

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e
Ospitalità Alberghiera Commerciale "Adriano Olivetti" - Monza
Documento della classe 5^B Enogastronomia, a.s. 2022-2023



Coordinatrice: Prof.ssa Giuseppina Pantusa

1.1. Presentazione dell'Ipssec "A. Olivetti"

1. Presentazioni dell'Istituto e del contesto territoriale

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 Ospitalità Alberghiera"

2.2 "Il Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera" - articolazione Cucina

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

3.7 Didattica Digitale Integrata attuata nella classe (DDI)

**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

4.13 Simulazione prima prova Esame di Stato - Italiano

4.14 Simulazione seconda prova d' Esame di Stato

Allegati

I programmi disciplinari effettivamente svolti: lingua e letteratura italiana, storia, lingua inglese, lingua francese, matematica, scienza e cultura dell'alimentazione, diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, laboratorio dei servizi di cucina, laboratorio di sala e vendita, Scienze motorie e sportive, religione

Le firme del consiglio di classe

Documenti riservati:

- Piani Educativi Personalizzati
 - Piani Didattici Personalizzati
 - Cartella relativa ai PCTO per il triennio con valutazione PCTO.
 - Valutazione competenze chiave e di cittadinanza
-

DOCUMENTO DELLA CLASSE 5 B

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'IPSECS "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 é 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 OSPITALITA’ 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” – Enogastronomia

Il diplomato “Tecnico dei Servizi per L'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Articolazione Enogastronomia” è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

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. I QUADRO ORARIO

Quadro Orario Triennio		Legenda:	autonomia
AREA GENERALE			
	terzo anno	quarto anno	quinto anno
Lingua italiana	4	4	4
Lingua inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2
IRC o attività alternativa	1	1	1

AREA DI INDIRIZZO			
ENOGASTRONOMIA	terzo anno	quarto anno	quinto anno
Seconda lingua	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	5	4	5
Lab. Enogastronomia-cucina	6*	6*	5*
Lab. Sala e vendita	0	2	2
Diritto e tecniche amministrative	4	3	4
Inglese Tecnico	1	1	1

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

UDA: MATURARE CONSAPEVOLMENTE

Nelle sedute del cdc della 5B del 3 ottobre 2022 i docenti hanno individuato due competenze chiave e di cittadinanza da implementare durante il quinto anno e che avrà come risultato finale la realizzazione una cena.

Le competenze sulle quali hanno lavorato sono:

- ***Collaborare e partecipare;***
- ***Progettare.***

UDA: LE COMPETENZE DIVENTANO IMPRESA

Nelle sedute del cdc della 5B del 3 ottobre 2022 i docenti hanno individuato due competenze chiave e di cittadinanza da implementare durante il quinto anno e che avrà come risultato finale la creazione di una cooperativa sociale di tipo B descritta tramite un sito web.

Le competenze sulle quali hanno lavorato sono:

- ***Collaborare e partecipare;***
- ***Progettare.***

Griglia valutazione competenze chiave e di cittadinanza

COMPETENZE DI CITTADINANZA	DESCRITTORI	INDICATORI	VALUTAZIONE LIVELLI (barrare con una crocetta)			
			Avanzato	Intermedi o	Base	Non raggiunto
PROGETTARE	Uso delle conoscenze apprese per realizzare un prodotto.	Utilizza le conoscenze acquisite per elaborare progetti inerenti le attività di studio. E' in grado di verificare la pianificazione.				
	Organizzazione del materiale per realizzare un prodotto	Organizza il materiale in modo appropriato. Gestisce responsabilmente strumenti e spazi.				
COLLABORARE E PARTECIPARE	Interazione nel gruppo	<i>Interagisce nel gruppo con efficacia e con relazioni positive</i>				
	Disponibilità al confronto	<i>Partecipa alle attività collettive, di gruppo o laboratoriali, riconoscendo e rispettando le capacità e i diritti propri e altrui</i>				

