

**Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e
Ospitalità Alberghiera Commerciale
"Adriano Olivetti" - Monza**



Documento della classe 5^A
Indirizzo Sala e vendita
a.s. 2022-2023

Coordinatore: Prof. Longhi William Vittore

Premessa

1. Presentazioni

Presentazioni dell'Istituto e del contesto territoriale

- 1.1. Presentazione dell'Ipssec "A. Olivetti"
- 1.2 Il contesto territoriale

2. Il profilo professionale

- 2.1 Il profilo in uscita della figura professionale di "Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera"
- 2.2 "Il Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera" - articolazione Sala e Vendita
- 2.3 Il quadro orario
- 2.4 Le competenze generali di indirizzo
- 2.5 Le competenze chiave e di cittadinanza
- 2.6 Le competenze di Educazione Civica

3. Il consiglio di classe e la componente alunni

- 3.1 La composizione del Consiglio di classe
- 3.2 La stabilità dei docenti nel Consiglio di classe
- 3.3 Composizione della classe
- 3.4 Privatisti
- 3.5 Attribuzione dei crediti
- 3.6 Relazione sulla classe 5A

4. Obiettivi del consiglio di classe e contenuti multidisciplinari

- 4.1 Finalità
- 4.2 Obiettivi educativo-formativi
- 4.3 Obiettivi generali
- 4.4 Obiettivi specifici
- 4.5 Esplicitazione dei livelli di sufficienza
- 4.6 Obiettivi per aree disciplinari
- 4.7 Gli obiettivi multidisciplinari
- 4.8 Modalità di lavoro e strumenti utilizzati
- 4.9 Valutazione degli apprendimenti
- 4.10 Valutazione della condotta

	4.11 Le attività di arricchimento dell'offerta formativa
	4.12 Sintesi generale PCTO
5. Svolgimento prove di esame- Griglie di correzione e conversione	5.1 Elaborati previsti dall'Ordinanza ministeriale sugli esami di Stato
	5.2 Attribuzione del credito
	5.3 Simulazioni prove scritte esame di Stato
	5.4 Griglie di correzione e conversione
Allegati	I programmi disciplinari effettivamente svolti: Lingua e Lettere italiane, Storia, Lingua inglese, Lingua francese, Lingua Tedesca, Matematica, Scienza e Cultura dell'alimentazione, Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva, Laboratorio dei servizi di Cucina, Laboratorio dei servizi di Sala e Vendita, Scienze motorie e sportive, Religione

PREMESSA

Il documento è predisposto in modo coerente con le linee guida previste per gli Istituti professionali, gli obiettivi educativi e formativi del P.T.O.F d'Istituto.

Esso definisce gli obiettivi didattici trasversali/le competenze, conoscenze ed abilità che tutti gli alunni hanno conseguito al termine dell'anno scolastico.

Descrive le modalità di lavoro trasversali che i docenti hanno deciso di seguire, con la precisazione delle prestazioni dei docenti definite in termini comportamentali, la descrizione dei comuni criteri di misurazione e di valutazione concordati all'interno del Consiglio di Classe, la descrizione degli interventi didattici integrativi individuati per facilitare il perseguimento degli obiettivi: uscite didattiche, partecipazione ad eventi culturali promossi dalle agenzie del territorio, partecipazione ad eventi organizzati, profilo d'uscita e sbocchi professionali.

1. PRESENTAZIONI

1.1 PRESENTAZIONE DELL'IPSSC "ADRIANO OLIVETTI" DI MONZA

In origine, già dalla fine dell'800 il plesso ospita una Scuola Tecnica che agli albori del ventesimo secolo è denominata: Scuola Tecnica Commerciale Statale "A. Bellani". Prevede due anni di specializzazione dopo la scuola media inferiore, con due corsi:

- Contabilità d'azienda
- Dattilografia

La frequenza al corso permette il conseguimento della "qualifica" che porta all'inserimento nel mondo del lavoro nella carriera esecutivo- impiegatizia.

Nel 1960 la Scuola Tecnica Commerciale "Bellani" diventa Istituto Professionale per il Commercio I.P.C. "Adriano Olivetti" con tre corsi di durata triennale:

- Contabile d'azienda
- Segretario d'azienda
- Operatore commerciale con l'estero

Il nuovo triennio è composto da un biennio comune e da un terzo anno di specializzazione. Il titolo di studio conseguito, con un'impostazione pratica e professionalizzante, offre agli studenti una buona cultura generale e una preparazione tecnico-pratica. Nell'anno scolastico 1975/76, in linea con le esigenze delle attività economiche del territorio, viene istituito un biennio aggiuntivo al triennio, che comprende i diplomi di maturità di:

- Analisti contabili
- Segretari d'amministrazione

Il progetto ministeriale dell'anno 1985 modifica le articolazioni con le qualifiche di:

- Operatore della gestione aziendale
- Operatore dell'impresa turistica

e con il diploma di maturità di:

- Tecnico della gestione aziendale

Con l'istituzione del nuovo ordinamento (ex progetto '92) i vecchi corsi vengono sostituiti da un biennio comune e un terzo anno di specializzazione che prevede la qualifica di:

- Operatore dell'impresa turistica
- Operatore della gestione aziendale

e da un biennio post-qualifica per il conseguimento del diploma di maturità di:

- Tecnico dei servizi turistici
- Tecnico della gestione

Cogliendo le sollecitazioni del mondo del lavoro e le tipicità del territorio, l'Istituto nel 1996/97 acquisisce il settore alberghiero, attivando i corsi professionali di:

- Operatore ai servizi di cucina
- Operatore dei servizi di sala bar
- Operatore dei servizi di segreteria e ricevimento

Nell'anno 1999/2000 è attivato l'ulteriore biennio per il diploma di:

- Tecnico della ristorazione
- Tecnico dei servizi turistici

Dall'anno 1998-1999 l'istituto completa la propria offerta formativa con l'apertura del corso serale per il conseguimento delle qualifiche professionali del settore ristorativo e con il biennio successivo per il conseguimento del diploma di Stato nelle articolazioni: aziendale, turistico e alberghiero.

A partire dal 2010-2011, con la Riforma degli Istituti professionali (C.d.M. 4.2.10) il percorso è diventato quinquennale, articolato in due bienni e un quinto anno, permettendo il conseguimento del diploma di istruzione professionale con la denominazione: Tecnico dei Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, nelle diverse articolazioni: **“Enogastronomia”, anche con l'opzione “Produzione prodotti dolciari artigianali e industriali”, “Servizi di Sala e Vendita” e “Servizi di Accoglienza Turistica”.**

Il diplomato ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera

1.2 IL CONTESTO TERRITORIALE

I percorsi e le trasformazioni dell'Istituto sono paralleli a quelli che la società industrializzata del territorio di Monza e Brianza ha sviluppato a partire dal boom economico degli anni sessanta.

L'Istituto Olivetti è sito all'interno di un contesto territoriale, quello di Monza e della Brianza, che si presenta fortemente caratterizzato da alcuni elementi che lo rendono uno tra i più dinamici della Lombardia. Si trova al centro di un sistema che ha saputo sviluppare attività economiche di livello mondiale pur non perdendo una propria identità. E tale identità pone il territorio di Monza e della Brianza nelle condizioni, oggi, di trasformarsi in sistema amministrativo provinciale autonomo rispetto alla provincia di Milano, ma non per questo da essa slegato. Nell'epoca delle reti sarebbe impossibile pensare e pensarsi come delle isole. Proprio la possibilità di una gestione del territorio con organi di autogoverno propri pone sfide nuove per il futuro anche dell'istituzione scolastica. In questo contesto, ricco di relazioni e di possibilità di lavoro, si colloca l'istituto Olivetti, sia per storia, sia per potenziale.

L'Istituto è ora in grado di offrire la trivalenza dei settori rispondendo così in modo organico alle esigenze della miriade di imprese presenti sul territorio stesso.

Inoltre, è uno dei pochi in Italia ad avere istituito corsi serali alberghieri.

L'identificazione di nuove figure professionali, la preparazione dei rispettivi curricula e la formazione di personale qualificato necessitano di nuove forme di raccordo e di confronto sia con le Agenzie di Formazione che operano nel Settore dei Servizi della Ristorazione e del Turismo, sia con le Istituzioni. Si intende inoltre rafforzare l'impegno, già profuso nel territorio, nell'ambito dell'educazione degli adulti, al fine di adeguare conoscenze e competenze alle nuove richieste provenienti dal mondo del lavoro, tramite un'efficace comunicazione tra tutte le parti coinvolte nel processo formativo: studenti, famiglia, scuola, territorio, istituzioni.

Il bacino di utenza, formato da più di 600.000 abitanti, raggiungendo anche alcuni paesi delle provincie di Lecco e di Como.

2. IL PROFILO PROFESSIONALE

2.1 IL PROFILO IN USCITA DELLA FIGURA PROFESSIONALE DI “TECNICO DEI SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA”

In base a quanto espressamente indicato nel Regolamento recante norme concernenti il riordino degli Istituti professionali, il “**Tecnico dei 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.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l’organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell’esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale finalizzate all’ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L’indirizzo si suddivide in articolazioni:

- “**Enogastronomia**” e “**Pasticceria**”;
- “**Servizi di sala e di vendita**”;
- “**Accoglienza turistica**”.

2.2 IL “TECNICO DEI SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA” – Servizi di sala e di vendita

Il diplomato “Tecnico dei Servizi per L’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera - Articolazione **Servizi di sala e di vendita**” è in grado:

- di svolgere attività operative e gestionali in relazione all’amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
- di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso di studi, i diplomati nelle articolazioni **Servizi di sala e di vendita** devono conseguire i seguenti risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di **competenze specifiche**:

- ✓ controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- ✓ predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- ✓ adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Più in generale, a conclusione del percorso quinquennale i diplomati conseguono le seguenti **competenze**:

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse

2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

I percorsi degli istituti professionali si caratterizzano per l'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessarie ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica.

Nella progettazione dei percorsi assumono particolare importanza le metodologie che valorizzano, a fini orientativi e formativi, le esperienze di raccordo tra scuola e mondo del lavoro, quali visite aziendali, stage, tirocini, alternanza scuola lavoro. Tali attività permettono di sperimentare una pluralità di soluzioni didattiche per facilitare il collegamento con il territorio e personalizzare l'apprendimento mediante l'inserimento degli studenti in contesti operativi reali.

L'insieme delle proposte formative dell'Istituto "Olivetti" è riconducibile a quattro indirizzi, che fanno riferimento a filiere produttive di rilevanza regionale. Le discipline dell'area di indirizzo nel secondo biennio si fondano su metodologie laboratoriali che favoriscono l'acquisizione di strumenti concettuali e di procedure funzionali a preparare ad una maggiore interazione con il mondo del lavoro e delle professioni. Rispondono inoltre alle esigenze di una formazione mirata a specifiche richieste del tessuto produttivo locale. L'acquisizione delle competenze chiave di cittadinanza previste a conclusione dell'obbligo di istruzione consentono di arricchire la cultura di base dello studente e di accrescere il suo valore anche in termini di occupazione.

2.3. IL QUADRO ORARIO

SALA E VENDITA			
	3° anno	4° anno	5° anno
Materie area generale			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
GeoStoria, Cittadinanza e Costituzione	2	2	2
Lingua Inglese	2	2	2
<i>Di cui in compresenza</i>	1	1	1
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione / attività alternative	1	1	1
Materie area d'indirizzo			
2^ Lingua straniera (Francese, Tedesco)	3	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione	5	4	5
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	3	4
Laboratorio servizi enogastronomici - settore Cucina	-	2	2
Laboratorio servizi enogastronomici - settore Sala e Vendita	5	5	4
<i>Di cui in compresenza</i>	1	1	1
Totali	32	32	32

Educazione Civica: l'orario dedicato a questo insegnamento non può essere inferiore a 33 ore per ciascun anno di corso da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale. La disciplina è impartita, in modo trasversale, da un team di docenti individuati dal CdC.

2.4 LE COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO

L'impegno dei docenti della classe è stato indirizzato alla promozione di più livelli di competenze: generali, di studio, di lavoro. Tali competenze si sviluppano in un contesto nel quale lo studente è coinvolto, personalmente o collettivamente, nell'affrontare situazioni, nel portare a termine compiti, nel realizzare prodotti, nel risolvere problemi, che implicano l'attivazione e il coordinamento operativo di quanto sa, sa fare, sa essere o sa collaborare con gli altri.

Inoltre la progettazione delle attività formative dirette allo sviluppo di competenze ha tenuto conto della necessità che le conoscenze fondamentali da questa implicate siano state acquisite in maniera significativa, cioè comprese e padroneggiate in modo adeguato, che le abilità richieste siano state disponibili a un livello confacente di correttezza e di consapevolezza. L'individuazione chiara delle conoscenze e abilità fondamentali che le varie competenze implicano, il livello da raggiungere e il bilancio delle conoscenze, delle abilità già acquisite ed evidenziate da parte dello studente sono state oggetto delle programmazioni di materia.

2.5 LE COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA

Nel 22 maggio 2018 è stata pubblicata la "Raccomandazione del Consiglio relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente" da parte del Segretariato generale del Consiglio Europeo. Il testo sostituisce e aggiorna quanto pubblicato dal medesimo Consiglio nel 2006. Nel documento le competenze sono definite come una combinazione di conoscenze, abilità e atteggiamenti, in cui:

- la conoscenza si compone di fatti e cifre, concetti, idee e teorie che sono già stabiliti e che forniscono le basi per comprendere un certo settore o argomento;
- per abilità si intende sapere ed essere capaci di eseguire processi ed applicare le conoscenze esistenti al fine di ottenere risultati;
- gli atteggiamenti descrivono la disposizione e la mentalità per agire o reagire a idee, persone o situazioni.

Le competenze chiave sono quelle di cui tutti hanno bisogno per la realizzazione e lo sviluppo personali, l'occupabilità, l'inclusione sociale, uno stile di vita sostenibile, una vita fruttuosa in società pacifiche, una gestione della vita attenta alla salute e la cittadinanza attiva. Si sviluppano in una prospettiva di apprendimento permanente, mediante l'apprendimento formale, non formale e informale in tutti i contesti. Le competenze chiave sono considerate tutte di pari importanza; ognuna di esse contribuisce a una vita positiva nella società. Possono essere applicate in contesti differenti e in combinazioni diverse; si sovrappongono e sono interconnesse.

Competenze chiave e di cittadinanza - quinto anno

Nella seduta del Cdc della 5A, calendarizzata nel mese di novembre 2022, i docenti hanno concordato per l'elaborazione di un'Uda relativa alle competenze chiave e di cittadinanza dal titolo: **QUISIBEVE "SI PENSA SI SOGNA E SI AGISCE SECONDO QUEL CHE SI BEVE E SI MANGIA"**, da concludersi con un'esercitazione pratica in laboratorio per la riproduzione effettiva di "Giostra d'alcol". Lo scopo è stato quello di sviluppare le seguenti competenze:

- **Individuare collegamenti e relazioni:** per l'apprendimento di tale competenza hanno dato uno speciale contributo le seguenti discipline: Italiano (il Futurismo), Sala (le polibibite), Diritto (la pubblicità).
- **Progettare:** su questa competenza hanno lavorato primariamente le seguenti discipline: Cucina (il manifesto della cucina futurista), Diritto (la programmazione in azienda).

Competenza	Esiti formativi (abilità)	Discipline coinvolte	Conoscenze	Tempi (periodo)
<u>Individuare collegamenti e relazioni</u>	Individua e rappresenta collegamenti e relazioni tra fenomeni diversi anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari	Sala	Le polibibite	intero anno scolastico
		Italiano	il Futurismo	
		Diritto e tecn. amm.	La Comunicazione e la Pubblicità in particolare come leva del marketing mix.	
<u>Progettare</u>	Elabora progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio. Utilizza le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici Valuta i vincoli e le possibilità esistenti Definisce le strategie di azione Verifica i risultati raggiunti	Diritto e tecn. amm.	Il budget come indispensabile strumento di programmazione e controllo dei risultati.	intero anno scolastico
		Cucina	Il Manifesto della Cucina Futurista.	

UNITA' DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	“QUISIBEVE” <u>“SI PENSA SI SOGNA E SI AGISCE SECONDO QUEL CHE SI BEVE E SI MANGIA”</u>	
Prodotti	Prodotto: Realizzazione in laboratorio del cocktail futurista Giostra d'Alcol. Compito: Partendo dall'esposizione orale del Power Point in aula, realizzare in laboratorio, due polibibite basate su ricette e ingredienti legati alla letteratura italiana di fine '800/inizio '900 (<i>Il carne plastico di F.T. Marinetti</i>) presentando le due polibibite anche in lingua inglese.	
Competenze mirate Comuni/ cittadinanza professionali	Competenze di cittadinanza: Comunicare e collaborare e partecipare Competenze asse dei linguaggi: • Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità dle servizio e il coordinamento con i colleghi Competenze asse matematico: • Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative Competenze professionali: • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. • Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche • Predisporre prodotti coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici definendo e pianificando le fasi da compiere sulla base delle istruzioni ricevute; • Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; • Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, economici, tecnologici;	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Lingua e letteratura italiana	Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali.	Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio.
Inglese / Francese	Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.	Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto
Alimenti ed Alimentazione	Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela	Allergie, intolleranze e malattie correlate all'alimentazione Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle varie patologie
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore cucina	Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. Progettare menu per tipologia di eventi.	Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore sala e vendita	Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia nel rispetto delle norme igieniche Utilizzare strumenti e attrezzature necessarie alle diverse fasi dell'attività laboratoriale Elaborare e realizzare tecniche tradizionali e innovative del mondo <i>Mixology</i> Classificare, proporre e produrre cocktails, applicando le corrette tecniche di miscelazione.	Istruzioni operative e per la sicurezza Tecniche e attrezzature per l'elaborazione delle bevande miscelate Le tecniche avanzate di bar Le tecniche di gestione del bar
Utenti destinatari	Classe 5 ^ A sala e vendita	

<u>Prerequisiti</u>	Leggere e comprendere testi di varia tipologia ed estrapolare le informazioni necessario Conoscere i principali metodi di cottura Sapersi orientare nella presentazione di menu e ricette Conoscere le basi dell'enologia Saper produrre un semplice testo in lingua straniera Saper effettuare semplici rappresentazioni grafiche
<u>Fase di applicazione</u>	Lingua e letteratura italiana - studiare gli autori della letteratura italiana in questione - individuare le ricette legate agli autori da eseguire successivamente in laboratorio - correzione delle slide del PPT Inglese/Francese - tradurre le ricette individuate in lingua straniera - esporre le ricette tradotte in lingua Alimenti ed alimentazione - raccolta dei dati sui vari ingredienti delle ricette realizzate - individuazione degli eventuali allergeni e intolleranze Laboratorio dei servizi enogastronomici - analisi delle ricette da effettuare successivamente - effettuazione della lista della spesa - individuazione degli eventuali punti critici dell'HACCP - realizzazione delle ricette in laboratorio Laboratorio di sala-bar - analisi e scelta degli ingredienti per preparare le ricette - servizio delle polibibite
<u>Tempi</u>	Da novembre a marzo Totale ore 26 ore
<u>Esperienze attivate</u>	Uso degli strumenti digitali per la pianificazione delle informazioni specifiche in relazione al lavoro assegnato. Proposta di lavoro sia in modalità individuale che in gruppo.
<u>Metodologia</u>	Cooperative learning Lezione frontale Problem solving Attività laboratoriali Team working Flipped classroom
<u>Risorse umane</u>	Docenti interni per le discipline coinvolte Assistenti tecnici dei laboratori di enogastronomia
<u>Strumenti</u>	Libri di testo Slide Computer Classroom strumenti e attrezzature presenti nel laboratorio di sala e vendita

Valutazione	In questo percorso si intende valutare le competenze di ciascun alunno. Nello specifico verranno utilizzate: - le griglie di osservazione e di monitoraggio in situazioni di lavoro di gruppo cooperativo e/o individuale - le griglie predisposte alla rilevazione del grado di collaborazione, puntualità rispetto alle consegne, organizzazione del lavoro La valutazione in itinere delle singole discipline verrà attuata attraverso verifiche scritte e/o orali e/o pratiche.
--------------------	--

CONSEGNA AGLI STUDENTI	
Titolo UdA: "QUISIBEVE" "SI PENSA SI SOGNA E SI AGISCE SECONDO QUEL CHE SI BEVE E SI MANGIA"	
Cosa si chiede di fare Dovete studiare e approfondire la letteratura italiana di fine '800 e inizio '900 approfondendo, studiando e documentandovi sul <i>"Manifesto della Cucina Futurista"</i> , allegando foto, ricette delle polibibite, scheda contenente il calcolo calorico delle stesse, schede tecniche dei distillati e/o liquori e/o bevande coinvolte nella preparazione, procedimento, ingredienti e attrezzature per l'elaborazione delle polibibite; tradurre la ricetta e il procedimento in lingua inglese esponendoli durante la verifica finale.	
In che modo (singoli, gruppi) Dovete elaborare in gruppo la presentazione del power point che vi servirà per eseguire al meglio la preparazione delle polibibite nel laboratorio di sala	
Quali prodotti Il prodotto finale dell'Uda sarà la realizzazione in laboratorio del cocktail futurista Giostra d'Alcol	
Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti) Imparare a cogliere i collegamenti interdisciplinari (partendo da alcuni autori della letteratura italiana che hanno ideato delle ricette) e preparare le polibibite legate agli autori studiati in letteratura italiana durante l'anno Imparerai a raccogliere informazioni significative su un'esperienza svolta, a pianificare la stesura di un power point che la documenti in modo chiaro e informativo e a comunicarle in modo efficace con strumenti multimediali, come si usa in quasi tutte le situazioni lavorative, stimolerai la motivazione intrinseca, svilupperai competenze sociali e interdisciplinari acquistando così fiducia in te stesso e nel gruppo dei pari.	
Tempi Novembre-marzo	
Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...) Fonti, testi, programmi digitali, laboratori	
Criteri di valutazione In questo percorso si intende valutare le competenze di ciascun alunno. Nello specifico verranno utilizzate: - le griglie di osservazione e di monitoraggio in situazioni di lavoro di gruppo cooperativo e/o individuale - le griglie predisposte alla rilevazione del grado di collaborazione, puntualità rispetto alle consegne, organizzazione del lavoro La valutazione in itinere delle singole discipline verrà attuata attraverso verifiche scritte e/o orali e/o pratiche Valore della UdA in termini di valutazione della competenza mirata (da indicare): L' UdA rappresenta una componente importante della competenza più ampia di ricostruire e comunicare le proprie esperienze di studio e professionali, sia per se stessi (consolidamento e tesaurizzazione dell'esperienza svolta) sia per gli altri (documentazione utile in altre situazioni) Peso della UdA in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline: tutte le discipline coinvolte avranno un peso uguale nella valutazione finale dell'UDA.	

