabolario); vocabolario cartaceo e Raiplay.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Tipologia A (Verga e Pascoli), tipologie B e C; interrogazioni orali formative, valutate con riflessione sulla griglia di valutazione d'Istituto.

CONTENUTI TRATTATI

- IL MONDO ALL'INIZIO DEL '900: La società di massa, l'Italia giolittiana, Le Belle époque.
- LA GRANDE GUERRA E LA RIVOLUZIONE RUSSA: fronte occidentale e orientale, l'Italia neutrale e interventista, le trincee, il fronte italiano, 1917 e i trattati di pace (Niente di nuovo sul fronte occidentale – film)
- IL PRIMO DOPOGUERRA E LA CRISI DEL 1929: la crisi economica mondiale e il New Deal.
- I TOTALITARISMI TRA LE DUE GUERRE: lo Stato totalitario, l'ascesa del fascismo, la Repubblica di Weimar e l'URSS di Stalin
- LA SECONDA GUERRA MONDIALE: guerra lampo e controffensiva alleata, Shoah e resistenza, il crollo del fascismo e la resistenza in Italia (Una questione privata – film), la vittoria degli alleati.
- IL MONDO NEL BIPOLARISMO: la ricostruzione economica nel dopoguerra, la guerra fredda, L'unione Europea, il crollo dell'URSS.
- TRASFORMAZIONI ECONOMICHE E SOCIALI: la società dei consumi, le proteste del '68
- DECOLONIZZAZIONE E TERZO MONDO: il Medio Oriente e l'America latina, il sud est asiatico.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Classe capovolta, lezione frontale, lezione dialogata, ricerca strutturata

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Esposizioni orali, interrogazioni del docente, classe capovolta. Produzione scritta: tipologia C sul riarmo della Germania. Per le valutazioni orali e scritte si sono applicate le griglie del dipartimento d'Istituto

Darfo Boario Terme, 15 maggio 2026

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

CLASSE: 5^a E PAS – 5^a F CUC

DISCIPLINA: MATEMATICA

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

PROFILO DELLA CLASSE

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

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

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

CONTENUTI TRATTATI

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

Cenni di Goniometria e trigonometria:

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

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

I limiti:

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

Le derivate:

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

Studio di funzione razionale:

- Dominio di una funzione
- Simmetrie e periodicità
- Punti di intersezione con gli assi cartesiani
- Segno della funzione
- Limiti negli estremi della funzione e nei punti in cui non è definita ed eventuali asintoti
- 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 Boario Terme, 15 Maggio 2026

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

CLASSE: 5 F CUCINA / 5 E PASTICCERIA

DISCIPLINA: INGLESE

TESTI IN ADOZIONE:

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

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

PROFILO DELLA CLASSE

Gli studenti provengono da percorsi ed indirizzi diversi. Per questa ragione si è cercato di uniformare le conoscenze e le abilità in loro possesso che risultavano purtroppo non omogenee. Gli studenti hanno dimostrato nel complesso una buona partecipazione alle attività proposte e un impegno costante nell'arco dell'intero anno scolastico raggiungendo una preparazione più che sufficiente nonostante le difficoltà iniziali.

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

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

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

OBIETTIVI GENERALI LINGUISTICI

- Apprendere la lingua straniera quale mezzo di comunicazione e non solo come un elenco chiuso di norme grammaticali.
- Familiarizzare con la realtà socioculturale del paese in cui la lingua straniera viene parlata, prendere coscienza delle diversità e le altre culture, così da sviluppare tolleranza ed accettazione del diverso.
- Raggiungere gradualmente autonomia, sfruttare le risorse ed abilità cognitive e sviluppare strategie d'apprendimento.
- Acquisire le quattro fondamentali abilità linguistiche: comprensione e produzione orale, comprensione e produzione scritta.

COMPETENZE

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

Abilità/capacità

- Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro.
- Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione e nell'esposizione orale su argomenti generali.
- Produrre testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico-professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al proprio settore di indirizzo.