	<i>Rispetto di sé e dell'ambiente</i>	<i>Rispetto di sé e dell'ambiente</i>				
--	---------------------------------------	---------------------------------------	--	--	--	--

UDA: MATURARE CONSAPEVOLMENTE

LIVELLI DI COMPETENZA RAGGIUNTI

Competenza chiave di cittadinanza: **PROGETTARE**

Livelli di Competenza:

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
5%	40%	40%	15%

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

Livelli di Competenza:

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
5%	40%	40%	15%

UDA: LE COMPETENZE DIVENTANO IMPRESA

LIVELLI DI COMPETENZA RAGGIUNTI

Competenza chiave di cittadinanza: **PROGETTARE**

Livelli di Competenza:

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
4%	19%	46%	31%

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

Livelli di Competenza:

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
4%	4%	61%	31%

Verrà consegnata, in allegato, alla commissione una cartella contenente tutte le informazioni relative al livello di competenze raggiunto da ogni alunno per le singole Competenza chiave e di Cittadinanza

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 extradisciplinari.

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 5 B ha affidato al seguente team di docenti delle seguenti discipline il compito dello svolgimento dell'Educazione Civica:

Nuclei concettuali

1. COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà
2. SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio
3. CITTADINANZA DIGITALE

DISCIPLINA	NUCLEI	CONTENUTI	NUMERO DI
------------	--------	-----------	-----------

	CONCET.		ORE	
			I quadr.	II quadr.
Economia	1	Costituzione	2	5
Italiano	1	I diritti delle minoranze		6
Storia	1	La carta di Ventotene Progetto "Le Pietre della Memoria"	2	3
Franc./ted.	1	Istituzioni e parlamento	2	2+9
Inglese	1	Istituzioni e parlamento	2	2
Lab. Cucina	1	Tutela dei diritti umani	2	2
Alimentazio ne	1-2	Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile Ob.2 "sconfiggere la fame": - incontro con Banco Alimentare Ob 12 "consumo e produzioni responsabili": - FAO: GM dell'alimentazione e piramide della dieta sostenibile - ed. ambientale: la raccolta differenziata dei rifiuti Diritti umani	3	3

	1-2	Progetto SaperCoop: "Le competenze diventano impresa". Lavoro, etica e legalità Obiettivi: approfondire i meccanismi dell'economia ; indagare la realtà di alcune filiere agricole del nostro paese per comprenderne i legami con il fenomeno del caporalato e con l'illegalità diffusa; conoscere azioni e buone pratiche di contrasto a questo fenomeno; comprendere quale ruolo possiamo giocare come consumatori, con i nostri atti di acquisto, per l'affermazione dei principi di legalità e giustizia.		27
	1	Assemblea di classe	1	1
	1	Assemblea precedente l'elezione dei rappresentanti di classe	2	
	1	Lettura del Regolamento d'Istituto	1	
Totale ore			17	57

Competenze conseguite

- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.

- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
- Partecipare al dibattito culturale.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
- Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
- 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.
- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

La valutazione

Secondo quanto previsto dalla legge 92 del 2019, infatti, 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.

3. IL CONSIGLIO DI CLASSE

3.1 LA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Docente		Continuità didattica nel triennio
Italiano	Prof.ssa	Giuseppina Pantusa	SI
Storia	Prof.ssa	Giuseppina Pantusa	SI

Inglese	Prof.ssa	Anna Gliottone	No
Francese	Prof.ssa	Pietro Menza	No
Tedesco	Prof.ssa	Loredana Larghi	Sì
Matematica	Prof.ssa	Giuseppina Gatto	No
Diritto e tecniche amm. Strut. Ric.	Prof.	Gaetano Di Mare	No
Lab. Servizi enogastronomici - cucina	Prof.	Graziano Riccio	No
Lab. Servizi sala e vendita	Prof.	Marco Guarda	SI
Scienze e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa	Sara Muraro	No
Scienze motorie	Prof.ssa	Chiara Panzeri	SI
Religione	Prof.ssa	Alberto Garbagnati	Si
Sostegno	Prof.ssa	Francesca Capillo	Si
Sostegno	Prof.ssa	Arcangela Iannone	No

3.2 STABILITÀ DEI DOCENTI

Come si evince dalla tabella di cui sopra, per quanto riguarda i docenti, c'è stata continuità didattica per alcune discipline di studi, mentre per altre come: diritto e tecniche amministrative, inglese, francese, lab.enogastronomia e Scienze dell'alimentazione sono subentrati nuovi docenti.