PIANO DI LAVORO UDA
SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Individuare le ricette legate agli autori studiati (Pascoli e Marinetti)	Libro di testo di Italiano Internet per il reperimento del materiale di lavoro Guide culinarie	Ricette del "Risotto alla romagnola" e de "Il carne plastico"	Novembre – Gennaio 2022 4 ore	Valutazione diffusa per scenari didattici flessibili
2	Studio delle ricette da realizzare	Libro di testo di cucina	Realizzazione delle ricette in laboratorio	Gennaio - Febbraio 6 ore	Valutazione diffusa per scenari didattici flessibili
3	Analisi degli allergeni presenti nelle ricette e delle varie procedure relative alla sicurezza alimentare	Internet per il reperimento del materiale di lavoro Libro di testo di Alimentazione e di Cucina	Preparazione della lista degli allergeni	Febbraio 2 ore	Valutazione diffusa per scenari didattici flessibili
4	Studio delle ricette per individuare il miglior abbinamento cibo vino	Libro di testo di sala e vendita Internet	Individuazione degli ingredienti da utilizzare per la realizzazione del prodotto	Febbraio 2 ore	Valutazione diffusa per scenari didattici flessibili
5	Raccolta dei dati (ingredienti, allergeni...) presenti nelle ricette	Internet per il reperimento del materiale di lavoro Libro di testo di Alimentazione	Dati da analizzare nelle varie discipline e da usare per la realizzazione del PPT	Febbraio 2 ore	Valutazione diffusa per scenari didattici flessibili
6	Traduzione delle ricette in lingua inglese e francese	Libro di testo di inglese e francese	Ricette scritte e presentate in lingua inglese e francese	Febbraio 3 ore (6 ore complessive)	Valutazione diffusa per scenari didattici flessibili
7	Realizzazione del servizio	Laboratorio di cucina e di sala	Preparazione e Servizio delle polibibite al consiglio di classe	Marzo 3 ore	Valutazione diffusa per scenari didattici flessibili

LIVELLI DI COMPETENZA RAGGIUNTICompetenza chiave e di cittadinanza: **INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI**

Livelli di Competenza:

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
-	44%	39%	17%

Competenza chiave e di cittadinanza: **PROGETTARE**

Livelli di Competenza:

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
-	44%	39%	17%

Competenze di Cittadinanza e Costituzione terzo e quarto anno - CURRICOLO di Educazione Civica quinto anno

Durante il **quarto anno**, come previsto dalla legge 169/2008 ed indicato dalla Circolare Ministeriale 86/2010, sono state individuate e sviluppate le seguenti due **Competenze chiave e di Cittadinanza**:

- **ACQUISIRE ED INTERPRETARE L'INFORMAZIONE;**
- **PROGETTARE.**

A tal fine, agli alunni della classe hanno partecipato alla seguente attività interdisciplinare finale, dopo aver approfondito diverse tematiche tra loro collegate: organizzazione di un evento (aperitivo + cena o solo aperitivo), attraverso l'uso di derrate altrimenti destinate allo spreco.

LIVELLI DI COMPETENZA RAGGIUNTICompetenza chiave e di cittadinanza: **ACQUISIRE E INTERPRETARE L'INFORMAZIONE**

Livelli di Competenza:

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
6,0%	56,0%	38,0%	0,0%

Competenza chiave e di cittadinanza: **PROGETTARE**

Livelli di Competenza:

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
6,0%	56,0%	38,0%	0,0%

Competenze di Cittadinanza e Costituzione - terzo anno

Durante il terzo anno sono state individuate e sviluppate le seguenti due **Competenze chiave e di Cittadinanza**:

- **COMUNICARE;**
- **COLLABORARE E PARTECIPARE.**

A tal fine agli alunni della classe hanno realizzato, al termine del percorso, la seguente Uda: LA CUCINA DI SALA: L'ARTE DI FLAMBARE

LIVELLI DI COMPETENZA RAGGIUNTICompetenza chiave e di cittadinanza: **COMUNICARE**

Livelli di Competenza:

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
9,0%	57,0%	34,0%	0,0%

Competenza chiave e di cittadinanza: **COLLABORARE E PARTECIPARE**

Livelli di Competenza:

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
9,0%	57,0%	34,0%	0,0%

2.6 LE COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA

L'insegnamento è previsto dalla Legge 20 agosto 2019, n. 92. Il testo di legge prevede che l'orario dedicato a questo insegnamento non possa essere inferiore a 33 ore per ciascun anno di corso, da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale previsto dagli ordinamenti, comprensivo della quota di autonomia eventualmente utilizzata. Non si tratta dunque di un contenitore rigido, ma di una indicazione funzionale ad un più agevole raccordo fra le discipline e le esperienze di cittadinanza attiva che devono concorrere a comporre il curriculum di educazione civica. Ogni disciplina è, di per sé, parte integrante della formazione civica e sociale di ciascun alunno.

La prospettiva trasversale dell'insegnamento di educazione civica

La trasversalità dell'insegnamento offre un paradigma di riferimento diverso da quello delle discipline. La norma richiama il principio della trasversalità del nuovo insegnamento, anche in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, non ascrivibili a una singola disciplina e neppure esclusivamente disciplinari. L'educazione civica, pertanto, supera i canoni di una tradizionale disciplina, assumendo più propriamente la valenza di matrice valoriale trasversale che va coniugata con le discipline di studio, per evitare superficiali e improduttive aggregazioni di contenuti teorici e per sviluppare processi di interconnessione tra saperi disciplinari ed interdisciplinari. Agli insegnamenti dell'area giuridico-economica è stato affidato il coordinamento dell'insegnamento di educazione civica, fermo restando il coinvolgimento degli altri docenti competenti per i diversi obiettivi/risultati di apprendimento condivisi in sede di programmazione del Consiglio di Classe.

I nuclei concettuali dell'Educazione Civica

Tre gli assi attorno a cui ruota l'Educazione civica: lo studio della Costituzione, lo sviluppo sostenibile, la cittadinanza digitale.

La Costituzione

Studentesse e studenti approfondiranno lo studio della nostra Carta costituzionale e delle principali leggi nazionali e internazionali. L'obiettivo sarà quello di fornire loro gli strumenti per conoscere i propri diritti e doveri, di formare cittadini responsabili e attivi che partecipino pienamente e con consapevolezza alla vita civica, culturale e sociale della loro comunità.

Lo sviluppo sostenibile

Alunne e alunni saranno formati su educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio, tenendo conto degli obiettivi dell'Agenda 2030 dell'ONU. Rientreranno in questo asse anche l'educazione alla salute, la tutela dei beni comuni, principi di protezione civile. La sostenibilità entrerà, così, negli obiettivi di apprendimento.

Cittadinanza digitale

A studentesse e studenti saranno dati gli strumenti per utilizzare consapevolmente e responsabilmente i nuovi mezzi di comunicazione e gli strumenti digitali. In un'ottica di sviluppo del pensiero critico, sensibilizzazione rispetto ai possibili rischi connessi all'uso dei social media e alla navigazione in Rete, contrasto del linguaggio dell'odio.

Curricolo di Educazione Civica

Nell'ambito della declinazione annuale delle attività didattiche, il Consiglio di Classe 5A ha svolto il seguente programma di Educazione Civica:

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	L'ECONOMIA CIRCOLARE E LA SOSTENIBILITÀ NELLE ATTIVITÀ TURISTICO-RISTORATIVE
Prodotti	Realizzazione di una o più presentazioni di natura multimediale che mostrino gli esempi più innovativi di economia circolare applicata ad un settore di riferimento del comparto ricettivo, ristorativo o turistico in genere.
Competenze mirate Comuni, di cittadinanza o professionali	Competenze di educazione civica: 5. Partecipare al dibattito culturale 12. Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile 13. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese 14. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni Competenze comuni su cui si effettua la valutazione finale: Competenze trasversali e cognitive (griglia allegata) Comunicazione nelle lingue straniere: Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali. Competenze professionali: - Utilizzare nozioni e abilità definendo e pianificando le fasi da compiere sulla base delle istruzioni ricevute; - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, economici, tecnologici; - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
Disciplina	Conoscenze
Dir. e tecn. amministrative	La sostenibilità e l'economia circolare nelle sue diverse declinazioni settoriali (turismo, ristorazione, energia, ambiente)
Storia	La globalizzazione alimentare, agricoltura biologica e Ogm
Cucina	La sostenibilità, prodotti a km 0 e i prodotti biologici con relative etichette
Sala	La cittadinanza digitale: gestire l'azienda informatizzata con l'inserimento del QR code nel menù a seguito del Covid 19
Inglese	Ogm, Km 0 e slow food
Alimentazione	Giornata mondiale dell'alimentazione, Banco alimentare (16 ottobre), Giornata mondiale dei DCA (15 marzo), Agenda 2030 e sostenibilità
Utenti destinatari	Alunni della classe 5A dell'IPSSEC A. Olivetti – Monza (MB)
Prerequisiti	Competenze del quarto anno.
Tempi	Intero anno scolastico; circa 20 ore fra lezioni frontali, discussioni in classe e attività di ricerca individuale e di gruppo.
Metodologia e strumenti	Lezione frontale, discussione guidata in classe, lezioni euristiche. Appunti degli studenti, visione di video, ascolto di podcast, uscite didattiche.
Risorse umane	Docenti del CdC.
Valutazione	La valutazione sarà effettuata durante l'intero anno scolastico dalle singole discipline coinvolte sui singoli temi affrontati, per poi consentire la valutazione sommativa e finale per competenze al termine del lavoro svolto.

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA

L'ECONOMIA CIRCOLARE E LA SOSTENIBILITA' NELLE ATTIVITA' TURISTICO-RISTORATIVE

Cosa si chiede di fare

Una o più presentazioni multimediali, con relativa discussione guidata in classe.

In che modo (singoli, gruppi..)

Cooperative learning

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

Acquisizione delle competenze indicate per l'educazione civica e la sensibilizzazione alle tematiche relative alla sostenibilità e la sua effettiva applicazione all'economia, con particolare riferimento al settore turistico (alberghiero e ristorativo).

Tempi

Intero anno scolastico, (20h fra lezioni frontali e attività individuali e di gruppo per ricerca in autonomia)

Risorse

Materiali reperiti online, appunti, software.

Criteri di valutazione

Rubrica di valutazione per competenze trasversali e cognitive.

Valore della UDA in termini di valutazione della competenza mirata:

L'UdA rappresenta una componente importante della competenza più ampia di ricostruire e comunicare le proprie esperienze di studio e professionali, sia per se stessi (consolidamento e tesaurizzazione dell'esperienza svolta) sia per gli altri (documentazione utile in altre situazioni).

Peso della Uda in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline

Le discipline coinvolte nello sviluppo dell'Uda, le cui conoscenze verranno valutate, sono quelle indicate nella tabella allegata.

PIANO DI LAVORO

Fasi	Disciplina	Attività	Strumenti	Tempi	Valutazione
1	- Dir. e tecn. amministrative	Introduzione generale alla tematica della sostenibilità in relazione alle attività turistico-ristorative.	Manuale e appunti degli studenti. Lezioni frontali ed euristiche. Discussioni guidate in classe. Lavori di ricerca individuali. Uscite didattiche.	Intero anno scolastico	Al termine del primo quadrimestre e alla fine dell'anno scolastico.
2	- Storia	Approfondimento della tematica della circolarità in generale e nelle sue diverse declinazioni settoriali.			
3	- Cucina	Condivisione in classe di materiale audio-visivo per una maggiore comprensione della circolarità nella sostenibilità.			
4	- Sala	Prime prove pratiche, con la realizzazione di presentazioni multimediali individuali e test online per una verifica formativa.			
5	- Inglese	Realizzazione di presentazioni multimediali in coppia sul tema della circolarità e della sostenibilità applicate all'attività turistica-ristorativa			
	- Alimentazione				

La valutazione

Secondo quanto previsto dalla legge 92 del 2019, l'insegnamento di Educazione civica ha un proprio voto, con almeno 33 ore all'anno dedicate. L'insegnamento trasversale dell'Educazione civica è stato oggetto delle valutazioni periodiche e finali previste dal DPR 22 giugno 2009, n. 122 per il secondo ciclo. I criteri di valutazione deliberati dal Collegio dei Docenti per le singole discipline e già inseriti nel PTOF sono stati integrati in modo da ricomprendere anche la valutazione dell'insegnamento dell'educazione civica. In sede di scrutinio il docente coordinatore dell'insegnamento formula la proposta di valutazione, espressa ai sensi della normativa vigente, da inserire nel documento di valutazione, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti del team del Consiglio di Classe cui è stato affidato l'insegnamento dell'educazione civica. La valutazione deve considerare le conoscenze, le abilità e il progressivo sviluppo delle competenze previste nella sezione del curriculum dedicata all'educazione civica.

Valutazione del voto in condotta

In sede di scrutinio intermedio e finale, la valutazione, da parte del C.d.C., del comportamento di ogni studente è relativa al periodo di permanenza in istituto, di partecipazione alla D.D.I., di partecipazione alle diverse attività ed agli interventi educativi realizzati dall'istituto anche fuori dalla propria sede (P.C.T.O.). Sono inoltre oggetto di valutazione l'interesse, la partecipazione, l'impegno, la frequenza e la puntualità, il rispetto del Regolamento d'Istituto, il rispetto e lo svolgimento delle consegne didattiche con le seguenti modalità:

- il voto di condotta, espresso in decimi, concorre alla valutazione complessiva dello studente ed alla determinazione della media dei voti;
- nei casi gravi, può determinare, con specifica motivazione, l'allontanamento dalla comunità scolastica e la non ammissione al successivo anno di corso ed agli Esami di Stato (voto di condotta inferiore o pari a 5/10).

VOTO	INDICATORI	DESCRITTORE VALUTAZIONE CONDOTTA
10	Comportamento	MOLTO CORRETTO L'alunno/a è sempre corretto nei comportamenti con i docenti, con i compagni, con il personale della scuola. Partecipa alla vita della classe e accoglie attivamente le proposte degli insegnanti e della scuola. Rispetta gli altri ed i loro diritti, nel riconoscimento delle differenze individuali
	Atteggiamento	IRREPENSIBILE Molto disciplinato negli atteggiamenti tenuti a scuola.
	Note disciplinari	NESSUNA Non ha a suo carico provvedimenti disciplinari.
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	APPROPRIATO Utilizza in maniera responsabile il materiale e le strutture della scuola.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	REGOLARE Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari. Giustifica con tempestività
	Rispetto delle Consegne	PUNTUALE E COSTANTE Assolve alle consegne in maniera puntuale e costante.
9	Comportamento	ORDINARIAMENTE CORRETTO L'alunno/a è generalmente corretto nei comportamenti con i docenti, con i compagni, con il personale della scuola. Rispetta gli altri ed i loro diritti.
	Atteggiamento	Disciplinato negli atteggiamenti tenuti a scuola.
	Note disciplinari	NESSUNA Non ha a suo carico provvedimenti disciplinari.
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	APPROPRIATO Utilizza in maniera responsabile il materiale e le strutture della scuola.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	REGOLARE Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari. Giustifica con tempestività
	Rispetto delle Consegne	REGOLARE Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari.

8	Comportamento	CORRETTO Il comportamento dell'alunno nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola è sostanzialmente corretto e/o talvolta, tuttavia, si rende responsabile di qualche ritardo non giustificato.
	Atteggiamento	ADEGUATO Non sempre irreprensibile, se richiamato si adopera per recuperare l'atteggiamento giusto.
	Note disciplinari	SPORADICHE ammonizioni verbali
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	RARAMENTE INAPPROPRIATO Non sempre utilizza in maniera diligente il materiale e/o le strutture della scuola. Non sempre porta tutto il materiale richiesto.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	TALVOLTA IRREGOLARE Frequenta con assiduità le lezioni, talvolta non sempre rispetta gli orari.
	Rispetto delle Consegne	NON SEMPRE PUNTUALE E COSTANTE Talvolta non rispetta le consegne.
7	Comportamento	POCO CORRETTO L'alunno/a ha talvolta comportamenti poco corretti nei confronti dei docenti, dei compagni, e del personale della scuola.
	Atteggiamento	REPREENSIBILE L'alunno viene spesso richiamato dagli insegnanti. Segue in modo passivo e marginale le attività scolastiche
	Note disciplinari	FREQUENTI Ammonizioni verbali e scritte
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	INADEGUATO Utilizza in maniera poco diligente il materiale e le strutture della scuola. Spesso non porta il materiale richiesto.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	IRREGOLARE La frequenza è connotata da un elevato numero di assenze e/o ritardi. Giustificazioni spesso consegnate in ritardo. Si rende responsabile di assenze e/o ritardi strategici
	Rispetto delle Consegne	CARENTE Non assolve alle consegne in maniera puntuale e costante.
6	Comportamento	NON CORRETTO Il comportamento dell'alunno nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola è spesso connotato da azioni svenevoli. Si rende spesso responsabile di assenze e/o ritardi non giustificati.
	Atteggiamento	BIASIMEVOLE L'alunno viene ripetutamente ripreso per l'arroganza con cui si atpeggia nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola. Se richiamato non si corregge.
	Note disciplinari	RIPETUTE E NON GRAVI ammonizioni scritte e/o sospensioni dall'attività didattica, a cui non segue alcun ravvedimento
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	NEGLIGENTE Utilizza in maniera trascurata il materiale e le strutture della scuola. Ordinariamente non porta il materiale necessario per le lezioni.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	DISCONTINUA Frequenta in maniera discontinua le lezioni e spesso non rispetta gli orari. Si rende responsabile di assenze e ritardi strategici
	Rispetto delle Consegne	MOLTO CARENTE Solo saltuariamente rispetta le consegne
5	Comportamento	DECISAMENTE SCORRETTO Il comportamento dell'alunno è improntato sul mancato rispetto dei docenti, degli alunni e del personale della scuola e/o si rende responsabile di continue assenze non giustificate.
	Atteggiamento	RIPROVEVOLE L'alunno viene sistematicamente ripreso per la spavalderia con cui si atpeggia nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola. La sua partecipazione al dialogo educativo è pressoché nulla.
	Note disciplinari	RIPETUTE E GRAVI ammonizioni verbali e/o scritte e/o allontanamento dall'attività didattica per violazioni gravi.
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	IRRESPONSABILE Utilizza in maniera assolutamente irresponsabile il materiale e le strutture della scuola e si rende pericoloso per sé e per gli altri.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	DISCONTINUA E IRREGOLARE Frequenta in maniera discontinua le lezioni e molto spesso si rende responsabile del mancato rispetto degli orari..
	Rispetto delle Consegne	INESISTENTE Non rispetta le consegne.