Conoscenze

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

CONTENUTI TRATTATI:

MODULE 0

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

Gruppo di pasticceria

Libro di testo: De Chiara, Gambari, Torchia, **Catering Today**, ed Trinity Whitebridge

Chapter 3: Food Today

Nuovelle cousine, fusion food and cuisine, fast food and fast food restaurants, healthy fast food options, the negative sides of junk food.

Chapter 4 : Good, Clean and Fair

Slow food, slow food philosophy, something more about slow food, organic farming, the EU organic logo, gmo, the 2030 agenda, focus on sdg n. 2, stop food waste, having a sustainable diet, future foods and modern food trends, current food trends.

Chapter 5 : Diets

Healthy eating, the food pyramid, my pyramid and my plate, the mediterranean diet, aancel Keys : a brief profile, the new nordic diet, the macrobiotic diet, vegetarianism, veganism, the Dukan diet, fast slimming diets, food allergies and food intolerances.

Chapter 6 : Food Safety

HACCP, eho, bacteria and food poisoning, food contamination, food preservation, refrigerated systems : cook and chill, cook and freeze, vacuum systems.

Chapter 9 : What's Next

Applying for a job, the covering letter, structure of a covering letter, e-mail job applications, useful tips for a job interview

7 lezioni con insegnante madrelingua

Gruppo di Cucina

Libro di testo: Cibelli, d'Avino, **Cook Book** , 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

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

8 lezioni con insegnante madrelingua

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Testi in adozione. Fotocopie. Strumenti multimediali.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

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

Darfo B.T., 15 maggio 2026

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

CLASSI: V E PAS e V F CUC

DISCIPLINA: FRANCESE

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

PROFILO DELLA CLASSE

La classe, composta dall'unione di due sezioni, quella di pasticceria prove nienti dalla 4 pas, e quella di cucina, con alunni provenienti dai corsi Iefp (interno all'Istituto) e dal Cfp di Clusone. È apparsa subito molto eterogenea e diversificata nelle competenze in lingua straniera francese, in quanto i ragazzi provenienti dal Cfp non avevano svolto nei quattro anni precedenti la materia. Per ovviare a tale divario, all'inizio dell'anno ho dedicato il mese di settembre al recupero e gli studenti interessati si sono dimostrati globalmente attivi e hanno lavorato con attenzione e partecipazione. Durante tutto l'anno si è riservata molta attenzione al recupero degli studenti. Gli alunni disabili, grazie al supporto dei colleghi di sostegno hanno sempre mantenuto un atteggiamento nel complesso interessato e collaborativo. Durante tutto l'anno scolastico, gli studenti hanno mantenuto un comportamento globalmente corretto, aperto e inclusivo, anche se si è dovuti intervenire per richiamarli a maggior impegno e puntualità nelle richieste. Un gruppo di studenti ha raggiunto un buon livello di padronanza della lingua, altri un livello discreto, altri più che sufficiente e altri hanno raggiunto un livello 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

La sécurité en cuisine

L'hygiène.

Les infections et les intoxications alimentaires

Risques et mesures préventives contre la contamination alimentaire.

L'équipement d'une cuisine

Les appareils de préparation

La batterie de cuisine

La traçabilité et les étiquettes

Le système HACCP
Les labels de qualité et d'origine
Le stockage des aliments
Les légumineuses et les céréales
Les aromes, les épices, les assaisonnements.
La viande, la volaille, les poissons, les crustacés et les mollusques
Les œufs et les fromages
Les méthodes de conservation par la chaleur et le froid
Le monde de la pâtisserie
Histoire de la pâtisserie
Le matériel du laboratoire de pâtisserie, les ustensiles
Orientation professionnelle : le cuisinier
Orientation professionnelle : le pâtissier
Le CV
La lettre de motivation
L'entretien d'embauche

Civilisation : L'HACCP

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: Christine Duvallier "Sublime 2030 Oenogastronomie et service" Gruppo Edit. ELI

Fotocopie fornite dal docente.
Lavagna Interattiva Multimediale
Video

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.