3.3 COMPOSIZIONE DELLA CLASSE 5B

La classe 5B è composta da 26 alunni. Sono presenti alunni provenienti da altri istituti, più due ripetenti.

Relativamente agli alunni provenienti da percorsi leFP, 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 lo studente è stato inserito nella classe quinte. Questo accertamento copre l'intero quadriennio precedente ed opera in un'ottica di acquisizione di competenze per assi e non in senso strettamente disciplinare

IL FLUSSO DEGLI ALUNNI

CLASSE	Provenienti stessa classe	Provenienti da altra classe/istituto o ripetenti	Respinti alla fine del quarto anno
QUINTA	19	7	2 di cui uno proveniente da un altro istituto

3.4 PRIVATISTI

Alla sottocommissione di 5^B è stato assegnato 1 alunno privatista.

3.5 ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

I punteggi sono stati attribuiti sulla base dell' Ordinanza n.45 del 9 marzo 2023 concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2022/2023.

Per l'attribuzione del credito scolastico il Cdc fa riferimento alla normativa vigente ed ai criteri indicati dal P.T.O.F, esso è la somma dei punteggi ricavati dalle valutazioni finali che l'allievo consegue nell'arco degli ultimi tre anni di corso. Il Consiglio di classe, nell'attribuire, tiene in debito conto: della media dei voti del secondo quadrimestre che esprime il livello raggiunto delle conoscenze, competenze e abilità, dell'assiduità e dell'interesse nei confronti dell'attività, dell'impegno e della motivazione allo studio, della frequenza scolastica, della partecipazione all' IRC e ad attività professionalizzanti e corsi extracurricolari.

Media dei voti	Fasce di credito III^ A.	Fasce di credito IV^A.	Fasce di credito V^A.
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

3.6 RELAZIONE SULLA CLASSE 5^B

Presentazione della classe

Il gruppo classe si è costituito dal terzo anno a seguito della scelta dell'indirizzo di enogastronomia, è composta da 26 alunni, sono presenti 6 alunni provenienti da altri istituti (5 dal leFP), uno da un altro istituto e due ripetenti. La classe è articolata per la seconda lingua straniera (francese/tedesco)

Per gli alunni provenienti dai percorsi leFP, ai sensi del D. Legs.61/2017 e in ottemperanza all'AccordoUSR - Regione Lombardia del dicembre 2018, la Commissione nominata dal Collegio Docenti ha proceduto ad un accertamento di validità dei documenti presentati, a seguito del quale gli studenti sono stati inseriti nelle classi quinte. Questo accertamento ha coperto l'intero quadriennio precedente operando in un'ottica di acquisizione di competenze per assi e non in senso strettamente disciplinare.

Nella classe sono presenti nove alunni BES, per i quali il consiglio di classe ha predisposto i relativi PDP e PEI. Tali piani sono allegati al documento di classe nel fascicolo riservato. Per quanto riguarda la componente docenti, la classe ha visto l'ingresso di nuovi docenti in alcune discipline: inglese, diritto e tecniche amministrative e Francese. Tali cambiamenti non hanno comportato alcun problema o difficoltà per gli studenti.