Deroghe rispetto alla norma sul monte ore minimo di frequenza

Ai fini della validità dell'anno scolastico, compreso quello relativo all'ultimo anno di corso, per procedere alla valutazione finale di ciascuno studente è richiesta la frequenza di almeno “tre quarti dell'orario annuale personalizzato” (DL 133/2008 art. 14 comma 7). La stessa legge prevede che i singoli Istituti possano prevedere deroghe a tale limite di assenze in casi del tutto straordinari e motivati come, ad esempio, un lungo periodo di malattia.

Il regolamento attuativo dispone, infatti, che una deroga è possibile solo “per assenze documentate e continuative, a condizione, comunque, che tali assenze non pregiudichino, a giudizio del consiglio di classe, la possibilità di procedere alla valutazione degli alunni interessati”.

Il C.d.C. quindi si attiene a tali deroghe precisando che le documentazioni relative alle motivazioni e giustificazioni delle assenze devono essere prodotte dallo studente o dai genitori al rientro dello studente a Scuola e comunque tempestivamente.

3. IL CONSIGLIO DI CLASSE E LA COMPONENTE ALUNNI

3.1 LA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Docente		Continuità didattica nel triennio
Italiano	Prof.ssa	Sperti Grazia Maria	Dal 3° anno
Storia	Prof.ssa	Sperti Grazia Maria	no
Inglese	Prof.ssa	Arosio Debora	Dal 3° anno
Francese	Prof.	Menza Pietro	Dal 3° anno
Tedesco	Prof.ssa	Larghi Loredana	Dal 3° anno
Matematica	Prof.ssa	Fino Valentina	Dal 3° anno
Diritto e tecniche amm. Strut. Ric.	Prof.	Longhi William Vittore	Dal 3° anno
Lab. Servizi enogastronomici – sala	Prof.	Diaco Katuscia	no
Lab. Servizi enogastronomici – cucina	Prof.	Cardamone Daniele	no
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa	Falvo Sonia	no
Scienze motorie	Prof.	La Cognata Mattia	no
Religione	Prof.	Garbagnati Alberto	Dal 3°anno

3.2 STABILITÀ DEI DOCENTI

Per quanto riguarda il corpo docente, c'è stata continuità didattica per molte discipline di studi, fatta eccezione per Lab. Servizi enogastronomici - Sala, Lab. Servizi enogastronomici - Cucina e Scienze Motorie, senza che però siano emerse problematiche specifiche, mentre per Scienza e cultura dell'alimentazione la docente titolare è andata in maternità al termine del 2022 e la cattedra è stata attribuita inizialmente a un primo supplente, il Prof. Bifulco - solo per un mese - e infine alla Prof.ssa Falvo.

3.3 COMPOSIZIONE DELLA CLASSE 5A

La classe 5A era composta all'inizio dell'anno scolastico 2022/23 da 22 alunni, di cui 11 promossi dalla 4A, mentre gli altri discenti provenivano da istituti esterni, principalmente Centri di formazione professionale (IeFP), oltre che da altri istituti professionali di Stato. Durante il primo quadrimestre si sono ritirati progressivamente quattro studenti, sia per ragioni familiari che per motivi legati a difficoltà scolastiche. Dal secondo quadrimestre il gruppo classe si è dunque ridotto a 18 studenti, anche se da registro continuavano ad essere 19, dato che una studentessa, pur avendo interrotto la frequenza, non ha mai provveduto a ufficializzare il ritiro. Relativamente agli alunni provenienti da percorsi IeFP, ai sensi del D. Legs.61/2017 e in ottemperanza all'Accordo USR - Regione Lombardia del dicembre 2018, la Commissione nominata dal Collegio Docenti ha proceduto ad un accertamento di competenze, a seguito del quale gli studenti sono stati inseriti nelle classi quinte.

IL FLUSSO DEGLI ALUNNI

CLASSE	Provenienti stessa classe	Provenienti da altra classe/istituto o ripetenti	PROMOSSI dalla quarta		Respinti alla fine del quinto anno
			Con debito	Senza debito	
QUINTA	11	11	1	10	0

3.4 PRIVATISTI

Alla sezione 5A è stato assegnato un alunno privatista tra quelli che hanno fatto richiesta di svolgere gli esami preliminari e l'Esame di Stato presso l'Istituto Alberghiero "Olivetti" per l'indirizzo di Sala e Vendita (seconda lingua: Francese).

3.5 ATTRIBUZIONE DEI CREDITI

Ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo.

3.6 RELAZIONE SULLA CLASSE 5A

Presentazione della classe

La classe, costituita inizialmente da 22 studenti, di cui 11 promossi dalla 4A e gli altri provenienti da istituti esterni (leFP e altri istituti professionali di Stato), si è ridotta progressivamente a 18 alunni frequentanti. Nel complesso, il gruppo, seppure derivante dall'integrazione di diverse componenti esterne, ha mostrato abbastanza rapidamente un discreto livello di integrazione, anche se si è registrata da subito la classica e fisiologica dinamica che vede l'emersione di gruppi distinti per relazioni amicali. Per quanto riguarda la seconda lingua straniera 4 alunni frequentano il corso di tedesco, 14 francese.

Nella classe non sono presenti alunni DVA. Sono invece presenti quattro alunni con DSA (per studenti con bisogni educativi speciali si rimanda agli allegati riservati al documento). I docenti hanno adottato tutte le strategie previste dai piani elaborati per gli studenti con BES.

Per gli alunni provenienti dai percorsi leFP, ai sensi del D. Lgs. 61/2017 e in ottemperanza all'Accordo USR - Regione Lombardia del dicembre 2018, la Commissione nominata dal Collegio Docenti ha proceduto ad un accertamento di competenze, a seguito del quale gli studenti sono stati inseriti nelle classi quinte. Per gli alunni DSA e BES il consiglio di classe ha predisposto il piano di lavoro personalizzato. Per quanto riguarda la componente docenti, la classe ha visto l'ingresso di nuovi insegnanti in cinque discipline: Laboratorio di Sala e Vendita, Laboratorio di Cucina, Storia (che però è la stessa docente che gli alunni hanno avuto in continuità per Italiano), Scienze motorie, mentre per Scienze dell'alimentazione la titolare della cattedra (che aveva continuità) è stata sostituita - causa maternità - da due supplenti in successione. Tali cambiamenti non hanno però comportato difficoltà per gli studenti.

Andamento disciplinare della classe

Il comportamento generale durante le lezioni, sotto il profilo strettamente disciplinare, è stato sufficientemente corretto, anche se non sono mancate occasionali situazioni di contrasto con i docenti, normalmente per la scarsa attenzione e partecipazione mostrate durante le lezioni. E' stato comunque necessario convocare un

Consiglio di Classe straordinario per l'adozione di provvedimenti disciplinari di sospensione per alcuni studenti, a causa dei ripetuti ritardi registrati durante il primo quadrimestre, così come previsto e richiesto dal regolamento d'Istituto. Per due di loro è poi emersa una situazione simile anche nel secondo quadrimestre, ma in questo caso, di fronte alla reiterazione non grave, ma comunque presente, il Cdc ha deliberato di adeguare il voto di condotta finale degli studenti coinvolti. La frequenza per la parte restante e maggioritaria degli alunni è stata abbastanza costante.

Andamento didattico della classe

L'impegno e la concentrazione di gran parte dei discenti non si sono mantenuti su livelli sempre del tutto adeguati, anzi. Gli studenti che provengono dalla 4A hanno continuato a manifestare delle criticità di fondo nel dialogo educativo e formativo con i docenti e nei conseguenti livelli di apprendimento; tali criticità sono solo in parte state colmate. La ricerca della mera sufficienza nella valutazione formativa e periodica ha certamente prevalso - in termini motivazionali - in quasi tutti gli studenti, lasciando in tal modo emergere una certa mediocrità diffusa nelle performance in molte materie e nelle attività interdisciplinari. Il quadro risulta leggermente migliore, invece, per ciò che riguarda gli studenti provenienti da altri istituti, i quali hanno evidentemente trovato le giuste motivazioni per affrontare i limiti derivanti dalla preparazione ottenuta nell'attività scolastica precedente. Nessun docente ha comunque avuto necessità di effettuare rimodulazioni o adattamenti dei programmi disciplinari. Pertanto, in termini di impegno, studio, partecipazione in classe e apprendimento di conoscenze e competenze, il gruppo classe si presenta - al termine dell'anno scolastico - piuttosto disomogeneo. E' importante sottolineare che comunque una minoranza ha saputo distinguersi per impegno, collaborazione e rendimento e che anche la parte maggioritaria, meno motivata e performante, ha comunque saputo ottenere un progressivo e lieve miglioramento dei risultati individuali, consolidando le proprie capacità di analisi, sintesi e rielaborazione dei materiali di studio proposti dai docenti. Solo un esiguo numero di allievi non è stato in grado di evidenziare autonomia nello studio e neanche di ottenere risultati sufficienti in tutte le materie. In termini più generali, ad esclusione di casi particolari, si segnala come le capacità espressive non sempre siano risultate adeguate alle finalità richieste, in quanto il patrimonio linguistico degli alunni è - anche al termine di questo quinto anno - piuttosto limitato, soprattutto per quanto concerne i linguaggi settoriali delle varie materie.

Si ribadisce, infine, che il Consiglio di Classe ha assunto il concetto di valutazione come espressione di un "giudizio" globale nel quale si faccia riferimento non solo alle competenze acquisite nelle diverse aree di apprendimento e nelle singole discipline, ma anche al punto di arrivo dello sviluppo dell'alunno, tenendo conto dei vari aspetti della persona: situazione di partenza e prerequisiti, capacità di apprendimento, modalità di lavoro e di studio, interesse, impegno, partecipazione alle attività, autonomia personale, disponibilità a relazionarsi con gli altri nel rispetto delle norme della comunità scolastica. La valutazione scaturisce dalle verifiche (formative e sommative) riferite agli obiettivi disciplinari indicati nelle programmazioni di dipartimento e individuali e nella programmazione dei Consigli di Classe per gli obiettivi di tipo trasversale e/o interdisciplinari. Nel processo di verifica degli esiti la misurazione viene effettuata utilizzando una gamma di voti dall'1 al 10 sulla base di criteri comuni coerenti con la programmazione d'Istituto

Andamento della classe nei PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento)

I discenti hanno mostrato partecipazione al dialogo educativo e interesse per gli insegnamenti proposti, dimostrando particolare impegno e responsabilità nelle attività di alternanza scuola/lavoro proposte (alcune di elevata taratura professionale) e nelle altre attività promosse dalla scuola per far acquisire agli alunni conoscenze, competenze e abilità, con il fine di essere avviati verso la figura professionale. La classe ha mostrato sempre disponibilità ed interesse nel partecipare ad attività ed eventi organizzati dalla scuola. Tutta la classe nel corso del triennio ha partecipato ad incontri con esperti di settore atti a favorire l'immissione nel mondo del lavoro. Tutti gli alunni nel corso del triennio hanno svolto il numero di ore di attività di PCTO previsto; le valutazioni riportate dagli alunni sono state per tutti positive. Per consentire il completo raggiungimento del monte orario previsto, hanno concorso le seguenti attività:

- X-factor.

4 OBIETTIVI DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTENUTI MULTIDISCIPLINARI

4.1 FINALITÀ

Il Consiglio di classe ha concorso a far conseguire agli studenti, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale. Le conoscenze diventano strumenti per esprimersi in modo efficace ed appropriato, per poter utilizzare un linguaggio specifico nella produzione orale e scritta, per utilizzare consapevolmente le tecniche e procedure di calcoli, per esprimersi, in semplici situazioni comunicative nelle lingue straniere. Tutte le discipline coinvolte hanno concorso, anche se con contributi diversi, sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo, al successo formativo di ogni studente. Alla fine del ciclo di studi, gli alunni, a livelli differenti e ciascuno secondo le proprie capacità, il proprio impegno e le personali attitudini, dimostrano:

- Di adottare dei comportamenti e di aver acquisito delle competenze di base inerenti alla figura professionale di riferimento;
- Di aver acquisito la capacità di comprendere come i mutamenti socio-culturali richiedano flessibilità mentale ed operativa nel campo professionale;
- Di aver sviluppato la capacità di rapportarsi al territorio, promuovendone le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche;
- Di aver sviluppato l'autonomia decisionale e il senso di responsabilità;
- Di aver consolidato le abilità e le conoscenze acquisite in ogni area disciplinare e saperle potenziare.

4.2 OBIETTIVI EDUCATIVO-FORMATIVI

- Saper assumere comportamenti responsabili e rispettare le regole;
- Avere la capacità di collaborare con adulti e compagni rispettando gli ambiti altrui;
- Sapersi confrontare con opinioni diverse dalle proprie;
- Aver acquisito autonomia nel lavoro.

4.3 OBIETTIVI GENERALI

- Consolidamento delle capacità di analisi, sintesi e rielaborazione personale;
- Far acquisire un metodo di lavoro e di studio fondato sull'organizzazione analitica/sintetica delle informazioni, delle conoscenze e dei dati desunti direttamente da documenti e fonti;
- Sviluppo della capacità di controllo delle procedure adottate, dell'osservazione e dello spirito di iniziativa;
- Capacità di ricercare le fonti rispondenti ai bisogni specifici e di utilizzare le informazioni in modo da sostenere, documentandole e argomentandole, le proprie affermazioni;
- Conoscenza, individuazione ed uso corretto ed autonomo delle tecniche di composizione adeguate alla preparazione delle diverse tipologie testuali: schede, questionari, appunti, riassunti, schemi, mappe concettuali e componimenti di vario genere, anche in lingua straniera;
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i collaboratori;
- elaborazione di un percorso formativo curricolare, fondato sulla pluridisciplinarietà e sulla progettualità, volto all'individuazione e promozione del patrimonio artistico, culturale ed enogastronomico locale.

4.4 OBIETTIVI SPECIFICI

- Potenziamento del linguaggio specifico settoriale appropriato;
- Saper elaborare pianificazioni, rappresentando i dati in modo da favorire i processi decisionali;
- Promuovere nello studente la capacità di elaborare individualmente soluzioni specifiche rispetto a un problema dato, applicando concretamente la metodologia operativa e progettuale acquisita;
- Valorizzare e promuovere, anche in lingua straniera (livello B2), le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti.
- Controllare e utilizzare alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione alle specifiche necessità dietologiche
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici.

4.5 ESPLICITAZIONE DEI LIVELLI DI SUFFICIENZA

Il Cdc individua i livelli minimi che ogni allievo deve raggiungere per ottenere la sufficienza nelle discipline di riferimento (in uscita a livello di soglia).

STANDARD MINIMI IN TERMINI DI CONOSCENZE ED ABILITÀ (indicatori di performance)	
	DESCRIPTORI DEI LIVELLI DI SOGLIA
Conoscenza	Completa ma non approfondita
Comprensione	L'allievo comprende il significato e le relazioni semplici ed essenziali che spiegano concetti fatti etc.
Applicazione	L'allievo utilizza correttamente gli elementi basilari in situazioni non molto diverse da quelle note
Analisi	L'allievo è in grado di scomporre un contenuto un concetto, nei suoi costituenti fondamentali e individua le relazioni più semplici tra singoli elementi
Sintesi	L'allievo riconduce ad una unità organica gli elementi più semplici e fondamentali di un contenuto
Autonomia di giudizio	L'allievo guidato, valuta in modo oggettivo situazioni anche complesse
Uso del linguaggio	L'allievo si esprime con un linguaggio semplice, non sempre appropriato ma senza gravi errori che compromettano la comprensione del pensiero

4.6 OBIETTIVI PER AREE DISCIPLINARI

Area linguistico-storico letteraria	Saper analizzare e comprendere la specificità dei testi Saper individuare i punti chiave e operare collegamenti Saper contestualizzare testi letterari e professionali Stabilire nessi di carattere logico-temporale fra i fenomeni Sostenere una conversazione con argomentazioni pertinenti Utilizzare un lessico adeguato alla comunicazione e all'argomento affrontato Riassumere e riferire con vocaboli appropriati un brano letto Produrre testi scritti sostanzialmente corretti, pertinenti e logici, in forma più semplice e ridotta anche in lingua straniera
Area tecnologica d'indirizzo	Conoscere il mercato della ristorazione e i suoi principali segmenti Riconoscere e interpretare gli stili alimentari e i consumi locali, nazionali e internazionali Utilizzare le conoscenze di igiene professionale per applicarle alle condizioni dei locali di lavoro Conoscere e utilizzare impianti tecnologici, attrezzature e dotazioni di servizio Conoscere e applicare tecniche di lavorazione cottura e presentazione degli alimenti Conoscere la merceologia, le tecniche di conservazione degli alimenti e i fondamenti della moderna dietetica Conoscere le norme antinfortunistiche e di sicurezza relative al lavoro nei vari reparti Riconoscere i principali istituti giuridici che riguardano l'azienda ristorativi Utilizzare strumenti per conoscere, interpretare e controllare il mercato e l'organizzazione dell'azienda alberghiero-ristorativa.

4.7 GLI OBIETTIVI MULTIDISCIPLINARI

Obiettivi formativo-educativi	Capacità di orientarsi per una scelta futura (professione e studio) Capacità di programmare il proprio impegno nel tempo medio lungo rispettando scadenze e modalità di esecuzione. Consolidamento dell'etica professionale
Obiettivi specifici	Collegamento di argomenti della stessa disciplina o di discipline diverse, cogliendone le relazioni fondamentali Educazione alla flessibilità Sviluppo della capacità di rapportarsi al territorio. Saper utilizzare i linguaggi tecnici, propri delle discipline professionalizzanti
Obiettivi cognitivi	Sviluppo dell'abilità tecnico-operative professionali Sviluppo delle capacità di espressione e comunicazione nelle diverse situazioni Capacità di approfondire e organizzare in modo personale e autonomo i contenuti proposti. Sapersi esprimere in modo sostanzialmente corretto in forma scritta e verbale anche nella lingua straniera

STRATEGIE PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Stimolare l'interesse e l'attenzione degli studenti cercando insieme soluzioni e interpretazioni di problemi che si presentano di volta in volta. Insegnare agli alunni a schematizzare quanto viene fatto in classe individuando gli aspetti più importanti; guidarli a tal scopo nei collegamenti e nelle elaborazioni suggerendo metodi di indagine. Accertamento dei prerequisiti prima di ogni nuova fase di lavoro. Correzione collegiale motivata degli elaborati per una migliore consapevolezza delle proprie capacità.

4.8 MODALITÀ DI LAVORO E STRUMENTI UTILIZZATI

Nel rispetto degli obiettivi e delle strategie concordate dal Consiglio di Classe, ogni docente ha adottato le modalità di lavoro che ha ritenuto più idonee al conseguimento degli obiettivi specifici della propria disciplina di insegnamento. Si è accertato che gli alunni fossero in possesso delle informazioni indispensabili per poter affrontare i nuovi argomenti di studio; si è proceduto ad una selezione attenta delle conoscenze avanzando secondo criteri di gradualità e coerenza; si sono favorite applicazioni di quanto appreso in modo che il sapere si traducesse anche in saper fare.

I docenti hanno applicato metodologie e strategie didattico-educative finalizzate alla valorizzazione delle attitudini degli studenti, cercando di adattare la didattica ai diversi stili cognitivi, di stimolare l'interesse per la ricerca e la responsabile partecipazione degli allievi al dialogo educativo e al lavoro di gruppo. Gli insegnanti hanno promosso e favorito atteggiamenti di attenzione e partecipazione al dialogo educativo per consentire lo svolgimento sereno e produttivo del lavoro. Gli obiettivi sono stati conseguiti utilizzando lezioni frontali, lezioni dialogate, discussioni di problemi, lezioni pratiche, lavori di gruppo utilizzo di supporti audiovisivi e multimediali. Nei primi due anni del triennio è stata attuata la DDI come da Piano scolastico per la Didattica Digitale Integrata (DDI) deliberato dal Collegio Docenti tenutosi in modalità remota il giorno 22 settembre 2020. Sono state effettuate dai docenti del C.d.C. verifiche orali e scritte, formative e sommative, per favorire un apprendimento graduale dei contenuti delle varie discipline.

	Italiano	Storia	Tedesco	Francese	Inglese	Matematica	Scienze e cultura dell'Alimentazione	Lab. Servizi enogastronomici settore sala	Diritto e tecniche amministrative	Lab. Servizi enogastronomici –settore cucina	Scienze Motorie	Religione
Lezione frontale	X	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Lezione interattiva		x		x		x	x		x	x	x	
Lavoro di gruppo						x		x		x	x	
Discussione guidata	x	x	x	x	x		x	x	x	x		
Simulazione	x											

MEZZI E STRUMENTI

	Italiano	Storia	Tedesco	Francese	Inglese	Matematica	Scienze e cultura dell'Alimentazione	Lab. Servizi enogastronomici settore sala	Diritto e tecniche amministrative	Lab. Servizi enogastronomici –settore cucina	Scienze Motorie	Religione
Libri di testo	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x
Fotocopie / Appunti			x	x	x	x	x	x	x	x	x	
Computer	x			x	x		x	x	x	x	x	x
Audio / Videoregistratore			x									x
Internet	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x

INTERVENTI DI RECUPERO E SOSTEGNO

Ciascun docente è intervenuto con immediate strategie di recupero sulle aree di carenza individuate attraverso una verifica frequente e puntuale dei livelli di apprendimento, coinvolgendo opportunamente l'intera classe. L'azione di recupero ha curato lo sviluppo e la maturazione di un efficace metodo di studio, il consolidamento, e per quanto possibile il potenziamento delle abilità di base. Durante il periodo di didattica in presenza e a distanza, sono stati attuati momenti di recupero in itinere oltre allo stop didattico effettuato dopo il primo quadrimestre.