La valutazione 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 E PAS

DISCIPLINA: TEDESCO L2

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

PROFILO DELLA CLASSE

La classe, composta da 5 studenti che hanno frequentato le lezioni insieme a 7 alunni della classe 5^A A CUC, si è dimostrata interessata alla materia e partecipa al dialogo educativo, conseguendo, grazie ad un impegno nello studio sostanzialmente puntuale, una preparazione complessivamente buona. Nel corso dell'anno scolastico 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 un riscontro positivo ed ha sostenuto gli studenti 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.

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

CLASSE: V E/F PAS/CUC

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

TESTO IN ADOZIONE:

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

PROFILO DELLA CLASSE

La classe nel complesso, ha raggiunto, alla fine dell'anno scolastico, gli obiettivi individuati dalla programmazione.

Il livello raggiunto è per la maggior parte sufficiente o discreto, solo pochi studenti hanno raggiunto risultati buoni.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

Organizzare la produzione e la vendita valorizzando le risorse del territorio e i prodotti tipici attraverso un adeguato processo di commercializzazione.

Sovrintendere all'organizzazione dei servizi applicando tecniche di controllo della gestione economica e finanziaria.

Comprendere le problematiche da affrontare nello studio di fattibilità di una nuova impresa.

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
- 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

Lezioni frontali-partecipate

Esercitazioni

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Le prove di verifica sono state sia scritte che orali.

Soprattutto nella parte finale dell'anno scolastico si è privilegiata la tipologia delle prove orali per favorire lo sviluppo delle capacità espositive in vista dell'esame di maturità.

Darfo B.T., 15 maggio 2026

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

CLASSE: 5^a E PAS – 5^a F CUC

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 26 studenti. Il gruppo classe si presenta eterogeneo per livelli di preparazione, interesse e partecipazione.

Nel corso delle attività didattiche, la classe si dimostra complessivamente attenta, collaborativa e partecipe, contribuendo a creare un clima positivo e favorevole all'apprendimento. Permangono tuttavia differenze nei livelli di competenza e nei risultati raggiunti, legate sia alle capacità individuali sia alla costanza nello studio.

Nel complesso, il percorso didattico procede in modo regolare, con esiti differenziati in base all'impegno e alle potenzialità dei singoli studenti.

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

Gli obiettivi sono quelli stabiliti dal dipartimento di Scienze degli Alimenti.

In generale sono stati raggiunti.

CONTENUTI TRATTATI

SEZIONE 1: CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ (cenni)

SEZIONE 2: IL SISTEMA HACCP

- Igiene dei prodotti alimentari (Pacchetto igiene)
- I manuali di buone pratiche igieniche
- Il sistema HACCP
- La valutazione della gravità del rischio

SEZIONE 3: LA CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI

- Le malattie trasmesse dagli alimenti (MTA)
- I prioni ed encefalopatie
- I virus ed epatite A ed E
- I batteri
- I fattori di crescita microbica
- Le tossinfezioni alimentari
- I principali batteri responsabili di MTA
- I funghi e micotossine
- Parassitosi intestinali (amebe, Anisakis, tenie)

SEZIONE 4: LA CONTAMINAZIONE CHIMICO-FISICA DEGLI ALIMENTI

- La contaminazione fisica degli alimenti
- La contaminazione chimica degli alimenti
- Gli agrofarmaci
- Gli zoofarmaci
- Sostanze cedute dai MOCA
- I metalli pesanti

SEZIONE 7: I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

- Prodotti alimentari innovativi
- Alimenti salutistici
- Alimenti destinati a un'alimentazione particolare
- Gli integratori alimentari
- Gli alimenti funzionali
- I nuovi alimenti
- Gli OGM
- La classificazione NOVA DEGLI ALIMENTI

SEZIONE 8: L'ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE FASI DELLA VITA