Andamento disciplinare della classe

Da un punto di vista comportamentale, nel corso dell'intero anno, gli alunni hanno sempre mantenuto un comportamento corretto e responsabile sia tra loro sia con i docenti. Non sono mancati, per alcuni alunni, momenti di difficoltà nello studio e di scarsa partecipazione alle lezioni, evidenziate dalle numerose assenze e delle entrate posticipate

La partecipazione al lavoro scolastico è stata globalmente buona, salvo per alcune eccezioni alcuni alunni hanno necessitato di stimoli da parte dei docenti per mantenere costante il livello di impegno, soprattutto dopo i periodi di interruzione scolastica..

Si è, in genere, evidenziato un atteggiamento quasi sempre positivo anche se, per alcuni, non sempre sostenuto da un impegno di studio domestico costante.

Alcuni alunni hanno avuto una presenza alle lezioni discontinua. Gli stessi e le relative famiglie sono sempre state informate della necessità di una frequenza costante per il buon raggiungimento degli obiettivi didattici e per garantire la validità dell'anno scolastico,

Andamento didattico della classe.

La classe ha iniziato l'anno scolastico con livelli di conoscenza mediamente più che sufficiente; anche oggi il profitto medio risulta in generale discreto.

L'acquisizione delle competenze risulta differenziata in rapporto alle attitudini individuali di base e all'impegno nell'applicazione. Sul piano delle capacità, nell'arco del triennio, si è registrato un progressivo miglioramento delle abilità logico-critiche ed espressive di quasi tutti gli alunni.

Alcuni alunni hanno raggiunto buoni livelli di conoscenze e competenze e hanno dimostrato anche ottime abilità operative nelle materie professionali; altri, invece, hanno ottenuto risultati più che sufficienti, questi conoscono gli argomenti fondanti delle discipline, talvolta con incertezza espressiva nelle materie di ordine teorico.

Nel corso dell'anno scolastico i docenti hanno attuato tutte le strategie necessarie al raggiungimento del successo formativo, sollecitando gli allievi a mantenere un impegno ben determinato e responsabile.

Il Consiglio di Classe ha interpretato 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 percorso compiuto dallo studente durante il triennio, tenendo conto dei vari aspetti della persona, della situazione di partenza e dei prerequisiti, nonché della capacità di apprendimento, della modalità di lavoro e di studio, dell'interesse, dell'impegno, della partecipazione alle attività, dell'autonomia personale e della disponibilità a relazionarsi con gli altri nel rispetto delle norme della comunità scolastica.

Durante l'anno scolastico sono state svolte 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 è stata effettuata utilizzando una gamma di voti dall'1 al 10 sull'asse di criteri comuni coerenti con la programmazione d'Istituto.

N.B Il C.d.C richiede la presenza delle docenti di sostegno durante le due prove scritte e durante il colloquio. Per l'organizzazione dell'Esame si rimanda alla relazione riservata allegata al documento

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 PCTO proposte (alcuni di elevato impegno 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 almeno 210 ore di attività di PCTO; le valutazioni riportate dagli alunni sono state per tutti positive. Alcuni hanno dimostrato anche elevate capacità professionali dimostrate in stage presso ristoranti di medio-alto livello.

4. OBIETTIVI DEL CONSIGLI 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 richiedono 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, documentando e argomentando, 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)	
	DESCRITTORI DEI LIVELLI DI SOGLIA
Profitto	
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 di 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 ristorativa 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; guidare 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 e utilizzo di supporti audiovisivi e multimediali.

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	Frances e	Inglese	Matematica	Scienze e cult.dell'Alim.	Lab. Servizi enogastronomici settore sala	Diritto e tecniche amministrative	Lab. Servizi enogastronomici -settore cucina	Scienze e Motorie	Religione	Tedesco
Lezione frontale	X	x	X	x	X	X	x	X	x	x	x	x
Lezione interattiva			X	x	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					x		X	X			

MEZZI E STRUMENTI

	Italiano	Storia	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	tedesco
Libri di testo	X	x	X	x	X	X	x	X	x	x	x	x
Fotocopie / Appunti	X	x	X	x	X	X	x	X	x	x	x	x
Computer	X	x	X	X		X	x	X	x	x	x	
Audio / Videoregistratore						X					x	x
Internet	X	x	X			X	x	X	x	x	x	X
Tavola grafica					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.