4.9 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Ai sensi dell'art. 1 del d.lgs 62/2017 "La valutazione ha per oggetto il processo formativo e i risultati di apprendimento delle alunne e degli alunni, ha finalità formativa ed educativa e concorre al miglioramento degli apprendimenti e al successo formativo degli stessi, documenta lo sviluppo dell'identità personale e promuove la autovalutazione di ciascuno in relazione alle acquisizioni di conoscenze, abilità e competenze".

La valutazione formativa

La valutazione è parte ineludibile del processo di apprendimento. La valutazione formativa è parte integrante della relazione educativa e consente di regolare l'azione didattica e l'apprendimento. Incoraggia, affianca, suggerisce, indica percorsi di ricerca, stimola l'autonomia e la responsabilità (che sono i vettori della "competenza"). La valutazione formativa consente di fornire un feedback agli studenti riguardo a compiti assegnati nelle modalità ritenute idonee dai docenti.

Gli strumenti adoperati devono essere coerenti con gli obiettivi delle diverse azioni didattiche e documentare i progressi nel processo di sviluppo delle competenze. Pertanto la valutazione deve essere definita già all'inizio dell'intervento didattico, deve essere connessa alle varie fasi del processo in misura continua e adattiva e non deve essere considerata solo come parte conclusiva. Va innanzitutto considerato il valore educativo del processo della valutazione, il cui scopo è quello di individuare strategie in grado di rafforzare l'aspetto dell'apprendimento in funzione di una crescita responsabile e attiva attraverso lo sviluppo dell'autostima e della motivazione; per cui risulta necessario valorizzare gli aspetti non solo di tipo cognitivo ma anche quelli legati al contesto problematico dell'attuale processo di apprendimento, all'organizzazione del tempo da parte dello studente, ai momenti di riflessione prodotta, alla partecipazione emotiva, alla consapevolezza di aderire a proposte didattiche in cui viene meno il processo di socializzazione della conoscenza e diventa più complessa la percezione della relazione con il docente.

La valutazione formativa è rigorosa, ma incoraggiante. È finalizzata a promuovere lo sviluppo di competenze che, in questo momento, possono trovare occasioni di valorizzazione attraverso forme di accertamento che stimolino la curiosità intellettuale, l'iniziativa personale, l'emancipazione e l'espressione della propria personalità, rendendo lo studente protagonista dello spazio virtuale della classe. In tale contesto assume significatività e senso una valutazione che alimenta la creatività e l'impegno personale di ogni alunno. A tale scopo è importante esplicitare agli studenti quali siano gli indicatori di riferimento e gli obiettivi che si intendono perseguire e verificare. In un'ottica di valorizzazione degli sforzi che docenti e studenti stanno mettendo in campo, la "valutazione" può tradursi in modalità diverse di misurazione dei progressi nel processo di apprendimento e sviluppo di competenze (punteggio – voto – giudizio – una frase), da riportare in forma di voto (di giudizio per IRC) sul RE.

Mai come in questo periodo l'attività valutativa dovrà concentrarsi sul processo, più che sulla prestazione, deve essere capace di rilevare sviluppo e maturazione di competenze disciplinari, ma anche trasversali e di cittadinanza. La valutazione formativa tiene ben presenti tre aspetti del processo di apprendimento/insegnamento: la **meta da raggiungere**, il **livello culturale iniziale** di ogni studente e la **validità del processo stesso**. I voti assegnati devono riferirsi solo a singole prestazioni e non devono assurgere a valutazione complessiva dello sviluppo dell'identità personale dell'alunno. Prima di ogni verifica sono stati informati gli alunni sui criteri valutativi per consentire loro di auto-valutarsi e di correggere gli errori. Le tecniche, gli strumenti e le procedure variano di volta in volta a seconda delle caratteristiche di ciascuna azione formativa e la loro efficacia dipende dalla congruenza fra gli strumenti utilizzati da una parte e gli obiettivi, i contenuti, l'articolazione del corso e le modalità di conduzione dall'altra. Per la scelta degli strumenti è poi importante definire se si intendono valutare prodotti (un testo, un progetto, ecc.) oppure

processi/comportamenti (puntualità nella consegna di un compito, la capacità di interagire correttamente durante la video lezione, argomenta e motiva le proprie idee/opinioni ecc.). La valutazione formativa deve essere tempestiva e trasparente e deve documentare l'evoluzione nel processo di apprendimento dello studente.

Modalità delle valutazioni a distanza (durante il periodo pandemico da Covid 19)

- Interrogazioni brevi in video (di norma non più di 5-15 minuti);
- elaborazioni personali degli studenti;
- lavori di ricerca e approfondimento, lavori di gruppo on line (output: presentazioni, testi digitali, audio, video);
- questionari / verifiche tramite strumenti digitali;
- quiz con tempi rapidi di risposta;
- project work / tesi personale;
- produzione di mappe concettuali.

Modalità delle valutazioni in presenza

Le prove di verifica scritte, a causa della situazione emergenziale, sono state svolte sia in presenza che a distanza.

Valutazione finale /sommativa

Verifica il raggiungimento degli obiettivi finali mediante la formulazione di una valutazione della sua efficacia complessiva. La valutazione sommativa sul processo formativo compiuto dallo studente sarà come di consueto condivisa dall'intero Consiglio di Classe e terrà conto anche della crescita personale dello studente e della capacità di mobilitare le proprie competenze personali nell'attività di studio.

Nelle condizioni di emergenza determinate dalla pandemia, la valutazione sommativa ha voluto rappresentare un riscontro particolare del senso di responsabilità, dell'autonomia, della disponibilità a collaborare con gli insegnanti e con i compagni, dimostrati da ciascuno studente, nonché delle condizioni di difficoltà personali, familiari, o di divario digitale (mancanza di connessione), in cui lo studente si trova ad operare. Risulta quindi opportuno annotare periodicamente, anche in modo sintetico, l'impegno e l'interesse manifestato dallo studente nel seguire le attività proposte. La griglia di valutazione del profitto, da applicare come strumento di valutazione sommativa per tutte le discipline, deliberata nell'ambito del Piano triennale dell'offerta formativa 2019-2022 dell'Istituto, è stata sostituita, a causa del lockdown che ha investito questa classe durante il terzo e pare del quarto anno,, con la seguente griglia che tiene conto degli elementi sopra esposti:

VOTO	DESCRIPTORI
10	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera eccellente gli obiettivi di apprendimento proposti, un'ottima padronanza dei contenuti e notevoli capacità critiche e di rielaborazione personale. Durante l'attività in DDI ha superato brillantemente le eventuali difficoltà oggettive incontrate e ha partecipato attivamente al dialogo educativo mettendo le proprie capacità a disposizione di tutti.
9	Lo studente dimostra di avere raggiunto pienamente gli obiettivi di apprendimento proposti, con un'ottima padronanza dei contenuti e buone capacità critiche e di rielaborazione personale. Durante l'attività in DDI ha superato le eventuali difficoltà oggettive incontrate e ha partecipato attivamente al dialogo educativo.
8	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera compiuta gli obiettivi di apprendimento proposti, con una efficace padronanza dei contenuti e buone capacità critiche e di rielaborazione personale. L'attività in DDI può essere stata limitata da eventuali difficoltà oggettive incontrate, ma la partecipazione al dialogo educativo è stata buona.
7	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera discreta gli obiettivi di apprendimento proposti, con una discreta padronanza dei contenuti e sufficienti capacità critiche e di rielaborazione personale. L'attività in DDI può essere stata limitata da eventuali difficoltà oggettive incontrate, ma la partecipazione al dialogo educativo è stata sufficiente.
6	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera essenziale gli obiettivi di apprendimento proposti, con una padronanza dei contenuti appena sufficiente e capacità critiche elementari. L'attività in DDI può essere stata limitata da eventuali difficoltà oggettive incontrate e la partecipazione al dialogo educativo è stata quasi sempre passiva.
5	Lo studente dimostra di non avere raggiunto gli obiettivi di apprendimento proposti, con una padronanza dei contenuti insufficiente e capacità critiche elementari. L'attività in DDI può essere stata limitata da eventuali difficoltà oggettive incontrate, ma la partecipazione al dialogo educativo è stata inadeguata.
4	Lo studente dimostra di non avere raggiunto gli obiettivi di apprendimento proposti, con una padronanza dei contenuti

	insufficiente e scarse capacità critiche. Nonostante l'attività in DDI non sia stata limitata da difficoltà oggettive, la partecipazione al dialogo educativo è stata insufficiente.
3	Lo studente non ha raggiunto gli obiettivi con padronanza dei contenuti gravemente insufficiente e la partecipazione al dialogo educativo in DDI è stata passiva.
1-2	Lo studente non ha ottenuto alcun risultato relativo agli obiettivi formativi prestabiliti; risulta privo di conoscenze di base e di metodo di lavoro. La partecipazione al dialogo educativo in DDI è stata assente.
NC	Lo studente non è stato mai presente. Se l'alunno è stato presente ad una o a un numero limitatissimo di lezioni, la valutazione sarà negativa e pari a 2.

La mancanza di elementi di valutazione e l'eventuale impossibilità di far svolgere allo studente delle attività di recupero a distanza, determineranno una sospensione del giudizio dell'insegnante, corrispondente alla dicitura NC in sede di scrutinio. Le valutazioni sommative espresse da ciascun docente concorreranno alla formazione del voto finale di sintesi, rammentando che, come disposto dall'art. 6 dell'OM n. 92/2007, il voto proposto nello scrutinio finale va formulato sulla base degli esiti di "un congruo numero di prove effettuate durante l'ultimo quadrimestre e sulla base di una valutazione complessiva dell'impegno, interesse e partecipazione dimostrati nell'intero percorso formativo. La proposta di voto tiene altresì conto delle valutazioni espresse in sede di scrutinio intermedio nonché dell'esito delle verifiche relative ad eventuali iniziative di sostegno e ad interventi di recupero precedentemente effettuati". In questo contesto, per poter formulare un giudizio, viene fissato in due il numero minimo di prove (orali o scritte).

4.10 VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA

In sede di scrutinio intermedio e finale, la valutazione, da parte del C.d.C., del comportamento di ogni studente è relativa al periodo di permanenza in istituto, di partecipazione alle diverse attività ed agli interventi educativi realizzati dall'istituto anche fuori dalla propria sede (PCTO, stage). Sono inoltre oggetto di valutazione l'interesse, la partecipazione, l'impegno, la frequenza e la puntualità, il rispetto del Regolamento d'Istituto, il rispetto e lo svolgimento delle consegne didattiche con le seguenti modalità:

- il voto di condotta, espresso in decimi, concorre alla valutazione complessiva dello studente ed alla determinazione della media dei voti;
- nei casi gravi, può determinare, con specifica motivazione, l'allontanamento dalla comunità scolastica e la non ammissione al successivo anno di corso ed agli Esami di Stato (voto di condotta inferiore o pari a 5/10).

STRUMENTI DI VERIFICA

	Italiano	Tedesco	Storia	Francese	Inglese	Matematica	Scienze e cultura dell'Alimentazione	Diritto e tecniche amm. e ristorative	Lab Servizi enogastronomici settore - cucina	Lab. Servizi enogastronomici settore sala /vendita	Scienze motorie e sportive	Religione
Interrogazione breve	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Interrogazione lunga	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x
Componimento	x				x			x				
Prove strutturate o semistrutturate		x		x				x	x	x		x
Altro	simulazione prova d'esame					verifiche scritte tradizionali	simulazione e prova d'esame	simulazione e prova d'esame			Prove pratiche	

4.11 ATTIVITA' DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Tutte le attività proposte dall'istituto alla classe 5A hanno avuto la finalità di stimolare l'interesse e le attitudini degli allievi, promuovendo anche il benessere e la consapevolezza del gruppo classe. Il Consiglio di classe ha deliberato tutte le uscite didattiche previste nei diversi piani di lavoro disciplinari, in linea con il PTOF di istituto e organizzate sia al mattino che al pomeriggio. In particolare, il Consiglio di classe ha aderito ed effettivamente consentito lo svolgimento dei seguenti progetti del Piano Triennale dell'Offerta Formativa 2019/22:

- 1) Progetto ex C.O.S.M.O.S.S. (Centro sportivo studentesco);
- 2) Raccolta differenziata;
- 3) Campionati studenteschi.
- 4) Canoa; Sci; pattinaggio su ghiaccio.
- 5) Partecipazione agli eventi professionalizzanti del settore culturale sportivo.

Gli studenti della 5A hanno anche potuto partecipare a diverse **uscite didattiche**, tra cui:

- Artigianato in Fiera (Milano-Rho);
- Il Vittoriale degli italiani a Gardone Riviera.

Infine, quattro studenti sono risultati vincitori del bando Erasmus+ per le mobilità a breve termine (2 settimane), e hanno potuto vivere l'esperienza **ERASMUS**, in particolare a Cordoba dal 19 Marzo al primo di Aprile.

4.12 SINTESI GENERALE PCTO

FINALITÀ GENERALI

Il progetto PCTO dell'Ipssec "Olivetti" di Monza è inserito nel contesto di scuola che opera all'insegna dell'autonomia, le cui finalità sono quelle di orientare e sostenere l'ingresso consapevole degli allievi in realtà lavorative, mediante l'acquisizione di competenze di base, tecnico - professionali e trasversali. Proporre PCTO significa fornire una modalità di insegnamento e di apprendimento che miri alla formazione e allo sviluppo tecnico - operativo e professionale dell'allievo, offrendo l'opportunità di ampliare conoscenze ed esperienze, per rispondere meglio alle esigenze economiche e sociali del territorio, favorendo in tal modo il raccordo tra mondo della scuola e mondo del lavoro. Se la scuola è il luogo privilegiato della conoscenza, l'impresa è il luogo in cui ognuno assolve compiti specifici facendo uso di tutte le proprie risorse per raggiungere risultati concreti.

Se è vero che l'esperienza dei PCTO è un percorso nel quale si raccordano soggetti diversi, il successo di questa esperienza si verifica quando tutte le "parti in gioco" riescono a collaborare e a condividere gli obiettivi finali: la scuola mediante la verifica del percorso riesce a testare l'apprendimento, lo studente impara una nuova metodologia didattica che gli permette di migliorare l'atteggiamento e le relazioni con i coetanei, con gli insegnanti e con i genitori e l'azienda esterna che ha compiuto un investimento produttivo, ne beneficia sotto l'aspetto economico e strutturale ed organizzativo. L'Ipssec "Olivetti" propone ai propri alunni la strategia della "didattica laboratoriale", strumento in grado di innalzare le capacità innovative della scuola e l'efficacia dell'istruzione, mediante una più frequente interattività degli studenti durante le lezioni, senza tralasciare che tale metodo didattico operativo favorisce la formazione di competenze tecniche e professionali negli allievi. La "didattica laboratoriale" individua qualsiasi attività che permetta di raggiungere un risultato di apprendimento definito e concreto, mediante una serie di procedure e di segmenti operativi progettati e verificabili dai docenti consiglio di classe dell'istituto e dalla Dirigenza.

La "didattica laboratoriale" prevede oltre a momenti di insegnamento che si svolgono in classe o in un laboratorio attrezzato di strumenti, materiali e sussidi multimediali, anche di interventi operativi organizzati in sintonia con strutture aziendali o enti del territorio con azioni finalizzate alla progettazione, all'organizzazione, alla realizzazione e alla valutazione delle performance in esercitazioni complesse (servizi banqueting e di accoglienza turistica). L'Istituto ha organizzato attività di PCTO dando la possibilità agli studenti di integrare parti delle competenze con la formazione in esterno in aziende di settore presenti sul territorio.

L'organizzazione e la distribuzione delle ore/attività previste per la classe 5A in merito al progetto di PCTO di Istituto è la seguente:

- classe terza 120 ore: tirocinio aziendale - pari a tre settimane effettuate nell'anno scolastico;
- classe quarta 160 ore: stage presso aziende di settore nel periodo compreso tra il 06/06/2021 e il 03/07/2022

Altre ore sono state distribuite nel corso del triennio: la scuola ha previsto interventi con esperti del settore, visite aziendali, servizi di catering/accoglienza all'interno o all'esterno dell'istituto, uscite didattiche, impresa formativa simulata e corso per la sicurezza (modulo base). Tutti gli alunni hanno svolto almeno le 210 ore complessive previste nei PCTO degli Istituti Professionali.

Docente tutor stage: Prof. Sonia Falvo.

Verrà consegnata, in allegato, alla commissione una cartella contenente tutte le informazioni relative al numero di ore effettuate e alla valutazione di ogni singolo alunno nel corso del triennio.

5. SVOLGIMENTO PROVE DI ESAME - GRIGLIE DI CORREZIONE E CONVERSIONE

5.1 ELABORATI PREVISTI DALL'ORDINANZA MINISTERIALE SUGLI ESAMI DI STATO n. 45 del 9 marzo 2023

L'Ordinanza n° 45 del 9 Marzo 2023 concernente gli Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2022/2023 ha previsto quanto segue:

Articolo 1

La sessione dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione ha inizio, per l'anno scolastico 2022/2023, il giorno 21 giugno 2023 alle ore 8:30, con lo svolgimento della prima prova scritta. La seconda prova scritta si tiene il 22 giugno 2023.

Articolo 19 (Prima prova scritta)

1. Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

Articolo 20 (Seconda prova scritta)

1. La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, comma 4, del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una disciplina caratterizzante il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo.

2. Per l'anno scolastico 2022/2023, le discipline oggetto della seconda prova scritta per tutti i percorsi di studio, fatta eccezione per gli istituti professionali di nuovo ordinamento, sono individuate dal d.m. n. 11 del 25 gennaio 2023.

3. Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:

- a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);
- b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

5. La prova di cui al comma 3 è predisposta secondo le due seguenti modalità, alternative tra loro, in relazione alla situazione presente nell'istituto:

A. Se nell'istituzione scolastica è presente, nell'ambito di un indirizzo, un'unica classe di un determinato percorso, l'elaborazione delle proposte di traccia è effettuata dai docenti della commissione/classe titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nel documento del consiglio di classe.

B. Se nell'istituzione scolastica sono presenti più classi quinte che, nell'ambito dello stesso indirizzo, seguono lo stesso percorso e hanno perciò il medesimo quadro orario ("classi parallele"), i docenti titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al

conseguimento delle competenze oggetto della prova di tutte le commissioni/classi coinvolte elaborano collegialmente le proposte di traccia per tali classi quinte, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nei

documenti del consiglio di classe di tutte le classi coinvolte. In questo caso, poiché la traccia della prova è comune a più classi, è necessario utilizzare, per la valutazione della stessa, il medesimo strumento di valutazione, elaborato collegialmente da tutti i docenti coinvolti nella stesura della traccia in un'app.

6. In fase di stesura delle proposte di traccia della prova di cui al comma 3, si procede inoltre a definire la durata della prova, nei limiti e con le modalità previste dai Quadri di riferimento, e l'eventuale prosecuzione della stessa il giorno successivo, laddove ricorrano le condizioni che consentono l'articolazione della prova in due giorni. Nel caso di articolazione della prova in due giorni, come previsto nei Quadri di riferimento, ai candidati sono fornite specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Le indicazioni relative alla durata della prova e alla sua eventuale articolazione in due giorni sono comunicate ai candidati tramite affissione di apposito avviso presso l'istituzione scolastica sede della commissione/classe, nonché, distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento.

Articolo 21 (Correzione e valutazione delle prove scritte)

1. La commissione/classe è tenuta a iniziare la correzione e valutazione delle prove scritte al termine della seconda prova, dedicando un numero di giorni congruo rispetto al numero dei candidati da esaminare.

2. La commissione/classe dispone di un massimo di venti punti per la valutazione di ciascuna prova scritta, per un totale di quaranta punti.

3. Il punteggio attribuito a ciascuna prova scritta è pubblicato per tutti i candidati, ivi compresi i candidati con DSA che abbiano sostenuto prove orali sostitutive delle prove scritte in lingua straniera e i candidati con disabilità che abbiano sostenuto gli esami con prove relative al percorso didattico differenziato, tramite affissione di tabelloni presso l'istituzione scolastica sede della commissione/classe, nonché, distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento, almeno due giorni prima della data fissata per l'inizio dello svolgimento dei colloqui. Vanno esclusi dal computo le domeniche e i giorni festivi intermedi.