- Sana e corretta alimentazione
- Dieta, dietologia, dietetica e dietoterapia
- La dieta nell'età evolutiva
- La dieta del neonato e del lattante
- L'alimentazione complementare
- La dieta del bambino
- La dieta dell'adolescente
- La dieta dell'adulto
- La dieta in gravidanza
- La dieta durante l'allattamento
- La dieta nella terza età

SEZIONE 9: DIETE E STILI ALIMENTARI

- Diete e benessere
- Diete non convenzionali (Atkins, Dukan, Chetogenica)
- Dieta Mediterranea
- Dieta sostenibile
- Dieta zona
- Dieta vegetariana e varianti
- Dieta vegana
- Dieta macrobiotica
- Dieta nello sport

SEZIONE 12: L'ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI

- Le malattie cardiovascolari
- L'ipertensione arteriosa
- L'iperlipidemie e l'aterosclerosi

SEZIONE 13: L'ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE METABOLICHE

- Le malattie del metabolismo
- La sindrome metabolica
- Il diabete mellito
- L'obesità
- L'iperuricemia e la gotta
- L'osteoporosi

SEZIONE 14: L'ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE

- I disturbi gastrointestinali (gastrite, ulcera, meteorismo e flatulenza, stipsi, diarrea, sindrome colon irritable)
- Le malattie epatiche (epatite, cirrosi)

SEZIONE 15: ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

- Reazioni avverse al cibo
- Le allergie alimentari
- Le intolleranze alimentari (intolleranza al lattosio, favismo, fenilchetonuria)
- La sensibilità al glutine e celiachia
- La diagnosi delle allergie e delle intolleranze
- Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva

SEZIONE 16: ALIMENTAZIONE E TUMORI. DISTURBI ALIMENTARI

- I tumori
- I disturbi alimentari (anoressia e bulimia)

METODOLOGIE DIDATTICHE

Le metodologie didattiche adottate hanno incluso lezioni frontali, momenti di didattica partecipata e dialogata, lavori di gruppo e attività di approfondimento. Sono stati inoltre utilizzati strumenti digitali e attività interattive finalizzate a favorire il coinvolgimento attivo degli studenti, il consolidamento delle conoscenze e lo sviluppo di competenze critiche.

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, slide fornite dal docente.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche sono state effettuate attraverso prove scritte e orali. La valutazione ha tenuto conto non solo del livello di acquisizione delle conoscenze e delle competenze, ma anche dell'impegno, della partecipazione, della capacità di rielaborazione personale e dei progressi compiuti nel corso dell'anno.

Darfo Boario Terme, 15 maggio 2026

CLASSE: 5^A E/F

DISCIPLINA: Sala e Vendita

DOCENTE: Giordano Giuseppe

TESTO IN ADOZIONE: Materiale didattico fornito dal docente

PROFILO DELLA CLASSE

Frequenza: La classe V E/F PAS/CUC è composta da 27 studenti

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

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

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

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

CONTENUTI TRATTATI

PARTE TEORICA

CATERING E BANQUETING

- organizzazione catering
- catering industriale e privato

PRODOTTI TIPICI E MARCHI DI QUALITA'

- utilizzare prodotti tipici
- D.O.P.
- I.G.P
- S.T.G.
- P.A.T
- DE.CO

- i presidi di slow food

IL MONDO DEL VINO

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

SOMMELIER

- Il sommelier oggi
- Le nuove figure professionali
- Attrezzature e strumenti del sommelier
- Temperature di servizio
- Degustazione
- Esaminare il vino
- Abbinamento cibo-vino

Barman

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

COCKTAILS INTERNAZIONALI DI TENDENZA

- Cocktails Iba
- Drink cost

PARTE PRATICA

Esercitazione pratica sulla caffetteria:

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

Esercitazioni pratiche sulla cucina di sala " arte del flambè"

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

Esercitazione pratiche sulla preparazione delle bevande miscelate

- **Cocktails IBA**
- Cocktails analcolici

METODOLOGIE DIDATTICHE

La progettazione si svilupperà con lezioni teoriche e pratiche divise in moduli ed unità didattiche le cui scansioni temporali sono indicate. La progettazione è suddivisa in modo tale da ottimizzare

l'apprendimento e renderlo quindi più omogeneo possibile. La didattica sarà differenziata, al fine di poterla applicare ai casi concreti.