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. In vista delle prove scritte di italiano e della seconda prova sono state effettuate le relative simulazioni organizzate e valutate attraverso le griglie adottate(vedi allegato)

Per quanto riguarda la preparazione al colloquio orale, gli insegnanti hanno proposto documenti con i quali esercitarsi per l'avvio del colloquio d'esame, cercando di proporre documenti quanto più interdisciplinari.

Le esercitazioni si sono svolte all'interno dell'orario curriculare nelle varie materie.

I documenti forniti, come esempio, dai docenti per la simulazione della prova orale dell'Esame di Stato sono stati grafici, fotografie, manifesti, etichette, immagini di cibi o menù, testi poetici, articoli di giornale di settore e non, immagini di simboli, documenti storici.

Per gli studenti DVA sono state somministrate anche prove equipollenti

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

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

Modalità delle valutazioni

Le prove di verifica scritte sono svolte solo in presenza e, in caso di assenza dello studente, recuperate nella lezione successiva in presenza (è consentito un solo posticipo). La reiterata assenza influenzerà negativamente la valutazione globale dello studente.

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.

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 2022-2023 dell'Istituto,

La mancanza di elementi di valutazione determinano 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).

Per tale ragione, in aggiunta alla Tabella degli indicatori pubblicata sul PTOF 2022/2023, la valutazione terrà conto dei seguenti criteri:

Assiduità e puntualità nella didattica digitale integrata	Assiduità e puntualità esemplari.	10
	Assiduità e puntualità molto buone.	9
	Assiduità e puntualità buone.	8
	Assiduità e puntualità discontinue.	7
	Assiduità e puntualità minime.	6
	Mancanza di assiduità e puntualità, comunicate formalmente almeno tre volte sul Registro Elettronico.	5

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		
Componimento	X		x				x					
Prove strutturate o semistrutturate	X	x	x	x	x	X	x	x	x	x		
Altro											Prove pratiche	

4.11 ATTIVITA' DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Tutte le attività proposte dall'istituto alla classe 5^B hanno avuto la finalità di stimolare l'interesse e le attitudini degli allievi, promuovendo anche il benessere e la consapevolezza del gruppo classe.

- Educazione ambientale per la lotta contro lo spreco alimentare: "incontro con banco Alimentare su spreco alimentare e impatto ambientale e sociali"
- Educazione ambientale: la raccolta differenziata dei rifiuti urbani
- Progetto " Le pietre della memoria ":
- Campionati sportivi studenteschi

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 il 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.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (PCTO)

FINALITÀ GENERALI

Il **percorso per le competenze trasversali e l'orientamento**, nella visione di una scuola che si muove all'insegna dell'autonomia, intende raggiungere i seguenti obiettivi didattici, educativi e professionali:

- introdurre una metodologia didattica innovativa allo scopo di ampliare il processo di insegnamento-apprendimento, in quanto gli attori del progetto sono, oltre agli alunni e agli insegnanti, i soggetti o le aziende che incontreranno e ospiteranno gli studenti nel percorso progettuale
- condividere le esperienze tra tutti i soggetti interessati al percorso formativo allo scopo, non solo di formare l'allievo ma anche di far crescere e migliorare l'Istituzione scolastica nonché l'azienda;
- attuare un percorso in sinergia che, attraverso un curriculum flessibile, sia funzionale anche alla crescita culturale, sociale ed economica del territorio;
- motivare i giovani alla ricerca e alla sperimentazione in una prospettiva di responsabilità sociale;
- sviluppare conoscenze e competenze capaci di tempestività nell'innovazione dei sistemi e delle tecnologie secondo le mutate esigenze e gli standard richiesti dal mercato;
- favorire un incontro sistematico tra gli Istituti dello stesso settore affinché le esperienze di alcuni diventino patrimonio condiviso e supporto ai cambiamenti.