4. Ai sensi dell'art. 16, comma 6, del d. lgs. n. 62 del 2017, le commissioni possono procedere alla correzione delle prove scritte operando per aree disciplinari.

5.2 ATTRIBUZIONE DEL CREDITO E DEL VOTO FINALE

Nello scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti: dodici punti per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno.

La valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico.

Il voto finale dell'Esame di Stato è espresso in centesimi così suddivisi:

- massimo 40 punti per il **credito scolastico**
- massimo 20 punti per il **primo scritto**
- massimo 20 punti per il **secondo scritto**
- massimo 20 punti per il **colloquio**.

La commissione può assegnare fino a **5 punti di "bonus"** per chi ne ha diritto. Dalla somma di tutti questi punti risulta il voto finale dell'Esame.

Il punteggio massimo è **100** (c'è la possibilità della **lode**).

Il punteggio minimo per superare l'esame è **60/100**.

ALLEGATO A d.leg. 62/2017

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
M < 6	-	-	7-8
M=6	7-8	8-9	9-10
6<M≤7	8-9	9-10	10-11
7<M≤8	9-10	10-11	11-12
8<M≤9	10-11	11-12	13-14
9<M≤10	11-12	12-13	14-15

5.3 SIMULAZIONI PROVE SCRITTE ESAME DI STATO - GRIGLIE DI CORREZIONE

TIPOLOGIE DI VERIFICHE ED ESERCITAZIONI PER LE PROVE D'ESAME

Sono state effettuate dai docenti del C.d.C., verifiche orali e scritte formative e sommative, per favorire un apprendimento graduale dei contenuti delle varie discipline. Per quanto riguarda la preparazione al colloquio orale, gli insegnanti hanno proposto attività con le quali esercitarsi per l'avvio del colloquio d'esame, cercando di insistere su documenti quanto più interdisciplinari. Le esercitazioni si sono svolte all'interno dell'orario curriculare nelle varie materie.

Le date per le simulazioni delle prove scritte dell'Esame di Stato sono fissate secondo il seguente calendario:

- **PRIMA PROVA SCRITTA (LINGUA E LETTERATURA ITALIANA)**

GIORNO: 18/04/2023

n. ore: 6

TESTO TRACCIA: PRIMA PROVA MINISTERIALE ESAME DI STATO 2022- SESSIONE SUPPLETIVA

- **SECONDA PROVA SCRITTA/PRATICA (NUCLEI FONDAMENTALI D'INDIRIZZO)**

GIORNO: 04-05/05/2023

n. ore: 4 (PROVA SCRITTA) + 2 (PROVA PRATICA)

TESTO TRACCIA: VEDI PROVA ALLEGATA AL DOCUMENTO

SIMULAZIONE PRIMA PROVA - ITALIANO

Ministero dell'Istruzione
ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO PROPOSTA A1

Eugenio Montale, *Le parole*, in *Satura*, Arnoldo Mondadori, Milano 1971, pp. 106-107.

Le parole
se si ridestano rifiutano la sede
più propizia, la carta
di Fabriano¹, l'inchiostro di china, la cartella
di cuoio o di velluto che le tenga in segreto;

le parole
quando si svegliano si adagiano sul retro
delle fatture, sui margini dei bollettini del lotto, sulle partecipazioni matrimoniali o di lutto;

le parole
non chiedono di meglio che l'imbroglione dei tasti nell'Olivetti portatile², che il buio dei taschini
del panciotto, che il fondo del cestino, ridottevi
in pallottole;

le parole
non sono affatto felici di esser buttate fuori
come zambracche³ e accolte con furore di plausi
e disonore;
le parole preferiscono il sonno
nella bottiglia al ludibrio⁴ di essere lette, vendute, imbalsamate, ibernate;

le parole
sono di tutti e invano si celano nei dizionari
perché c'è sempre il marrano⁵ che dissotterra i tartufi
più puzzolenti e più rari;

le parole
dopo un'eterna attesa rinunziano alla speranza di essere pronunziate una volta per tutte
e poi morire
con chi le ha possedute

1 carta di Fabriano: tipo di carta particolarmente pregiata.

2 Olivetti portatile: macchina da scrivere fra le più diffuse all'epoca.

3 zambracche: persone che si prostituiscono.

4 ludibrio: derisione.

5 marrano: traditore.

Nella raccolta *Satura*, pubblicata nel 1971, Eugenio Montale (1896-1981) sviluppa un nuovo corso poetico personale in cui i mutamenti, anche di tono, sono adeguati alla necessità di una rinnovata testimonianza di grandi sommovimenti sul piano ideologico, sociale, politico. Compito del poeta è, secondo Montale, quello di

rappresentare la condizione esistenziale dell'uomo, descrivendo con la parola l'essenza delle cose e racchiudendo in un solo vocabolo il sentimento di un ricordo, di un paesaggio, di una persona.

Comprensione e Analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Sintetizza i principali temi della poesia come si presentano nelle strofe.
2. A tuo parere, perché le parole, quasi personificate e animate di vita propria dal poeta, preferiscono luoghi e ambienti umili e dimessi ed evitano sistemazioni più nobili e illustri?
3. Quali sono le scelte lessicali della poesia e in che misura risultano coerenti con la tematica complessiva del testo? Proponi qualche esempio.
4. Quale significato, a tuo avviso, si potrebbe attribuire alla strofa conclusiva della poesia?
5. La 'vita' delle parole è definita dal poeta attribuendo loro sentimenti ed azioni tipicamente umane: illustra in che modo Montale attribuisce loro tratti di forte 'umanità'.

Interpretazione

La raccolta *Satura*, da cui la poesia è tratta, appartiene all'ultima produzione di Montale, caratterizzata da uno stile colloquiale e centrata spesso su ricordi personali, temi di cronaca o riflessioni esistenziali. Rifletti sul tema, caro al poeta, della parola e del linguaggio poetico; puoi approfondire l'argomento anche mediante confronti con altri testi di Montale o di altri autori a te noti.

PROPOSTA A2

Luigi Pirandello, da *Il fu Mattia Pascal*, in *Tutti i romanzi*, Arnoldo Mondadori, Milano, 1973.

Il protagonista de "Il fu Mattia Pascal", dopo una grossa vincita al gioco al casinò di Montecarlo, mentre sta tornando a casa legge la notizia del ritrovamento a Miragno, il paese dove lui abita, di un cadavere identificato come Mattia Pascal. Benché sconvolto, decide di cogliere l'occasione per iniziare una nuova vita; assunto lo pseudonimo di Adriano Meis, ne elabora la falsa identità.

"Del primo inverno, se rigido, piovoso, nebbioso, quasi non m'ero accorto tra gli svaghi de' viaggi e nell'ebbrezza della nuova libertà. Ora questo secondo mi sorprendevo già un po' stanco, come ho detto, del vagabondaggio e deliberato a impormi un freno. E mi accorgevo che... sì, c'era un po' di nebbia, c'era; e faceva freddo; m'accorgevo che per quanto il mio animo si opponesse a prender qualità dal colore del tempo, pur ne soffriva. [...]

M'ero spassato abbastanza, correndo di qua e di là: Adriano Meis aveva avuto in quell'anno la sua giovinezza spensierata; ora bisognava che diventasse uomo, si raccogliesse in sé, si formasse un abito di vita quieto e modesto. Oh, gli sarebbe stato facile, libero com'era e senz'obbligo di sorta!

Così mi pareva; e mi misi a pensare in quale città mi sarebbe convenuto di fissar dimora, giacché come un uccello senza nido non potevo più oltre rimanere, se proprio dovevo compormi una regolare esistenza. Ma dove? in una grande città o in una piccola? Non sapevo risolvermi.

Chiudevo gli occhi e col pensiero volavo a quelle città che avevo già visitate; dall'una all'altra, indugiandomi in ciascuna fino a rivedere con precisione quella tal via, quella tal piazza, quel tal luogo, insomma, di cui serbavo più viva memoria; e dicevo:

"Ecco, io vi sono stato! Ora, quanta vita mi sfugge, che séguita ad agitarsi qua e là variamente. Eppure, in quanti luoghi ho detto: — Qua vorrei aver casa! Come ci vivrei volentieri! —. E ho invidiato gli abitanti che, quietamente, con le loro abitudini e le loro consuete occupazioni, potevano dimorarvi, senza conoscere quel senso penoso di precarietà che tien sospeso l'animo di chi viaggia."

Questo senso penoso di precarietà mi teneva ancora e non mi faceva amare il letto su cui mi ponevo a dormire, i varii oggetti che mi stavano intorno.

Ogni oggetto in noi suol trasformarsi secondo le immagini ch'esso evoca e aggruppa, per così dire, attorno a sé. Certo un oggetto può piacere anche per se stesso, per la diversità delle sensazioni gradevoli che ci suscita in una percezione armoniosa; ma ben più spesso il piacere che un oggetto ci procura non si trova nell'oggetto per se medesimo. La fantasia lo abbellisce cingendolo e quasi irraggiandolo d'immagini care. Né noi lo percepiamo più qual esso è, ma così, quasi animato dalle immagini che suscita in noi o che le nostre abitudini

vi associano. Nell'oggetto, insomma, noi amiamo quel che vi mettiamo di noi, l'accordo, l'armonia che stabiliamo tra esso e noi, l'anima che esso acquista per noi soltanto e che è formata dai nostri ricordi".

Comprensione e Analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Sintetizza il contenuto del brano, individuando gli stati d'animo del protagonista.
2. Spiega a cosa allude Adriano Meis quando si definisce 'un uccello senza nido' e il motivo del 'senso penoso di precarietà'.
3. Nel brano si fa cenno alla 'nuova libertà' del protagonista e al suo 'vagabondaggio': analizza i termini e le espressioni utilizzate dall'autore per descriverli.
4. Analizza i sentimenti del protagonista alla luce della tematica del doppio, evidenziando le scelte lessicali ed espressive di Pirandello.
5. Le osservazioni sugli oggetti propongono il tema del riflesso: esamina lo stile dell'autore e le peculiarità della sua prosa evidenziando i passaggi del testo in cui tali osservazioni appaiono particolarmente convincenti.

Interpretazione

Commenta il brano proposto con particolare riferimento ai temi della libertà e del bisogno di una 'regolare esistenza', approfondendoli alla luce delle tue letture di altri testi pirandelliani o di altri autori della letteratura italiana del Novecento.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Durante la II guerra mondiale i rapporti epistolari fra Churchill, Stalin e Roosevelt furono intensi, giacché il premier

britannico fece da tramite tra Mosca e Washington, in particolare nei primi tempi del conflitto.

L'importanza storica di quelle missive è notevole perché aiuta a ricostruire la fitta e complessa trama di rapporti, diffidenze e rivalità attraverso la quale si costruì l'alleanza tra gli USA, la Gran Bretagna e l'URSS in tempo di guerra: le due lettere di seguito riportate, risalenti al novembre 1941, ne sono un esempio.

Testi tratti da: Carteggio Churchill-Stalin 1941-1945, Bonetti, Milano 1965, pp. 40-42.

Messaggio personale del premier Stalin al primo ministro Churchill - Spedito l'8 novembre 1941

Il vostro messaggio mi è giunto il 7 novembre. Sono d'accordo con voi sulla necessità della chiarezza, che in questo momento manca nelle relazioni tra l'Urss e la Gran Bretagna. La mancanza di chiarezza è dovuta a due circostanze: per prima cosa non c'è una chiara comprensione tra i nostri due paesi riguardo agli scopi della guerra e alla organizzazione post-bellica della pace; secondariamente non c'è tra Urss e Gran Bretagna un accordo per un reciproco aiuto militare in Europa contro Hitler.

Fino a quando non sarà raggiunta la comprensione su questi due punti capitali, non solo non vi sarà chiarezza nelle relazioni anglo-sovietiche, ma, per parlare francamente, non vi sarà neppure una reciproca fiducia. Certamente, l'accordo sulle forniture militari all'Unione Sovietica ha un grande significato positivo, ma non chiarisce il problema né definisce completamente la questione delle relazioni tra i nostri due paesi.

Se il generale Wavell e il generale Paget, che voi menzionate nel vostro messaggio, verranno a Mosca per concludere accordi sui punti essenziali fissati sopra, io naturalmente prenderò contatti con loro per considerare tali punti. Se, invece, la missione dei due generali deve essere limitata ad informazioni ed esami di questioni secondarie, allora io non vedo la necessità di distoglierli dalle loro mansioni, né ritengo giusto interrompere la mia attività per impegnarmi in colloqui di tale natura. [...]

W. Churchill a J.V. Stalin - Ricevuto il 22 novembre 1941

Molte grazie per il vostro messaggio che ho ricevuto ora.

Fin dall'inizio della guerra, ho cominciato con il Presidente Roosevelt una corrispondenza personale, che ha permesso di stabilire tra noi una vera comprensione e ha spesso aiutato ad agire tempestivamente. Il mio solo desiderio è di lavorare sul medesimo piano di cameratismo e di confidenza con voi. [...]

A questo scopo noi vorremmo inviare in un prossimo futuro, via Mediterraneo, il Segretario degli Esteri Eden, che voi già conoscete, ad incontrarvi a Mosca o altrove. [...]

Noto che voi vorreste discutere la organizzazione post-bellica della pace, la nostra intenzione è di combattere la guerra, in alleanza ed in costante collaborazione con voi, fino al limite delle nostre forze e comunque sino alla fine, e quando la guerra sarà vinta, cosa della quale sono sicuro, noi speriamo che Gran Bretagna, Russia Sovietica e Stati Uniti si riuniranno attorno al tavolo del concilio dei vincitori come i tre principali collaboratori e come gli autori della distruzione del nazismo. [...]

Il fatto che la Russia sia un paese comunista mentre la Gran Bretagna e gli Stati Uniti non lo sono e non lo vogliono diventare, non è di ostacolo alla creazione di un buon piano per la nostra salvaguardia reciproca e per i nostri legittimi interessi. [...]

Comprensione e Analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi entrambe le lettere, ponendo in rilievo i diversi obiettivi dei due uomini politici.
2. Spiega il significato del termine 'chiarezza' più volte utilizzato da Stalin nella sua lettera: a cosa si riferisce in relazione alla guerra contro la Germania?
3. Illustra la posizione politica che si evince nella lettera di Churchill quando egli fa riferimento alle diverse ideologie politiche dei paesi coinvolti.
4. Nelle lettere appare sullo sfondo un terzo importante interlocutore: individualo e spiega i motivi per cui è stato evocato.

Produzione

Prendendo spunto dai testi proposti e sulla base delle tue conoscenze storiche e delle tue letture, esprimi le tue opinioni sulle caratteristiche della collaborazione tra Regno Unito e Unione Sovietica per sconfiggere la Germania nazista e sulle affermazioni contenute nelle lettere dei due leader politici. Organizza tesi e argomenti in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Testo tratto da Manlio Di Domenico, *Complesso è diverso da complicato*: per questo serve multidisciplinarietà, in "Il Sole 24 ore", supplemento Nòva, 6 marzo 2022, pag. 18.

Una pandemia è un complesso fenomeno biologico, sociale ed economico. "Complesso" è molto diverso da "complicato": il primo si riferisce alle componenti di un sistema e alle loro interazioni, il secondo si usa per caratterizzare un problema in relazione al suo grado di difficoltà. Un problema complicato richiede molte risorse per essere approcciato, ma può essere risolto; un problema complesso non garantisce che vi sia una soluzione unica e ottimale, ma è spesso caratterizzato da molteplici soluzioni che coesistono, alcune migliori di altre e molte egualmente valide. [...]

Ma perché è importante capire la distinzione tra complicato e complesso? Questa distinzione sta alla base degli approcci necessari per risolvere in maniera efficace i problemi corrispondenti. I problemi complicati possono essere risolti molto spesso utilizzando un approccio riduzionista, dove l'oggetto di analisi, per esempio uno smartphone, può essere scomposto nelle sue componenti fondamentali che, una volta comprese, permettono di intervenire, con un costo noto e la certezza di risolvere il problema. Purtroppo, per i problemi complessi questo approccio è destinato a fallire: le interazioni tra le componenti sono organizzate in modo non banale e danno luogo a effetti che non possono essere previsti a partire dalla conoscenza delle singole parti. [...] Un'osservazione simile fu fatta da Philip Anderson,

Nobel per la Fisica nel 1977, in un articolo che è stato citato migliaia di volte e rappresenta una delle pietre miliari della scienza della complessità: «More is different». Anderson sottolinea come la natura sia organizzata in una gerarchia, dove ogni livello è caratterizzato da una scala specifica. [...] Ogni scala ha una sua rilevanza: gli oggetti di studio (particelle, molecole, cellule, tessuti, organi, organismi, individui, società) a una scala sono regolati da leggi che non sono banalmente deducibili da quelle delle scale inferiori. Nelle parole di Anderson, la biologia non è chimica applicata, la chimica non è fisica applicata, e così via.

Questo excursus è necessario per comprendere come va disegnata una risposta chiara a un problema complesso come la pandemia di Covid 19, che interessa molteplici scale: da quella molecolare, dove le interazioni tra le proteine (molecole molto speciali necessarie al funzionamento della cellula) del virus Sars-Cov-2 e del suo ospite umano (e non), sono in grado di generare alterazioni nel tradizionale funzionamento

dei nostri sistemi, dall'immunitario al respiratorio, dal circolatorio al nervoso, causando in qualche caso – la cui incidenza è ancora oggetto di studio – problemi che interessano molteplici organi, anche a distanza di tempo dall'infezione. Virologi, biologi evolucionisti, infettivologi, immunologi, patologi: tutti mostrano competenze specifiche necessarie alla comprensione di questa fase del fenomeno. Ma non solo: la circolazione del virus avviene per trasmissione aerea, [...] e il comportamento umano, che si esprime tramite la socialità, è la principale fonte di trasmissione. A questa scala è l'epidemiologia la scienza che ci permette di capire il fenomeno, tramite modelli matematici e scenari che testano ipotesi su potenziali interventi. Ma l'attuazione o meno di questi interventi ha effetti diretti, talvolta prevedibili e talvolta imprevedibili, sull'individuo e la società: dalla salute individuale (fisica e mentale) a quella pubblica, dall'istruzione all'economia. A questa scala, esperti di salute pubblica, sociologia, economia, scienze comportamentali, pedagogia, e così via, sono tutti necessari per comprendere il fenomeno.

Il dibattito scientifico, contrariamente a quanto si suppone, poggia sul porsi domande e dubitare, in una continua interazione che procede comprovando i dati fino all'avanzamento della conoscenza. Durante una pandemia gli approcci riduzionistici non sono sufficienti, e la mancanza di comunicazione e confronto tra le discipline coinvolte alle varie scale permette di costruire solo una visione parziale, simile a quella in cui vi sono alcune tessere di un puzzle ma è ancora difficile intuirne il disegno finale. L'interdisciplinarietà non può, e non deve, più essere un pensiero illusorio, ma dovrebbe diventare il motore della risposta alla battaglia contro questa pandemia. Soprattutto, dovrebbe essere accompagnata da una comunicazione istituzionale e scientifica chiara e ben organizzata, per ridurre il rischio di infodemia e risposte comportamentali impreviste.

Comprensione e Analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Sintetizza l'articolo e spiega il significato dell'espressione «More is different».
2. Quali sono le tesi centrali presentate nell'articolo e con quali argomenti vengono sostenute? Spiega anche le differenze esistenti tra un problema complesso e un problema complicato e perché un problema complicato può essere risolto più facilmente di un problema complesso.
3. Che cosa caratterizza un "approccio riduzionista" e quali sono i suoi limiti?
4. Quali caratteristiche peculiari della conoscenza scientifica sono state evidenziate dal recente fenomeno della pandemia?

Produzione

Dopo aver letto e analizzato l'articolo, esprimi le tue considerazioni sulla relazione tra la complessità e la conoscenza scientifica, confrontandoti con le tesi espresse nel testo sulla base delle tue conoscenze, delle tue letture e delle tue esperienze personali. Sviluppa le tue opinioni in un testo argomentativo in cui tesi ed argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Philippe Daverio, *Grand tour d'Italia a piccoli passi*, Rizzoli, Milano, 2018, pp. 18-19.