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

Attività didattiche con esperti esterni del settore

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Consegna di Video;

Pdf;

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

Darfo B.T., 15 maggio 2026

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

CLASSE: 5 F Enogastronomia settore cucina

DISCIPLINA: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina

TESTO IN ADOZIONE: Chef e Pastry Chef

PROFILO DELLA CLASSE

Il gruppo classe 5 F Enogastronomia settore cucina, composta da 10 alunni di cui 4 femmine e 6 maschi, fa parte della classe articolata con il settore pasticceria. All'interno del gruppo sono presenti alunni provenienti dal percorso regionale IeFP e dal percorso professionale Cfp.

Il gruppo si presenta eterogeneo sia per quanto riguarda i livelli di apprendimento sia per quanto riguarda competenze e conoscenze pregresse.

La classe fin dall'inizio ha mostrato difficoltà soprattutto in ambito teorico, difficoltà dovute anche allo scarso impegno mostrato, situazione evidente alla fine del primo trimestre e dei risultati raggiunti al termine dello stesso.

Nel corso dell'anno, e soprattutto nel periodo finale, tale situazione è andata a migliorare in termini di partecipazione attiva sia nelle lezioni teoriche sia in quelle pratiche di laboratorio, impegno e comportamento. Un miglioramento significativo è da sottolineare nella parte pratica.

Gli alunni hanno partecipato a diverse attività come banchetti, manifestazioni pranzi e preparazioni di buffet, contesti dove si sono distinti per maturità e impegno.

Le relazioni all'interno del gruppo classe sono da considerare positive, medesime anche per quanto riguarda le relazioni con il docente.

Le lezioni si sono svolte regolarmente nonostante le difficoltà descritte. Una parte dei contenuti è stata trattata in maniera non approfondita.

Analizzando il percorso svolto e considerando i livelli di apprendimento e gli obiettivi raggiunti, la valutazione finale e i risultati sono da considerare 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, progettazione dei menu.
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

- Tortelli ricotta e limone in salsa di spinaci, cosciotto di pollo ripieno, purea di patate agli agrumi focaccia all'olio, frollini salati.
- Bocconcini di taleggio fritto, salsa ai peperoni, timballo di semolino con salame nostrano porro e funghi, crostata frangipane con mousse al cioccolato bianco, Lievitati da forno: pane bianco, taralli, grissini, pan bauletto, pan danubio.
- Torta salata con patate e robiola, nidi di pasta vegetariani, muffin a limone, brownies al cioccolato.
- Ravioli di pasta, fresca 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. pane ciabatta.
- Crocchetta di patate gamberi e zucchine, passatelli con pesce spada, pomodorini e crema di melanzane, panettoncino dolce.
- 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.
- Tagliatelle alla carbonara 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.
- Torta di carne stile inglese, tarteletta salata ricotta e verdure, chiacchiere di carnevale, buns, quiche alle verdure, grissini, focacce.
- Flan gamberi e spinaci, lasagnetta zucca patate e stracchino, trota alle mandorle, zucchine trifolate menta e aceto
- Salmone in crosta con crema di piselli, seppiolina ripiena al guazzetto, aperitivi salati (focaccine alle verdure, pizza la pomodoro, brioche salata robiola e ricotta, tramezzini alle verdure, quiche funghi e formaggio).
- 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.

- Buffet caldo di aperitivi: tartelletta cacio e pepe della Valcamonica, focaccine al salame nostrano, focaccine alle erbette ripassate, arancini di rape rosse, tramezzino vegetariano, sfoglietta alici ricotta e limone, gnocchi di polenta con crudaiola di verdure e salsa alla rucola, grissini di polenta.
- Crostata frangipane all'olio cioccolato e banane, coniglio ripieno, scalogno glassato, millefoglie di patate Anna, torta di pane.
- Preparazione buffet 50°anniversario: focaccine all'erbette ripassate, focaccine al salame nostrano, focaccia al rosmarino, tartellette cacio e pepe della valcamonica, fondutine di formaggio e prosciutto, tramezzini vegetariani, pizzette friabili al pomodoro e origano, grissini friabili, gnocchi di polenta al ragu di vitello e salsa al taleggio.
- Manzo allo 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.