ATTIVITÀ

Gli alunni durante gli anni scolastici 2020/2021, 2021/2022 e 2022/2023 hanno svolto una serie di attività nell'ambito del progetto, mirate all'acquisizione di conoscenze specifiche di settore e alla verifica delle competenze relative all'indirizzo.

E' necessario sottolineare il fatto che le attività sono state rivolte in parte al gruppo classe, in parte ai singoli studenti che hanno potuto scegliere di aderire o non aderire all'iniziativa proposta. E ciò sulla base di una scelta di metodo nell'ottica della valorizzazione delle eccellenze e della verifica di un progetto che, si è volutamente predisposto secondo criteri di fattibilità relativi alle possibilità reali.

Nell'ambito del progetto sono stati attivati:

- stage presso aziende ristorative e partecipazione ad attività proposte dalla scuola per una durata minima di 210 ore nel corso del secondo biennio e del quinto anno. In particolare:
 - classe terza: corso sulla sicurezza, stage presso le aziende della durata di 80 ore (nel mese di aprile) ;
 - classe quarta: 120 ore di tirocinio aziendale - pari a 3 settimane effettuate nel mese di giugno; per gli studenti che non avevano potuto svolgere altre attività di pcto, lo stage è proseguito fino alla prima settimana di luglio;
- Le ore residue, sono state distribuite nel corso del triennio; la scuola ha previsto altri momenti/attività di alternanza tra cui: corso per la sicurezza (modulo base), ristorante didattico, interventi con esperti del settore, servizi di catering all'interno o all'esterno dell'istituto.

Per il dettaglio orario delle attività svolte nel PCTO si veda la documentazione allegata relativa al percorso di ogni singolo alunno e le certificazioni di competenze raggiunte.

COMPETENZE PROFESSIONALI DI PCTO

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

1. *Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.*

2. *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.*
3. *Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera*
4. *Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.*
5. *Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.*

Al termine del **percorso per le competenze trasversali e l'orientamento** l'alunno riceverà una certificazione di competenze. In particolare per il settore enogastronomia, verranno valutate le seguenti competenze acquisite:

- ☐ nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici con attenzione alle nuove tendenze di filiera;
- ☐ nella promozione delle tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali;
- ☐ nello sviluppo di tecniche di lavorazione e di strumenti gestionali per la produzione di servizi e prodotti enogastronomici;
- ☐ nelle tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi;
- ☐ nell'applicazione delle normative vigenti su sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

In relazione del comportamento tenuto durante i periodi in tirocinio formativo curriculare, delle abilità di apprendimento dimostrate, delle competenze acquisite nel corso delle attività formative, dell'impegno profuso, del giudizio espresso dal tutor aziendale esterno, dal tutor didattico interno e dall'autovalutazione dello studente, il livello raggiunto potrà essere:

■ Base ■ Intermedio ■ Avanzato

Docente tutor PCTO: Prof.ssa Sara Muraro.

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

4.13 Simulazione prima prova Esame di Stato – Italiano

I documenti proposti per la simulazione fanno riferimento a quelli forniti dal Ministero dell'istruzione e del merito nella prova suppletiva dell'a.s.2021/202

Griglia di valutazione - prima prova scritta

Tipologia scelta..... PUNTEGGIO...../100 PUNTEGGIO FINALE... /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 corrette 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 giudici critici -efficace formulazione di giudizi critici non banali	1-2 3-5 6 7-10	...

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 rispettati -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	

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	

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	

Indirizzo: IP17 – ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

**SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA
Esame di Stato**

Tipologia prova: C

Nuclei fondanti:

- 1 - Centralità del cliente
- 4 - Cultura della "qualità totale" dei prodotti e/o servizi
- 5 - Valorizzazione del "made in Italy"
- 6 - Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione
- 7- Lettura e promozione del territorio

Figure professionali emergenti: il *food blogger*.