Lo slow food ha conquistato da tempo i palati più intelligenti. Lo Slow Tour è ancora da inventare; o meglio è pratica da riscoprire, poiché una volta molti degli eminenti viaggiatori qui citati si spostavano in modo assai lento e talora a piedi. È struggente la narrazione che fa Goethe del suo arrivo a vela in Sicilia. A pochi di noi potrà capitare una simile scomoda fortuna. Il viaggio un tempo si faceva con i piedi e con la testa; oggi sfortunatamente lo fanno i popoli bulimici d'estremo Oriente con un salto di tre giorni fra Venezia, Firenze, Roma e Pompei, e la massima loro attenzione viene spesso dedicata all'outlet dove non comperano più il Colosseo o la Torre di Pisa in pressato di plastica (tanto sono loro stessi a produrli a casa) ma le griffe del Made in Italy a prezzo scontato (che spesso anche queste vengono prodotte da loro). È l'Italia destinata a diventare solo un grande magazzino dove al fast trip si aggiunge anche il fast food, e dove i rigatoni all'amatriciana diventeranno un mistero iniziatico riservato a pochi eletti? La velocità porta agli stereotipi e fa ricercare soltanto ciò che si è già visto su un giornale o ha ottenuto più "like" su Internet: fa confondere Colosseo e Torre di Pisa e porta alcuni americani a pensare che San Sebastiano trafitto dalle frecce sia stato vittima dei cheyenne.

La questione va ripensata. Girare il Bel Paese richiede tempo. Esige una anarchica disorganizzazione, foriera di poetici approfondimenti.

I treni veloci sono oggi eccellenti ma consentono solo il passare da una metropoli all'altra, mentre le aree del museo diffuso d'Italia sono attraversate da linee così obsolete e antiche da togliere ogni voglia d'uso. Rimane sempre una soluzione, quella del festina lente latino, cioè del "Fai in fretta, ma andando piano". Ci sono due modi opposti per affrontare il viaggio, il primo è veloce e quindi necessariamente bulimico: il più possibile nel minor tempo possibile. Lascia nella mente umana una sensazione mista nella quale il falso legionario romano venditore d'acqua minerale si confonde e si fonde con l'autentico monaco benedettino che canta il gregoriano nella chiesa di Sant'Antimo. [...] All'opposto, il viaggio lento non percorre grandi distanze, ma offre l'opportunità di densi approfondimenti. Aveva proprio ragione Giacomo Leopardi quando [...] sosteneva che in un Paese "dove tanti sanno poco si sa poco". E allora, che pochi si sentano destinati a saper tanto, e per saper tanto non serve saper tutto ma aver visto poche cose e averle percepite, averle indagate e averle assimilate. Talvolta basta un piccolo museo, apparentemente innocuo, per aprire la testa a un cosmo di sensazioni che diventeranno percezioni. E poi, come si dice delle ciliegie, anche queste sensazioni finiranno l'una col tirare l'altra e lasciare un segno stabile e utile nella mente.

Comprensione e Analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Sintetizza le argomentazioni espresse dall'autore in merito alle caratteristiche di un diffuso modo contemporaneo di viaggiare.
2. Illustra le critiche di Daverio rispetto al fast trip e inseriscile nella disamina più ampia che chiama in causa altri aspetti del vivere attuale.
3. Individua cosa provoca confusione nei turisti che visitano il nostro Paese in maniera frettolosa e spiega il collegamento tra la tematica proposta e l'espressione latina 'festina lente'.
4. Nel testo l'autore fa esplicito riferimento a due eminenti scrittori vissuti tra il XVIII e il XIX secolo: spiega i motivi di tale scelta.

Produzione

La società contemporanea si contraddistingue per la velocità dei ritmi lavorativi, di vita e di svago: rifletti su questo aspetto e sulle tematiche proposte da Daverio nel brano. Esprimi le tue opinioni al riguardo elaborando un testo argomentativo in cui tesi ed argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso, anche facendo riferimento al tuo percorso di studi, alle tue conoscenze e alle tue esperienze personali.

PROPOSTA C1

Testo tratto dall'articolo di Mauro Bonazzi, Saper dialogare è vitale, in 7-Sette supplemento settimanale del 'Corriere della Sera', 14 gennaio 2022, p. 57.

Troppo spesso i saggi, gli esperti, e non solo loro, vivono nella sicurezza delle loro certezze, arroccati dietro il muro delle loro convinzioni. Ma il vero sapiente deve fare esattamente il contrario [...].

Spingersi oltre, trasgredire i confini di ciò che è noto e familiare, rimettendo le proprie certezze in discussione nel confronto con gli altri. Perché non c'è conoscenza fino a che il nostro pensiero non riesce a specchiarsi nel pensiero altrui, riconoscendosi nei suoi limiti, prendendo consapevolezza di quello che ancora gli manca, o di quello che non vedeva. Per questo il dialogo è così importante, necessario - è vitale. Anche quando non è facile, quando comporta scambi duri. Anzi sono proprio quelli i confronti più utili. Senza qualcuno che contesti le nostre certezze, offrendoci altre prospettive, è difficile uscire dal cerchio chiuso di una conoscenza illusoria perché parziale, limitata. In fondo, questo intendeva Socrate, quando ripeteva a tutti che sapeva di non sapere: non era una banale ammissione di ignoranza, ma una richiesta di aiuto, perché il vero sapere è quello che nasce quando si mettono alla prova i propri pregiudizi, ampliando gli orizzonti. Vale per i sapienti, e vale per noi [...].

A partire dall'articolo proposto e traendo spunto dalle tue esperienze, conoscenze e letture, rifletti sull'importanza, il valore e le condizioni del dialogo a livello personale e nella vita della società nei suoi vari aspetti e ambiti. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Entrano in Costituzione le tutele dell'ambiente, della biodiversità e degli animali

Tratto da <https://www.gazzettaufficiale.it/dettaglio/codici/costituzione>

Articoli prima delle modifiche	Articoli dopo le modifiche
Art. 9 La Repubblica promuove lo sviluppo e la ricerca scientifica e tecnica. Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione.	Art. 9 La Repubblica promuove lo sviluppo e la ricerca scientifica e tecnica. Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione. Tutela l'ambiente, la biodiversità e gli ecosistemi, anche nell'interesse delle future generazioni. La legge dello Stato disciplina i modi e le forme di tutela degli animali.
Art. 41 L'iniziativa economica privata è libera. Non può svolgersi in contrasto con l'utilità sociale o in modo da recare danno alla sicurezza, alla libertà, alla dignità umana. La legge determina i programmi e i controlli opportuni perché l'attività economica pubblica e privata possa essere indirizzata e coordinata a fini sociali.	Art. 41 L'iniziativa economica privata è libera. Non può svolgersi in contrasto con l'utilità sociale o in modo da recare danno alla salute, all'ambiente , alla sicurezza, alla libertà, alla dignità umana. La legge determina i programmi e i controlli opportuni perché l'attività economica pubblica e privata possa essere indirizzata e coordinata a fini sociali e ambientali .

Sulla base della tabella che mette in evidenza le recenti modifiche apportate agli articoli 9 e 41 della Costituzione dalla Legge Costituzionale 11 febbraio 2022, n. 1, esponi le tue considerazioni e riflessioni al riguardo in un testo coerente e coeso sostenuto da adeguate argomentazioni, che potrai anche articolare in paragrafi opportunamente titolati e presentare con un titolo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce.

SIMULAZIONE SECONDA PROVA

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE:
SERVIZI DI SALA E VENDITA

Nome.....Cognome.....Classe.....Data.....

Cornice di riferimento:

TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

Nucleo tematico 8:

Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

TRACCIA:

Il Candidato ipotizzi di essere il Food and Beverage Manager dell'azienda di ristorazione "Deluxe s.r.l." il quale deve occuparsi dell'apertura di un bar- tavola calda nei pressi dell'Università di Pavia.

La responsabilità del Food and Beverage Manager è quella di occuparsi della conduzione e della pianificazione di tutti i servizi di ristorazione rispondendo all'organizzazione dei servizi e formulando standard di qualità, quantità e costo.

Dovendo decidere la proposta commerciale da proporre ai clienti, il Candidato svolga un testo analizzando e collegando in modo organico i seguenti aspetti:

1. Nell'ambito del marketing strategico, il Candidato Individui il/i target di riferimento per il punto di ristoro indicato, dando anche una definizione generale di targeting.
2. Una volta individuato il target ne analizzi i bisogni nutrizionali e individui quale possa essere la qualità percepita richiesta da questa tipologia di clientela al fine di ottenere la soddisfazione del cliente.
3. In base al tipo di prodotti/servizi che si intende offrire, il Candidato descriva le modalità e i fattori da prendere in considerazione per stabilire i prezzi dei prodotti offerti in linea con le esigenze del cliente.
4. All'interno della proposta enogastronomica che caratterizza il punto di ristoro, il Candidato proponga una lista di 6 drink, alcolici e analcolici, che rispettino le tendenze del target di riferimento, specificando l'ingrediente/i principale/i.
5. Individui un piatto da inserire nel menù che possa essere proposto ad un cliente che necessita una dieta speciale descrivendo la problematica alimentare presa in considerazione.
6. Al piatto appena descritto il candidato abbinì un vino, specificando il vitigno, zona e terroir di produzione, caratteristiche organolettiche, presenza di eventuali allergeni, marchio merceologico ed il criterio di abbinamento scelto.
7. Considerando che la fidelizzazione del cliente è un aspetto fondamentale per il successo di un'attività ristorativa, il Candidato spieghi che cosa si intenda per "customer care" e proponga delle idee per fidelizzare la clientela.

La durata della prova è di 4 ore. Al candidato è consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

SIMULAZIONE SECONDA PROVA
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
Indirizzo: IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE:
SERVIZI DI SALA E VENDITA

Cornice di riferimento:

TIPOLOGIA B

**Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale
(caso aziendale).**

Nucleo tematico 8:

**Ospitalita', intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target
della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.**

NOME.....

COGNOME.....

CLASSE.....

DATA.....

NOME DEL COCKTAIL.....

TRACCIA:

Il candidato, in linea con i temi trattati nella prima parte della seconda prova, prepari un drink motivando e rispettando:

- la scelta del cocktail
- le tecniche di preparazione
- le buone prassi igieniche
- compilando la scheda del drink in allegato.

La durata della prova è di 2 ore. Al candidato è consentito l'uso di carta e penna.

SCHEDA TECNICA

NOME DEL COCKTAIL	
L'INTERO COCKTAIL E' DI	
CATEGORIA	
FAMIGLIA	
TIPOLOGIA IN BASE AL VOLUME	
GUSTO	
PREPARAZIONE	
SERVIZIO	
DECORAZIONE	
COMPOSIZIONE	
INGREDIENTI	QUANTITA'

5.4 GRIGLIE DI CORREZIONE E CONVERSIONE

PRIMA PROVA (PUNTEGGIO IN BASE 100: _____; PUNTEGGIO IN BASE 20: _____)

indicatori	descrittori generali (max 60 punti)		
ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	-scelta e organizzazione degli argomenti scarsamente pertinenti alla traccia -organizzazione degli argomenti inadeguata o disomogenea -organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo pertinente -ideazione e organizzazione del testo efficace con puntuale articolazione degli argomenti	1-5 6-8 9-11 12-15	
coesione e coerenza testuale	-piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati -piano espositivo coerente; imprecisione nell'uso dei connettivi -piano espositivo coerente e coeso con utilizzo abbastanza efficace dei connettivi -piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi -piano espositivo bene articolato con utilizzo appropriato e vario dei connettivi	1-3 4-8 9-10 11-12 13-15	
ricchezza e padronanza lessicale	-scarsa -sufficientemente curata -varia e appropriata	1-2 3 4-5	
correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	-gravi errori morfosintattici ripetuti; uso scorretto a assenza di punteggiatura -punteggiatura e morfosintassi corretta con un errore di ortografia non grave -morfosintassi e punteggiatura corrette ed efficaci	1-2 3-4 5	
ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	-conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, superficialità delle informazioni -conoscenze e riferimenti culturali modesti -conoscenze e riferimenti culturali essenziali -conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi	1-2 3-5 6-7 8-10	
espressione di giudizi critici e valutazioni personali	-giudizi critici non presenti -giudizi critici poco coerenti -adeguata formulazione di giudizi critici -efficace formulazione di giudizi critici non banali	1-2 3-5 6 7-10	
TOTALE			

Tipologia A	(max 40 punti)		
indicatori	descrittori	punti	

rispetto dei vincoli posti nella consegna: lunghezza, forma parafrasata o sintetica della rielaborazione	-consegne e vincoli scarsamente rispettati -consegne e vincoli globalmente rispettati -consegne e vincoli adeguatamente -consegne e vincoli pienamente rispettati	1-8 9-10 11-12 13-15	
capacità di comprendere il testo	-comprensione errata o parziale -comprensione globale corretta ma non approfondita -comprensione corretta e approfondita	1-2 3-4 5	
analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica	-analisi errata o incompleta -analisi sufficientemente corretta e adeguata -analisi completa, coerente e precisa	1-2 3 4-5	
interpretazione del testo	-interpretazione quasi del tutto errata -interpretazione e contestualizzazione parziali e imprecise -interpretazione e contestualizzazione corrette -interpretazione e contestualizzazione corrette e ricche di riferimenti culturali	1-4 5-8 9-11 12-15	
TOTALE			

Tipologia B	(max 40 punti)		
indicatori	descrittori	punti	
individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	-mancato riconoscimento di tesi e argomentazioni - individuazione parziale di tesi e argomentazioni addotte (o di sola tesi o sola argomentazione) -adeguata individuazione nei nuclei fondanti di un testo argomentativo -individuazione completa e puntuale di tesi e Argomentazioni	1-4 5-8 9-11 12-15	
capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti (presenza di tesi, antitesi, argomentazioni e conclusioni)	-articolazione del ragionamento non efficace, utilizzo errato dei connettivi -parziale coerenza del ragionamento, connettivi a volte poco pertinenti -ragionamento coerente, pochi connettivi ma corretti -organizzazione incisiva del ragionamento, utilizzo appropriato e vario dei connettivi	1-4 5-8 9-11 12-15	
correttezza, ampiezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	-riferimenti culturali scarsi, assenti o non pertinenti - qualche riferimento appropriato e pertinente - numerosi, appropriati e pertinenti riferimenti culturali colti da svariati ambiti	1-5 6-7 8-10	
TOTALE			

Tipologia C	(max 40 punti)		
indicatori	descrittori	punti	
pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	-elaborato non pertinente alla traccia, titolo inadeguato, consegne disattese -elaborato parzialmente pertinente, titolo inadeguato -elaborato adeguato alle consegne della traccia con titolo pertinente -efficace sviluppo della traccia con titolo e parafrasi coerenti ed originali	1-4 5 6-7 8-10	
sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	-esposizione confusa, inadeguatezza dei nessi logici -esposizione non sempre chiara, nessi logici talvolta inadeguati -esposizione complessivamente chiara e lineare -esposizione chiara ed efficace -esposizione chiara ed efficace, ottimo uso di linguaggi e registri specifici	1-8 9-11 12-13 14-15 16-20	
correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	-conoscenze e riferimenti errati e non pertinenti -conoscenze e riferimenti generalmente corretti -ottima padronanza dell'argomento, ricchezza di riferimenti culturali tratti da conoscenze personali e collegamenti interdisciplinari	1-5 6-7 8-10	
TOTALE			

SECONDA PROVA
I.P.S.S.E.C. "A. Olivetti" – Monza (MB)
ESAME DI STATO a.s. 2022/2023
**Indirizzo: IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE:
SERVIZI DI SALA E VENDITA**
GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI STATO

Candidato _____

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	PUNTEGGI	PUNTEGGIO assegnato
COMPRENSIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Coglie il significato in modo completo ed esauriente	3	
	Comprende il significato in modo sufficiente ed essenziale	2	
	Coglie parzialmente il significato essenziale e generale	1	
	Non coglie nemmeno a grandi linee il significato generale	0	
Padronanza delle CONOSCENZE relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera completa e approfondita	6	
	Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera adeguata e corretta	5	
	Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera complessivamente corretta ed essenziale	4	
	Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera essenziale ma non sempre corretta	3	
	Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera parzialmente corretta, superficiale e frammentaria,	2	
	Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera lacunosa, insufficiente – non pertinente	1	
	Non ha acquisito i contenuti basilari della disciplina	0	
Padronanza delle COMPETENZE tecnico professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Competenze ottime, pertinenti, efficaci, ampie e ben organizzate	8	
	Competenze ottime, pertinenti ed efficaci	7	
	Competenze buone e globalmente pertinenti	6	
	Competenze discrete e quasi sempre pertinenti	5	
	Competenze essenziali e sufficientemente pertinenti	4	
	Competenze parziali e non sempre pertinenti	3	
	Competenze scarse e non sempre pertinenti	2	
	Competenze inadeguate	1	
CORRETTEZZA morfosintattica e PADRONANZA DEL LINGUAGGIO SPECIFICO di pertinenza del settore professionale	Argomentazione corretta ed appropriata, linguaggio specifico preciso ed appropriato	3	
	Argomentazione sufficiente, chiara e linguaggio specifico adeguato	2	
	Argomentazione semplice, non sempre chiara ed esauriente, linguaggio specifico non sempre corretto	1	
	Argomentazione confusa, linguaggio specifico scorretto	0	
PUNTEGGIO TOTALE ASSEGNATO			/20

COLLOQUIO - Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

Il colloquio si svolge dopo gli scritti e riguarda anche l'insegnamento trasversale dell'educazione civica.

Si tratta di un colloquio in chiave multi e interdisciplinare: in poche parole, la commissione valuta sia la capacità del candidato di cogliere i collegamenti tra le conoscenze acquisite sia il profilo educativo, culturale e professionale dello studente.

Prenderà il via da uno spunto iniziale (un'immagine, un breve testo, un breve video) scelto dalla Commissione. È la fase dell'Esame in cui valorizzare il percorso formativo e di crescita, le competenze, i talenti, la capacità dello studente di elaborare, in una prospettiva pluridisciplinare, i temi più significativi di ciascuna disciplina. Questi ultimi saranno indicati nel documento del Consiglio di Classe di ciascuno studente. Nell'ambito del colloquio il candidato espone, mediante una breve relazione e/o un elaborato multimediale, l'esperienza PCTO (percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento) svolta nel percorso degli studi.

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
Punteggio totale della prova				

ALLEGATO - PROGRAMMI SVOLTI

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA - VA

Prof.ssa Grazia Maria Sperti

ORE ANNUALI: 132

1. CONTENUTI DISCIPLINARI MINIMI

- Esprimersi in modo accettabilmente chiaro e completo

- Conoscere e riassumere gli elementi essenziali dei moduli trattati (relativi a autore e/o opera e/o storia letteraria e/o genere letterario e/o tema)

- Comprendere un testo letterario noto, riconoscendone la struttura e alcuni elementi caratterizzanti; individuare il genere letterario; collocare un autore/un'opera nel contesto storico-culturale; fare collegamenti; operare sintesi coerenti relative a un numero sufficiente di informazioni.

- Comporre testi pertinenti alla richiesta e agli scopi; sufficientemente corretti sotto il profilo grammaticale; logicamente sequenziali, di registro adeguato

- Costruire testi espositivi (risposte, analisi, relazioni, questionari) attinenti ad argomenti di studio, utilizzando le conoscenze essenziali acquisite e valendosi dei testi

2. METODOLOGIE

X	Lezione frontale (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche)	X	Cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo)
X	Lezione interattiva (discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive)	X	Problem solving (definizione collettiva)
	Lezione multimediale (utilizzo della LIM, di PPT, di audio video)		Attività di laboratorio (esperienza individuale o di gruppo)
	Lezione / applicazione		Esercitazioni pratiche
X	Letture e analisi diretta dei testi		Altro _____

3. MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

X	Libri di testo	X	Videolezioni	x	Cineforum
X	Altri libri		Lettore DVD		Mostre
X	Dispense, schemi	X	Computer	x	Visite guidate
X	Dettatura di appunti		Laboratorio di _____		Stage
X	Videoproiettore/LIM		Biblioteca		Altro _____

4. TIPOLOGIA DI VERIFICHE						
TIPOLOGIA				1°periodo	2°periodo	NUMERO
X	Analisi del testo		Test strutturato	min 2	min 2	Interrogazioni
X	Analisi e produzione di un testo argomentativo		Risoluzione di problemi		min 1	Simulazioni colloqui
X	Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo		Prova grafica / pratica	min 2	min 2	Prove scritte
X	Tema – relazione	X	Interrogazione			
X	Test a risposta aperta	X	Simulazione colloquio			
X	Test semi-strutturato	X	Altro: Simulazione 1° prova			

PROGRAMMA SVOLTO

Ronconi, Cappellini, Dendi, Sada, Tribulato "La mia letteratura" (C. Signorelli scuola)

- Positivismo
- Naturalismo
- Verismo
- E. Zola [brano da "l'Assommoir"]
- G. Verga: la vita e le opere ["Rosso malpelo", "La lupa" (da "Vita dei campi"); brani da "I Malavoglia"].
- Il Decadentismo e il Simbolismo
- G. Pascoli: la vita e le opere ["Lavandare", "L'assiuolo", "Novembre", "X agosto" (da "Myricae"); "La mia sera", "Il gelsomino notturno" (da "I canti di Castelvecchio")].
- G. D'Annunzio: la vita e le opere [brani da "Il piacere"; "La pioggia nel pineto"; "I pastori" (da "Alcyone")].
- Le avanguardie (cenni)
- T. Marinetti (cenni): "Il manifesto del Futurismo"; "Il manifesto della cucina futurista"
- Il romanzo di primo Novecento (cenni)
- L. Pirandello: la vita e le opere [Brano da "L'umorismo"; brani da "Il fu Mattia Pascal"; cenni su "Uno, nessuno e centomila"; "Un po' di vino" (da "Novelle per un anno"); brano da "Così è (se vi pare)"]
- I. Svevo: la vita e le opere [cenni su "Una vita" e "Senilità"; brani da "La coscienza di Zeno"].
- G. Ungaretti: la vita e le opere ["Il porto sepolto", "Mattina", "San Martino del Carso", "Soldati", "Veglia", "Fratelli" (da "L'allegria"); "Non gridate più" (da "Il dolore")].
- L'Ermetismo (cenni)
- S. Quasimodo: cenni sulla vita e le opere ["Alle fronde dei salici", "Uomo del mio tempo" (da "Giorno dopo giorno")]

STORIA

Prof.ssa Grazia Maria Sperti

ORE ANNUALI: 66

1. CONTENUTI DISCIPLINARI MINIMI

- Esporre in forma chiara e coerente fatti, situazioni e problemi relativi agli argomenti studiati; mettere in relazione le conoscenze dei fatti storici con i contesti sociali, politici, ambientali; individuare la funzione di alcuni eventi nella ricostruzione dei fatti (cause – effetti).
- Tematizzare un fatto storico, riconoscendo soggetti, fatti, luoghi e periodi; utilizzare organizzatori temporali e spaziali (cronologie, diagrammi), mappe concettuali.
- Saper spiegare e confrontare i concetti caratterizzanti gli argomenti svolti con uso del lessico specifico.
- Saper collegare i contenuti attraverso forme di ragionamento e/o di organizzazione (sintesi).
- Conoscere i problemi e la vita amministrativa del nostro Paese in relazione al passato.