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

CLASSE: 5 E PASTICCERIA

DISCIPLINA: LABORATORIO DI PASTICCERIA

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

PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5E PAS di pasticceria, composta da 16 alunni, si presenta come un gruppo eterogeneo dal punto di vista delle capacità di studio e di impegno. Di questi 13 sono femmine e 3 maschi.

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

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

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

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

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

- valorizzare e promuovere nuove tecniche di lavorazione, le tradizioni locali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali ed europee in fatto di sicurezza, trasparenze e tracciabilità dei prodotti; - predisporre prodotti dolciari e da forno coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- valorizzare i prodotti tipici - condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno.

CONTENUTI TRATTATI

In termini di conoscenze gli alunni conoscono:

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

contenuti trattati in laboratorio:

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

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

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

- Dessert al piatto

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

- torte moderne

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

- Le monoporzioni con frutta

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

- Pasticceria europea

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

- Dessert al bicchiere

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

- Semifreddi e gelati moderni per snack

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

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

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

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Per le verifiche sono stati utilizzati:

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

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

Darfo B.T., 15 maggio 2026

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

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

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

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

PROFILO DELLA CLASSE

La Classe è articolata ed è composta da 25 studenti, (16 5e past- 9 5F cuc. La partecipazione alle attività proposte, nel corso dell'anno scolastico, è stata discreta ma, a tratti, poco attiva da parte di qualche alunno che ha necessitato di stimoli ad un maggiore e più fattivo impegno. La quasi totalità del gruppo, ha evidenziato un discreto gradimento per le attività motorie proposte, in particolare per i grandi giochi sportivi di squadra. Generalmente un sufficiente numero di allievi si è mostrato motivato, alcuni ,più di altri, si sono distinti per l'impegno nel processo di apprendimento. La loro preparazione generale risulta per molti adeguata e solo per alcuni ottimale. Gli studenti con disabilità non hanno richiesto un' attenzione particolare ed un approccio didattico particolare. E' stato fondamentale creare un ambiente inclusivo che abbia permesso loro di partecipare attivamente alle lezioni . Entrambi hanno partecipato con buoni risultati al Progetto d'istituto 'Tutti Ugualmente Atleti '

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

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

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

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

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

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

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

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

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

CONTENUTI TRATTATI

Lezioni pratiche :

Condizionamento organico generale:

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

Sport di squadra:

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

Sport individuali:

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

Lezioni teoriche:

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

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

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

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

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

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

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

VERIFICHE:

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

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

VALUTAZIONE:

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

Darfo Boario Terme 15 maggio 2026

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

CLASSE: 5E/F Pasticceria/Cucina

DISCIPLINA: IRC

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

PROFILO DELLA CLASSE

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

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

OBIETTIVI EDUCATIVI E DIDATTICI PREFISSATI

Competenze.

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

Abilità.

- Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo;
- individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero;
- riconoscere 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; origine degli esseri umani; esistenza di Dio; miracoli; esistenza storica di Gesù di Nazareth; fonti storiche cristiane e non cristiane su Gesù di Nazareth.

- La figura di Gesù di Nazareth al di fuori della religione cristiana: secondo Shalom Ben-Chorin; Milan Machovec; F. Alt.
- La pace.
- Il Natale attraverso testi, arte e simboli cristiani.
- Carceri e ruolo della religione.
- 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".
- Dalla crisi dei missili a Cuba al contributo per la pace dei pontefici che si sono succeduti fino a Papa Francesco.
- Il cibo nelle religioni (UDA Ed. Civica "L'alimentazione nell'era della globalizzazione").
- 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.

Darfo Boario Terme, 15 maggio 2026