Il candidato legga i documenti proposti e segua le indicazioni sotto riportate:

Documento n.1

Professione food blogger: chi sono e cosa fanno

Nati sul *web* e *star* indiscusse dei *social media*, protagonisti di programmi televisivi e fenomeni editoriali, accompagnano le nostre giornate con ricette tradizionali o innovative, consigli di cucina e video di intrattenimento. Del loro lavoro si vede solo la parte finale, l'immagine, ma l'attività di *food blogger* è molto più complessa e strutturata: sconosciuta ai più. Per comprendere meglio la loro attività facciamo un passo indietro alle origini del fenomeno.

È il luglio 1997 quando in California viene aperto Chowhound, bacheca virtuale nella quale si dispensano consigli culinari.

Nel 1999 David Lebovitz, panificatore e pasticcere francese, inizia a pubblicare sull'omonimo *blog* le sue ricette dolci e salate.

Nel 2005 Sigrid Verbert, in Italia, apre Cavoletto di Bruxelles.

Ma è il 2006 l'anno che segna la vera rivoluzione nel nostro Paese: nasce **GialloZafferano**. Sonia Peronaci e il compagno Francesco Lopes seguono Martha Stewart con grande curiosità e interesse e pensano che potrebbe essere un fenomeno replicabile anche in Italia. Così progettano e fondano GialloZafferano, lo aprono da subito come sito e non *blog*, e vi lavorano inizialmente nei ritagli di tempo: lei cucina, fotografa e scrive le ricette, lui gestisce il sito e la parte *marketing*, la figlia i *social network*. Sono gli albori del *web* in Italia e all'inizio il lavoro è tanto e poco remunerativo poi nel 2009, dopo tre anni, vengono notati da Banzai (società attiva nell'*e-commerce* e nell'editoria verticale *online*) che l'anno seguente acquista GialloZafferano.

Loro restano nel *team* e contribuiscono alla crescita del sito che apre le porte ai *food blogger* mettendo a loro disposizione piattaforma e dominio. I *food blogger* entrano nella vita dei *follower* con i loro racconti e i loro piatti, stimolano all'acquisto di nuove attrezzature o di nuovi prodotti, alcuni diventano veri e propri *influencer*.

La nascita dei *food blogger*, sia in Italia che all'estero, rappresenta una rivoluzione epocale che cambia profondamente il concetto di cucina e rende il cibo "universale".

Per definizione il **food blogger** è colui che comunica la propria passione per il cibo attraverso la pubblicazione di contenuti (quasi sempre ricette) sul suo spazio *web* personale, il *blog* appunto.

...Dallo sviluppo di competenze e attitudini nascono ulteriori specializzazioni del *food blogger* di cui vi parlerò brevemente tra poco.

- L'attività del **food writer** invece si svolge per lo più lontano dai fornelli e si concentra sulla produzione di contenuti scritti per il *web* ma non solo. Il *food writer* racconta il cibo in un senso più ampio: narra una storia, evoca emozioni, contestualizza una ricetta in un panorama più vasto (per esempio il territorio in cui ha origine o i fatti storici che l'hanno vista protagonista). Ha ottime capacità narrative e solide competenze di scrittura per il web, dedica molto tempo ad approfondire i temi di cui deve scrivere e il contesto in cui si sviluppano. Può scrivere su un proprio sito ma anche collaborare con aziende, enti locali, case editrici o altri siti *web*.

- Il **food advisor** è letteralmente un consulente del cibo ed è radicato nel territorio in cui opera. Conoscitore dell'enogastronomia locale, ha contatti diretti con i produttori e le realtà ristorative e funge da collegamento tra loro e il consumatore. È una sorta di guida turistica del cibo, collabora con hotel e strutture ricettive creando per i turisti percorsi enogastronomici *ad hoc*. Li accompagna alla scoperta dei prodotti e dei produttori locali, organizza visite a siti produttivi, mercati e fiere di settore. Deve avere ottime capacità relazionali e organizzative, conoscere bene almeno una lingua straniera, costruire e sviluppare rapporti con le realtà territoriali.