2. METODOLOGIE

X	Lezione frontale (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche)	X	Cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo)
X	Lezione interattiva (discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive)	X	Problem solving (definizione collettiva)
	Lezione multimediale (utilizzo della LIM, di PPT, di audio video)		Attività di laboratorio (esperienza individuale o di gruppo)
	Lezione / applicazione		Esercitazioni pratiche
X	Letture e analisi diretta dei testi		Altro _____

3. MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

X	Libri di testo	X	Videolezioni		Cineforum
X	Altri libri		Letture DVD		Mostre
X	Dispense, schemi	X	Computer	x	Visite guidate
X	Dettatura di appunti		Laboratorio di _____		Stage
X	Videoproiettore/LIM		Biblioteca		Altro _____

4. TIPOLOGIA DI VERIFICHE						
TIPOLOGIA				1°periodo	2°periodo	NUMERO
	Test sem-istrutturato	X	Interrogazione	Min 2	Min 2	Interrogazioni
	Prove scritte a risposta aperta	X	Simulazione colloquio			Prove scritte (valide come orali)

PROGRAMMA SVOLTO

S. Zaninelli, C.Cristiani, *Attraverso i secoli*, vol. 3

- L'eredità dell'Ottocento
- Il Novecento si apre con la *Belle Epoque*
- L'Europa e il mondo all'inizio del Novecento
- L'Italia nell'età giolittiana
- La prima guerra mondiale
- La rivoluzione russa
- I trattati di pace
- Società ed economia nel primo dopoguerra
- Le democrazie occidentali
- Lo stalinismo
- Il fascismo
- Il nazismo
- Crisi delle democrazie e regimi autoritari
- Origini e fasi del secondo conflitto mondiale
- L'Italia tra Resistenza e Liberazione
- La fine della guerra
- L'eredità della guerra e i trattati di pace
- Guerra fredda e coesistenza pacifica
- La fine dei regimi comunisti e l'Unione Europea
- Gli anni della ricostruzione e del "miracolo economico"
- L'Italia dagli anni Sessanta agli anni Ottanta
- L'Italia dagli anni Novanta alla "grande crisi"
- Il mondo oggi

LINGUA INGLESE

Docente Arosio Debora
Dal libro di testo Wine & Dine ed CLITT
Classe 5 A Servizi di Sala e Vendita
Anno scolastico 2022-23

Mod 1

- Hygiene and safety pag 29
- HACCP
- A Helping Hand in Catering pag 30-31
- Safety check list pag 32
- Food and beverage staff pag 58
- Job search pag 70
- Staffing pag 70
- Job opportunities pag 71
- Fringe benefits pag 74
- The Application letter pag 79
- Europass Curriculum Vitae pag 85

Grammar:

- Verbi non ausiliari pag 35
- Question words pag 36
- I tempi del passato pag 76-77

Mod. 2

- Nutrition pag 110
- Nutrients pag 111-112-113-114
- Healthy eating pag 115
- Lifelong nutrition pag 116
- The Coeliac Disease pag 118
- Food and religion pag 119
- Judaism, Islam, Hinduism pag 120
- Buddhism pag 121
- Kosher food pag 123
- Food and celebrations in Europe pag 124-126
- Food and celebrations in the USA pag 128
- Lunar New Year pag 129-130
- Easter pag 131
- Ramadan pag 132

Grammar:

- Future tenses pag 117

Mod 3

- Wine service pag 134
- Wine appellation pag 135
- Storing wine pag 136
- Wine tasting pag 137

Grammar:

- Aggettivi comparativi e superlativi pag 139
- Future Tenses pag 147

Mod 5

- The bar service pag 257-260
- Mixology pag 261
- Flair Bartending pag 263
- Cocktails and spirits pag 265-266-268-270-271-272-273-274

- Mocktails pag 275
- Responsibility matters pag 276
- Beer pag 278-279

Schede

- G.M.O
- Ancient and natural food preservation methods
- Food preservation methods
- Food contamination
- Food intolerances and allergies

L'insegnante
Prof.ssa Debora Arosio

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE

A.S.	2022/23
CLASSE	5 ^A SERVIZI DI SALA E DI VENDITA
MATERIA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE
PROF.	WILLIAM VITTORE LONGHI
LIBRO DI TESTO	S. Rascioni- F. Ferriello Gestire le imprese ricettive up - Tramontana

1. ESPOSIZIONE DEI CONTENUTI AFFRONTATI E DEGLI OBIETTIVI IN TERMINI DI CONOSCENZE, ABILITÀ E COMPETENZE

Scansione temporale dei contenuti affrontati nei due quadrimestri:

MODULO	CONOSCENZE/UNITA' DIDATTICHE	ABILITA'	COMPETENZE
MODULO A Il mercato turistico	LEZIONE 1 – il mercato turistico internazionale Quali sono i caratteri del turismo? Quali fattori influenzano il turismo internazionale? Quali sono le dinamiche del turismo mondiale? LEZIONE 3 – il mercato turistico nazionale Quali sono gli strumenti di analisi del mercato turistico interno? (<u>ad esclusione della bilancia turistica</u>) LEZIONE 5 Le nuove tendenze del turismo Quali sono le nuove tendenze del turismo mondiale? Quali sono le nuove tendenze del turismo in Italia?	Identificare le caratteristiche del mercato turistico. Rappresentare e interpretare i dati del mercato turistico. Individuare le normative internazionali, comunitarie e nazionali di riferimento.	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività professionali. Adeguare le attività professionali alle caratteristiche e alle esigenze della clientela.

MODULO B Il marketing	LEZIONE 1 – il marketing: aspetti generali Che cos'è il marketing? Qual è la differenza tra marketing strategico e marketing operativo? Che cos'è il marketing turistico? LEZIONE 2 – il marketing strategico Quali sono le fasi del marketing strategico? Quali sono le fonti informative? Come si effettua l'analisi interna? Come si effettua l'analisi della concorrenza? Come si effettua l'analisi della domanda? Che cos'è la segmentazione? Che cos'è il target? Che cos'è il posizionamento? Come si determinano gli obiettivi strategici? LEZIONE 3 – il marketing operativo Quali sono le caratteristiche del prodotto? Come si può utilizzare la leva del prezzo? Quali sono i canali di distribuzione? Che cos'è la comunicazione? LEZIONE 4 – il web marketing Che cos'è il web marketing? Quali sono gli strumenti di web marketing? LEZIONE 5 – il marketing plan Che cos'è il marketing plan? Com'è composto il marketing plan di una piccola impresa?	Distinguere le caratteristiche del mercato turistico. Individuare le dinamiche di domanda e offerta turistica.	Adeguare e organizzare la gestione aziendale in relazione alle caratteristiche del mercato. Utilizzare le tecniche di marketing per interpretare gli sviluppi del mercato turistico.
MODULO C Pianificazione, programmazione e controllo di gestione	LEZIONE 1 – la pianificazione e la programmazione Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica? Da quali fattori dipende la strategia d'impresa? Qual è il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale? LEZIONE 2 – il budget Che cos'è il budget? Qual è la differenza tra bilancio d'esercizio e budget? Come si articola il budget? Come viene redatto il budget degli investimenti? Come viene redatto il budget economico di un ristorante? LEZIONE 3 – il business plan (Cenni) Che cos'è il business plan? (Cenni) Qual è il contenuto del business plan? (Cenni)	Individuare fasi e procedure per la redazione di un business plan. Redigere la contabilità di settore.	Utilizzare gli strumenti gestionali per la realizzazione dei servizi turistici. Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa. Scegliere le strategie appropriate per la risoluzione di problemi gestionali.
MODULO E Le abitudini alimentari e l'economia del territorio	LEZIONE 1 – le abitudini alimentari Quali fattori incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari? Quali sono le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia? Quali sono le attuali tendenze in campo alimentare	Riconoscere gli elementi economici e territoriali che influenzano le abitudini alimentari. Individuare norme e procedure relative alla provenienza, alla produzione e alla conservazione dei prodotti alimentari.	Operare nel sistema produttivo valorizzando le tradizioni locali. Valutare strategicamente gli sviluppi e le dinamiche delle filiere enogastronomiche.

2. EDUCAZIONE CIVICA

Per il percorso di Educazione civica l'intenzione è stata quella di sviluppare gradatamente i concetti chiave di sostenibilità in generale e di **sviluppo sostenibile** in particolare, sia rapportandoli alla loro dimensione internazionale, grazie all'Agenda 2030 dell'Onu, sia verificandone la concreta attuabilità e l'effettiva implementazione nel nostro paese, con particolare riferimento al settore agroalimentare, al comparto enogastronomico e a quello turistico. L'approccio è stato graduale, e i passaggi sono stati i seguenti: nel primo quadrimestre è stato chiesto ad ogni singolo studente di presentare in Ppt una possibile meta italiana - possibilmente un piccolo borgo o una località poco frequentata - che consentisse la fruizione di una forma più o meno evoluta di turismo che fosse riconducibile al concetto di sostenibilità (turismo culturale, religioso, sportivo, esperienziale ecc.); si è introdotto il concetto di sostenibilità e di sviluppo sostenibile, così come individuato dall'Agenda 2030, dando particolare risalto alla **circularità e all'economia circolare** come chiave di volta per un cambio di paradigma nei modelli economici di crescita. Si è poi cercato di verificare come i concetti di sostenibilità e circolarità fossero in qualche modo già applicati da molte imprese in Italia nei settori dell'agroalimentare o del turismo, grazie al recupero delle produzioni tradizionali e del legame col territorio. Successivamente, nel secondo quadrimestre è stato chiesto a coppie di studenti di presentare in Ppt un'azienda agroalimentare o turistico-ristorativa capace di dimostrare fattivamente l'implementazione di pratiche sostenibili nelle diverse dimensioni possibili (sociali, ambientali e di governance), analizzandone anche le capacità comunicative in tal senso. Si è anche dibattuto del più ampio concetto di responsabilità sociale d'impresa. Si è, infine, verificata la compatibilità delle nuove tendenze nell'alimentazione quotidiana rispetto agli obiettivi della sostenibilità (ad esempio, la carne coltivata o sintetica). Il lavoro in classe è stato portato avanti attraverso discussioni in aula, presentazioni da parte del docente delle singole tematiche con esempi concreti tratti anche dalla comunicazione aziendale, e con la visione in classe del documentario sul **termovalorizzatore di Copenhill**, a Copenhagen, massimo esempio in Europa di trasformazione dei rifiuti non riciclabili in energia e utilizzo dell'impianto per attività sportive e di intrattenimento.

3. COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA

Per lo sviluppo progressivo delle competenze chiave si è preferito focalizzare l'attenzione verso la realizzazione di semplici budget economici di attività ristorative e ricettive e la determinazione del prezzo di singoli prodotti, oltre che sul concetto di comunicazione aziendale come elemento chiave del marketing operativo di un'azienda che punti seriamente alla fidelizzazione della sua clientela.

4. METODOLOGIA E STRUMENTI UTILIZZATI

a. Metodo d'insegnamento

- lezioni espositive: lezioni tradizionali con lavagna, principalmente con l'ausilio di schemi e mappe concettuali;
- lezioni euristiche: condotte quindi principalmente con metodologia dialogica;
- discussioni guidate: attivazione di dibattiti in classe su casi reali o ipotizzati, per abituare al confronto e all'argomentazione ben fondata e condotta su linee logiche;
- approfondimenti: ricerche brevi assegnate a singoli alunni o gruppi di alunni.

b. Strumenti di lavoro

- Libro di testo Gestire le imprese ricettive up – vol. 3 - Tramontana;
- appunti;
- materiale didattico caricato su Classroom.

5. ATTIVITÀ DI RECUPERO

Le attività di recupero sono state organizzate, lì dove necessario, secondo le seguenti modalità:

- tornando sugli stessi argomenti con tutta la classe, ma con modalità diverse.

6. VERIFICHE E VALUTAZIONE

Le verifiche scritte sono state:

- prove miste (strutturate e semi-strutturate);
- Test online a risposta multipla.

a. Utilizzo scala numerica e giudizi (eventuale non utilizzo dei mezzi voti);

Si è utilizzata la scala numerica indicata dal Collegio Docenti, riadattata secondo la struttura della verifica.

b. Modalità di valutazione.

Si è fatto particolare riferimento a:

- Conoscenza e comprensione dei contenuti;
- Pertinenza della risposta;
- Capacità di effettuare collegamenti tra argomenti affini, interdisciplinari, tra argomenti teorici e realtà;
- Capacità di approfondire autonomamente gli argomenti;
- Capacità di trattare con uno spirito critico gli argomenti;
- Capacità di sintesi e analisi e sicurezza di esposizione;
- Uso del linguaggio appropriato sotto il profilo tecnico e logico.

c. Strumenti per la verifica formativa (controllo in itinere del processo di apprendimento)

- o Domande dal posto, senza voto;
- o Esercizi alla lavagna o al posto, ma senza voto;
- o Discussione guidata sugli argomenti trattati;
- o Correzione individualizzata delle verifiche in classe e dei lavori domestici;
- o Verifiche orali (brevi e approfondite);
- o Verifiche scritte;
- o Elaborazione di schemi e mappe concettuali;

d. Strumenti per la verifica sommativa (controllo del profitto scolastico ai fini della valutazione)

Tutti gli strumenti utilizzati per le verifiche formative in itinere sono stati impiegati anche per le verifiche sommative di fine percorso, cambiando di fatto la finalità dello strumento, ma non la struttura. Ad integrazione delle verifiche vi è stata la valutazione positiva dei seguenti elementi comportamentali e relazionali, comunque essenziali ai processi cognitivi e metacognitivi:

- partecipazione alle discussioni;
- attenzione durante le lezioni;
- interventi critici, comportamento assertivo e propositivo in classe e nelle lezioni online;
- comportamento collaborativo e di supporto nei confronti dei compagni più in difficoltà.

Monza, 12/05/2023

L'insegnante: Prof. William Vittore Longhi

MATEMATICA

Programma svolto nella classe 5A

(fino al giorno 2/5/2023)

Anno scolastico 2022-2023

Numero ore svolte (al 2/5/23): 71

Docente: prof.ssa FINO VALENTINA

Obiettivi realizzati:

conoscenze	capacità	competenze
· principali strumenti dell'analisi matematica · tecniche e procedure di calcolo per la risoluzione di integrali indefiniti e definiti · definizioni su eventi e calcolo della probabilità di eventi	· essere in grado di utilizzare gli strumenti acquisiti per leggere il grafico di una funzione · essere in grado di utilizzare gli strumenti acquisiti per calcolare integrali e calcolare aree · calcolare la probabilità di eventi	· saper leggere il grafico di una funzione · saper utilizzare tecniche e procedure di calcolo per determinare l'integrale indefinito di alcune funzioni e · saper utilizzare il concetto di integrale definito per il calcolo di aree · saper calcolare la probabilità di eventi
Strumenti di verifica	· interrogazioni · prove scritte	

La presenza di un gruppo di alunni provenienti dal CFP ha reso necessario riprendere temi e argomenti trattati nel quarto anno. Si è colta così l'occasione di approfondire questo argomento soprattutto nella lettura di un grafico, cercando così collegamenti con altre materie (in particolare con Alimentazione).

Modulo 0	Riallineamento/approfondimento sullo studio di funzioni
Obiettivi specifici	· recuperare e ampliare conoscenze relative allo studio di funzione
Contenuti	• Lettura di un grafico: dominio, intersezioni con gli assi, segno, limiti e asintoti orizzontali e verticali, crescita e decrescita, punti stazionari.

Modulo 1	La funzione logaritmica (cenni)
Obiettivi specifici	Il grafico della funzione logaritmica è stato costruito per punti, l'obiettivo di questo modulo era quello di introdurre la derivata del logaritmo naturale come semplice informazione per poi poter integrare la funzione $1/x$
Contenuti	• definizione di logaritmo • equazioni logaritmiche elementari • grafico della funzione logaritmica (solo cenni).

Modulo 2	Integrali indefiniti
Obiettivi specifici	· acquisire il concetto di funzione primitiva ed integrale · conoscere proprietà fondamentali · conoscere e saper utilizzare tecniche di integrazione per alcune funzioni elementari.
Contenuti	· funzione primitiva · definizione di integrale indefinito · proprietà degli integrali indefiniti · integrazioni immediate: - integrali riconducibili agli integrali immediati (polinomi) - eseguendo conti - scomponendo la frazione - scomponendo e semplificando
Modulo 3	Integrali definiti
Obiettivi specifici	· acquisire il concetto di integrale definito · conoscere proprietà fondamentali · saper calcolare integrali definiti · saper calcolare aree sottese a funzioni
Contenuti	· integrale definito · proprietà degli integrali definiti · calcolo di integrali definiti · utilizzo dell'integrale definito per: - calcolo di aree sottese a funzioni lineari e paraboliche
	Onde avere altri spunti di collegamento con le altre materie, si è accennato al calcolo di aree comprese tra due curve, ma solo impostando l'integrale (senza effettivamente calcolarlo)
Modulo 4	Eventi e probabilità
Obiettivi specifici	· conoscere le definizioni sugli eventi · saper eseguire operazioni tra eventi · calcolare la probabilità di eventi applicando la definizione
Contenuti	· il concetto di evento aleatorio, certo e impossibile · spazio campionario · evento contrario · operazioni tra eventi: somma e prodotto tra eventi · eventi compatibili e incompatibili · definizione classica di probabilità · probabilità subordinata · eventi dipendenti e indipendenti

Gli alunni con Disturbi Specifici dell'Apprendimento hanno consegnato alla scrivente il materiale utilizzato durante l'anno per interrogazioni e verifiche. Tale materiale è stato da me vidimato e riconsegnato agli alunni così che possano presentarlo alla Commissione, se richiesto, per essere utilizzato durante l'esame. Qualsiasi mappa, formulario o altro, non da me vidimato, non è stato usato dagli studenti durante l'anno.

RELIGIONE

anno scolastico 2021/2022

prof. Garbagnati Alberto

totale ore svolte al 03/05/2022 ore 22

Anno scolastico 2022-2023 - classe 5A

programmazione IRC svolta al 17/04 ore 24/33 - prof. Garbagnati Alberto

17/04/2023	Lezione : il vino nelle religioni
03/04/2023	Lezione : il corpo nella teologia cristiana: l'olfatto ed il profumo di Cristo
27/03/2023	Lezione : il corpo nella teologia cristiana: il tatto e la sua redenzione
20/03/2023	Lezione : il corpo nella teologia cristiana: il gusto e la sapienza
13/03/2023	Lezione : il corpo nella teologia cristiana: il vedere e l'udito
06/03/2023	Lezione : prove invalsi
27/02/2023	Lezione : la superbia: il vero io ed il falso io
13/02/2023	Lezione : incontro con la dott.ssa sull'affettività
06/02/2023	Lezione : 1 lettera di Pietro : "non maledire"
30/01/2023	Lezione : la difesa della vita umana: la pace
23/01/2023	Lezione : il valore della vita umana (nel cristianesimo)e la sua difesa
16/01/2023	Lezione : la gioia cristiana
09/01/2023	Lezione : papa Benedetto XVI
19/12/2022	Lezione : riflessioni sul Natale
12/12/2022	Lezione : il problema del male nella religione e nella scienza
05/12/2022	Lezione : la fede cristiana e la realtà
28/11/2022	Lezione : differenza fra cristianesimo e buddismo
21/11/2022	Lezione : la legge naturale del nomos greco: musica
14/11/2022	Lezione : il valore cristiano della famiglia
07/11/2022	Lezione : la ideologia dell'identità di genere e la posizione della chiesa
24/10/2022	Lezione : l'identità (ecologista) e la globalizzazione
26/09/2022	Lezione : lo specifico del cristianesimo: essere figli di dio
19/09/2022	Lezione : Blaise Pascal. la scommessa infinito/ nulla
12/09/2022	Lezione : conoscenza classe presentazione programma

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA

A.S. 2022 – 2023

DOCENTE: PROF.SSA DIACO KATIUSCIA

LIBRI DI TESTO ADOTTATI:

- **“TECNICHE DI SALA-BAR E VENDITA VOLUME B” ALMA EDIZIONI PLAN**
- **“TECNICHE DI SALA-BAR E VENDITA VOLUME C” ALMA EDIZIONI PLAN**

OBIETTIVI FORMATIVI DELLA DISCIPLINA

- Svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
- Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici

CONTENUTI AFFRONTATI E OBIETTIVI IN TERMINI DI CONOSCENZE, ABILITÀ E COMPETENZE

CONTENUTI - CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
IL MARKETING NELLA RISTORAZIONE: l'importanza del marketing nella ristorazione il marketing mix i canali di distribuzione la comunicazione aziendale target customer satisfaction	Individuare gli elementi del marketing per scegliere il giusto prezzo di vendita del prodotto ristorativo	Valorizzare le nuove tendenze di filiera cogliendo le opportunità della rete per individuare la giusta comunicazione aziendale per la vendita del proprio prodotto sul mercato
LA RISTORAZIONE: Le aziende enogastronomiche · Le imprese di servizi · La ristorazione commerciale · La ristorazione collettiva · Il catering · Il banqueting · La ristorazione viaggiante · Il settore Wedding · Sicurezza alimentare: definizione di alimento salubre · Definizioni di rintracciabilità e tracciabilità; · Dal campo alla tavola; · La corretta prassi igienica nella ristorazione · L'importanza dell'igiene personale; la cura degli ambienti; l'importanza di progettare la struttura in modo adeguato · Il concetto di marcia avanti; concetto di sicurezza igienica passiva e attiva · L'importanza della temperatura dell'acqua della lavastoviglie anche in funzione delle nuove disposizioni in materia di Covid 19. QR Code e DVR E ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO: · L'acqua da valore etico delle civiltà a ruolo di diritto umano nei programmi dell'ONU,	Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore. Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e alla tutela della salute	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici · Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico -fisico, nutrizionale e gastronomico Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera

OMS e Unione Europea. La carta delle acque. L'ADAM.		
IL SERVIZIO E LE IMPRESE DI SERVIZI-LESSICO E FRASEOLOGIA DI SETTORE- ORGANIZZAZIONE E GESTIONE – LA GESTIONE INFORMATIZZATA DELL'AZIENDA		
Le imprese di servizi · Le risorse umane · L'organizzazione del lavoro e del personale · Lo staff management · La politica del personale · Programmazione e organizzazione della produzione · L'approvvigionamento e le politiche · Il magazzino I COSTI DI PRODUZIONE · Il food cost · Il beverage cost La standardizzazione delle ricette Organizzazione e programmazione della produzione	Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (food and beverage cost) Simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi Selezionare adeguate politiche di approvvigionamento Organizzare il magazzino Gestire le scorte La gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina	Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
IL MENU E LE CARTE		
L'elaborazione e la redazione di menu e carte · L'evoluzione storica del menu · Il menu moderno · La redazione del menu; la valutazione strutturale, la composizione gastronomica, il legame con il territorio, il target e la relazione cliente-pasto · La carta dei vini e i criteri di abbinamento cibo-vino · Il menu nell'Ottocento · Convivio; Il cibo che ristora; Le origini della ristorazione Ritz e Escoffier: definizione di menu; Heinz Beck in Italia	· Progettare menu per tipologia di eventi · Elaborare menu e carte in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti · Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche esigenze dietologiche
I DISTILLATI - LE BEVANDE MISCELATE - LA MISCELAZIONE		
La distillazione; la produzione; la classificazione e il servizio dei distillati; il metodo Soleras e Charentais; le famiglie italiane del Brandy; i vini fortificati; il Marsala; le acquaviti di vino, di vinacce, di frutta, di cereali e da vegetali; i liquori home made; gli sciroppi home made; la miscelazione futurista; Campari De Pero; le polibibite; le bevande miscelate; IBA e AIBES; i mocktail; organizzazione della postazione di lavoro; tecniche di miscelazione; gli smoothies;	Produrre cocktail applicando le corrette tecniche di miscelazione; utilizzare le attrezzature adeguate per la miscelazione; allestire correttamente la postazione di lavoro Distinguere e descrivere i distillati Scegliere il bicchiere più adeguato al servizio Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative

		nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici
ENOGRAFIA NAZIONALE E CUCINA REGIONALE		
L'OCM: il quadro normativo e l'etichettatura La cultura alimentare ed enoica italiana · Il valore della diversità · L'italianità come eccellenza Le eccellenze del territorio lombardo · La degustazione e l'abbinamento cibo-vino La produzione degli spumanti: metodo classico e metodo Martinotti FRODI E SOFISTICAZIONI NEL VINO LA BIRRA Gli ingredienti della birra La produzione Classificazione; stili birrai; degustazione; servizio; abbinamento	Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta · Individuare i principi di abbinamento cibo-vino · Proporre e motivare l'abbinamento cibo-vino più adeguato Individuare la produzione enoica italiana Individuare le fasi fondamentali della produzione della birra Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e alla tutela della salute	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti · Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici · Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera · Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici · Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
LA QUALITA' E TIPICITA'		
· La qualità totale · I controlli di qualità · Il sistema delle certificazioni volontarie: le norme ISO · I prodotti biologici · La lotta integrata · La filiera corta e il chilometro zero · La tutela della tipicità (DOP, IGP, STG, PAT, De.Co) Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia	Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti · Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative	· Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

LINGUA FRANCESE

CLASSE 5A SALA E VENDITA
ANNO SCOLASTICO 2022/23

Disciplina: **LINGUA FRANCESE**
3 ore settimanali
docente: Prof. Menza Pietro
Libro di testo: **"SUBLIME - oenogastronomie et service"**
autori: CHRISTINE DUVALIER - EDIZIONE. ELI

ARGOMENTI:

Histoire, traditions de la cuisine lombarde et produits typiques DOP et IGP

Le Slow Food.

Le gaspillage alimentaire.

Locavorisme /Produits KM 0

Les Régimes alternatifs : Crudivores, Végétariens, Végétaliens, Fruitariens, Macrobiotiques et dissociés.

Le menu du sportif.

Les menus religieux.: les Hindous, les bouddhistes, le droit musulman, la loi juive

Les allergies, les intolérances, l'alimentation pour les cœliaques.

Régimes et nutrition.

La Pyramide alimentaire

Le régime méditerranéen /crétois.

Les produits OGM.

Les produits BIO

PROGRAMMA DI EDUCAZIONE CIVICA:

- Slow Food
- Le gaspillage alimentaire
- Locavorisme/produits à km 0
- Agriculture Bio

I documenti di studio sono stati dati nel corso dell'anno scolastico e condivisi in classroom

Monza, 15 Maggio 2023

Prof. Pietro Menza

TUTTI I PROGRAMMI SVOLTI, ALLEGATI AL PRESENTE DOCUMENTO, SONO STATI CONDIVISI DAI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE CON I DUE RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI.

TEDESCO

Anno scolastico 2022 – 2023

Insegnante: Loredana Larghi

Libri di testo adottati:

Catani – Bertocchi – Greiner – Pedrelli Ganz genau! 3 Zanichelli

Pierucci – Fazzi

Mahlzeit! Neu Loescher

Conoscenze:

Conoscenza di alcuni aspetti culturali della Germania

Conoscenza di importanti fatti storici relativi alla Germania

Conoscenza del lessico relativo ad alcuni ambiti di civiltà e del lessico specifico del settore alberghiero

Conoscenza delle strutture della lingua tedesca

Abilità:

Comprensione e produzione di testi relativi alla letteratura tedesca

(Lettura e riassunto del testo "Nachts schlafen die Ratten doch!" di Wolfgang Borchert – Lettura della poesia "Todesfuge" di Paul Celan e analisi)

Comprensione e produzione di informazioni relative alla Storia tedesca

(Lettura e riassunto di informazioni sulla storia della Germania dalla fine della Prima Guerra Mondiale alla Riunificazione)

Comprensione e produzione di testi relativi ad aspetti di civiltà

(La lettura – L'arte – La lingua)

Comprensione e produzione di testi relativi al settore enogastronomico

(Locali tipici – Inserzioni pubblicitarie)

Competenze:

Interazione con ospiti provenienti da paesi di lingua tedesca

Preparazione di un colloquio e di una lettera di presentazione

Discussione di argomenti di cultura e attualità con lessico e forma adeguati

Programma di Tedesco - Classe V A Sala e Vendita - Anno scolastico 2022 – 2023

Das kulturelle Leben

Lesen macht Spaß

Was bedeutet für dich Lesen? Junge Deutsche antworten

Buch und E – Buch

Rund um die Kunst

Künstler und Kunstwerke

110 Jahre Futurismus

Die deutsche Sprache

Sprachkunst

Fremdsprachen lernen

Deutsch heute

Warum Deutsch lernen?

Die Sprache der Werbung

Alles Englisch?

Aus der deutschen Literatur

W. Borchert: Nachts schlafen die Ratten doch!

Die Merkmale der deutschen Kurzgeschichte

W. Borchert: Draußen vor der Tür: Prolog

P. Celan: Todesfuge

B. Schlink: Der Vorleser (Zusammenfassung und letztes Kapitel)

Im Wandel der Zeit
Deutschland zwischen 1918 und 1990
Gesichter der Geschichte
Erinnerungsorte
W. Borchert: Brief aus Russland
Im Labyrinth des Schweigens: Hinweise zur Kontextualisierung – Film (in italienischer Sprache)

In Europa und in der Welt
Die Europäische Union
Globalisierung

Typische italienische Lokale
Die Pizzeria
Die Trattoria
Die Bar

Typische deutsche und österreichische Lokale
Das Wiener Kaffeehaus
Der Biergarten
Die Enothek
Die Kneipe
Werbung: Anzeigen – Werbetexte

Rund um die Arbeitswelt
Erste Kontakte
Berufliche Kontakte
Von der Autobiographie zum Lebenslauf
Das Vorstellungsgespräch
Stellenanzeigen
Eine autobiografische Vorstellung
Die Bewerbung
Der Lebenslauf

Relazione

Gli studenti di Tedesco della classe V A Sala e Vendita hanno lavorato durante il triennio con una gruppo della classe V F Accoglienza Turistica. Il programma è stato svolto sulla base dell'approccio comunicativo integrato al fine di portare gli studenti a sviluppare le abilità linguistiche per raggiungere un positivo livello di competenza. Gli argomenti trattati sono stati introdotti da testi scritti e completati, ove possibile, attraverso testi di ascolto.

Le strutture linguistiche sono state analizzate per esercitare la capacità di ragionare sui diversi elementi e sono state attivate in modo prima guidato, poi più libero, per favorire l'autonomia. Gli studenti della classe V A Sala e Vendita hanno seguito nel complesso con interesse, comportandosi in modo abbastanza corretto; il profitto può definirsi globalmente sufficiente. Uno studente ha raggiunto risultati più che discreti grazie alla serietà nel lavoro e alla attitudine per lo studio della lingua tedesca.

SCIENZE MOTORIE

CLASSE 5^A - SALA E VENDITA
ANNO SCOLASTICO 2022/2023.

DISCIPLINA: Scienze Motorie - 2 ore settimanali.

DOCENTE: Prof. La Cognata Mattia Livio.

- Mobilità articolare e flessibilità: esercitazioni di attivazione e allungamento per gli arti superiori ed inferiori.
- Esercitazioni e test sulle capacità motorie.
- Capacità Coordinative: esercitazioni per lo sviluppo.
- Capacità condizionali:
 1. **La Resistenza:** esercitazioni volte allo sviluppo del metabolismo aerobico; i 1000m;
 2. **La Velocità:** esercitazioni volte allo sviluppo del metabolismo anaerobico lattacido; test motorio per la resistenza alla velocità;
 3. **La Forza:** esercitazioni svolte allo sviluppo della forza esplosiva; il salto in lungo da fermo;
- Giochi presportivi e giochi sportivi di squadra.
- Sport di squadra:
 1. **Pallavolo:** teoria, tecnica e didattica dello sport di squadra; esercitazioni per lo sviluppo dei gesti tecnici fondamentali sia in contesto analitico che in contesto situazionale;
 2. **Unihockey:** teoria, tecnica e didattica dello sport di squadra; esercitazioni per lo sviluppo dei gesti tecnici fondamentali sia in contesto analitico che in contesto situazionale;
 3. **Basket:** teoria, tecnica e didattica dello sport di squadra; esercitazioni per lo sviluppo dei gesti tecnici fondamentali sia in contesto analitico che in contesto situazionale;
 4. **Badminton:** teoria, tecnica e didattica dello sport di squadra; esercitazioni per lo sviluppo dei gesti tecnici fondamentali sia in contesto analitico che in contesto situazionale;

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

- Lo sport, le regole e il fair play.
- Salute e benessere in sicurezza e prevenzione.

Il docente tiene a sottolineare che ogni disciplina trattata nel corso dell'anno scolastico è stata trattata sempre ricercando i valori di lealtà, rispetto, e collaborazione tipici del mondo sportivo e nell'ottica di quelli che sono gli insegnamenti di educazione civica.

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

CLASSE QUINTA A
Docente: Sonia Falvo

Indirizzo: ENOGASTRONOMIA E SERVIZI DI SALA E VENDITA

PROGRAMMAZIONE DI MATERIA PER COMPETENZE

Materia	Asse	Classe
Scienza e cultura dell'alimentazione	Scientifico-tecnologico	Quinta

Metodologia	Strumenti	Verifiche
Lezione frontale, lezione interattiva, lezione online, cooperating learning, esercitazioni pratiche.	Libro di testo, dispense, schemi, appunti, link.	Interrogazioni, prove scritte, test a risposta aperta, test semistrutturato, test strutturato, risoluzione di problemi.

Competenze di profilo/Prestazioni d'Istituto	Competenze di materia	Abilità/Capacità	Conoscenze
1 Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse Rispetta ed utilizza correttamente e in autonomia procedure e processi definiti in ambito conosciuto e in simulazione di attività produttive a livello di: · trasformazione · produzione · vendita · assistenza	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	Lettura ed analisi di manuali di autocontrollo, di disciplinari di produzione e di etichette	Sistema HACCP.
2 Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica Applica, seguendo indicazioni e procedure predefinite, in ambito conosciuto e in simulazione di attività produttive, le tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti: enogastronomici ristorativi e di accoglienza turistica			
3 Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi Utilizza gli strumenti linguistici relativi al settore professionale. Comprende messaggi di genere diverso e di complessità diverse. Si esprime in modo congruo a livello verbale e non verbale, ascoltando gli altri per capirne i bisogni e agire di conseguenza			

4 Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera Ricerca e individua le caratteristiche del mercato del settore turistico ed enogastronomico. Rileva e distingue le risorse locali, nazionali ed internazionali afferenti al proprio settore professionale. Riconosce l'importanza delle risorse individuate in relazione alla valorizzazione del territorio.	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Far emergere gli elementi specifici della cultura alimentare nelle principali religioni. Analizzare le regole alimentari di base legate alle principali festività religiose. Illustrare gli aspetti fondamentali della regolamentazione comunitaria sui nuovi prodotti alimentari. Descrivere e distinguere i nuovi prodotti alimentari.	Consuetudini alimentari nelle grandi religioni. Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.
--	--	--	--

5 Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. In base ad un contesto definito, scolastico, in simulazione, in alternanza, applica in autonomia le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Individuazione dei contaminanti biologici e delle malattie da essi causate.	Valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni.
6 Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto Pianifica, compensa ed è in grado di monitorare la realizzazione di un prodotto, di una attività o di un servizio, in relazione al contesto in cui opera, sia in situazione conosciuta scolastica sia attività extra scolastiche e di alternanza scuola lavoro.	Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.	Interpretazione corretta delle tabelle LARN e delle linee guida per una sana alimentazione. Interpretazione del significato e dell'utilizzo della piramide alimentare. Rilevazione della propria piramide alimentare per confrontarla con l'ultima di riferimento. Descrizione dei concetti generali della bioenergetica e dell'uso dei relativi strumenti di calcolo.	Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione.

		Evidenziazione delle variazioni dei bisogni nutrizionali nell'età evolutiva, nell'età adulta, nell'età avanzata, in gravidanza e allattamento. Descrizione degli accorgimenti dietetici da adottare per le diverse età e condizioni fisiologiche. Descrizione delle caratteristiche delle diete e riconoscimento degli stili alimentari principali del consumatore europeo. Definizione dei criteri fondamentali per l'elaborazione di diete equilibrate nelle comunità. Definizione delle caratteristiche di patologie legate all'alimentazione, dei fattori di rischio e dei criteri per la formulazione di diete specifiche. Stesura di un menù nel rispetto dei criteri per una sana e corretta alimentazione.	
--	--	--	--

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE - PROGRAMMA SVOLTO

L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISIOLOGICHE

L'alimentazione nelle diverse fasi della vita

- Sana e corretta alimentazione
- 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 piramide alimentare moderna
- La dieta in gravidanza
- La dieta durante l'allattamento
- La dieta nella terza età

Diete e stili alimentari

- Diete e benessere
- Stili alimentari
- La dieta mediterranea
- La dieta sostenibile
- Le diete vegetariane
- La dieta macrobiotica
- La dieta nello sport

Prescrizioni alimentari e religioni

- Breve spiegazione sulle regole alimentari nelle religioni

L'alimentazione nella ristorazione collettiva

L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE

L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari

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

L'alimentazione nelle malattie metaboliche

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

L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente

- I disturbi gastrointestinali
- Le malattie epatiche

Allergie e intolleranze alimentari

- Le reazioni avverse al cibo
- Le allergie alimentari
- Le intolleranze alimentari
- La sensibilità al glutine e la celiachia
- La diagnosi delle allergie e delle intolleranze
- Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva

Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari

- I tumori
- I disturbi alimentari

LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI

I nuovi prodotti alimentari

- Prodotti alimentari innovativi
- Novel food
- Alimenti salutistici
- Alimenti destinati a un'alimentazione particolare
- Gli integratori alimentari
- Gli alimenti funzionali
- I nuovi alimenti
- Gli alimenti geneticamente modificati

SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI

La contaminazione biologica degli alimenti

- Le malattie trasmesse dagli alimenti (MTA)
- I prioni
- I virus
- I batteri

- I fattori di crescita microbica
- Le tossinfezioni alimentari
- I principali batteri responsabili di MTA
- I funghi microscopici
- Le parassitosi intestinali

La contaminazione fisico-chimica degli alimenti

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

La filiera alimentare

- La filiera agroalimentare
- Impatto ambientale della filiera agroalimentare
- Le frodi nella filiera agroalimentare
- La sicurezza alimentare nella filiera produttiva
- La qualità della filiera agroalimentare
- Le certificazioni di qualità

Il sistema HACCP

- Igiene dei prodotti alimentari
- I Manuali di Buone Pratiche Igieniche
- Il sistema HACCP
- La valutazione della gravità del rischio
- La contaminazione degli alimenti

Monza, 10 maggio 2023

L'insegnante: Sonia Falvo

Programma svolto classe 5 A al 08-05-2023

- La sicurezza sui posti di lavoro, la segnaletica
- La sicurezza sui posti di lavoro, definizioni
- I documenti per la gestione del magazzino, caratteristiche tecniche.
- Il ruolo dell'economo, la suddivisione degli spazi del magazzino
- La gestione del magazzino, la scelta dei fornitori.
- Approfondimento sulla proposta base in vista delle interrogazioni
- Approfondimento sulla proposta base per matrimonio
- Esercizio di ripasso su Catering e Banqueting
- La proposta Base
- Come si organizza un banchetto
- Il Banqueting e la figura del Banqueting Manager
- Il Banqueting, la fase tecnica
- Ripasso sulla definizione di Catering e Banqueting

L'Insegnante

Daniele Cardamone