- Il **food influencer** è la figura più nuova nel mondo del *food*. Nata grazie ai *social network* viene spesso confusa con il *food blogger* ma non sono la stessa cosa. Il *food influencer* opera prevalentemente sui *social* dove condivide le sue ricette attraverso post, storie e video. Ha ottime capacità di *videomaking*, ama stare davanti alla telecamera e utilizza prevalentemente lo *smartphone* per raccontare in tempo reale il cibo che prepara, che compra o che gusta in un ristorante. A differenza del *food blogger* non necessita di un *blog* personale perciò se un *food blogger* può anche essere *food influencer* non è vero il contrario.

- Vediamo ora chi è il **food and travel blogger**, la figura più affascinante del panorama che ti sto descrivendo. È in primo luogo un amante dei viaggi: curioso di natura, talvolta avventuroso, il *food and travel blogger* racconta sul suo *blog* il mondo che vede, il cibo che scopre e gli aspetti culturali dell'arte culinaria di un Paese. Coinvolge i suoi lettori nella creazione dell'itinerario fornendo loro informazioni utili per replicarlo e documenta le sue esperienze culinarie. Durante il suo viaggio recensisce ristoranti, bar e mercati locali e racconta i cibi e i prodotti tipici.

(Fonte: Professione food blogger: chi sono e cosa fanno, Gioia Barbieri, 17 ottobre 2022, Associazione Italiana Food Blogger, in: <https://www.aifb.it/eventi/notizie-cibo/professione-food-blogger/>).

Documento n.2

Top 10 food blogger

La moda del *food blogging* è un trend oramai consolidato anche in Italia, che sforna nuovi influencer ogni giorno. Ma chi sono i migliori food blogger italiani da seguire? Noi di **Blogmeter** ce lo siamo chiesti, e abbiamo provato a rispondere a questa domanda stilando la classifica dei 10 food blogger italiani più coinvolgenti sui social media.

Tramite la nostra nuova Blogmeter Suite abbiamo stilato una classifica per **Total Engagement** (termine inglese con il quale si fa riferimento al livello di coinvolgimento e fiducia degli utenti), prendendo come riferimento temporale il periodo dal 1 settembre al 1 novembre 2018 e analizzando i principali profili social su Facebook, Instagram, Twitter e YouTube (ove presenti).

Al primo posto della Top 10 si classifica **Benedetta Rossi**, la fondatrice e il volto di “Fatto in casa da Benedetta”. Con un total engagement da capogiro che ammonta ad oltre 9 milioni di interazioni e 5,6 milioni di follower totali, Benedetta è senza alcun dubbio la food blogger d'Italia.

Al secondo posto si attesta **Valeria Ciccotti**, meglio conosciuta come “Vale cucina e fantasia” che, con la pubblicazione di oltre 4 mila post sui suoi profili social durante i due mesi analizzati, raccoglie quasi 1 milione di interazioni totali.

Al terzo posto, con un total engagement che supera le 950 mila interazioni, si piazzano gli **Chef in camicia**, ovvero i tre fondatori del format omonimo, Nicolò, Lello e Andrea...

(Fonte: Blogmeter, 14 novembre 2018, in: <https://www.blogmeter.it/it/blog/top-10-food-blogger>).

Il candidato sulla base dei documenti proposti, delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite durante il percorso formativo:

1) definisca il *food blogger* e descriva quale piattaforma web in Italia ha contribuito alla diffusione a livello nazionale di questa nuova figura professionale

2) Supponendo di operare nel web in qualità di *food advisor*, il candidato elabori un menù tipico del territorio italiano in grado di rappresentare efficacemente le tradizioni locali e attrarre l'interesse dei propri *follower* seguendo le seguenti indicazioni:

- Indicare località e tipologia di struttura in cui verrà proposto il menu
- i consumatori per cui predisporre il menu sono persone adulte; tra queste vi sono soggetti affetti da ipertensione arteriosa;
- il menu deve prevedere un primo piatto, un secondo, un dolce;

- il candidato deve sviluppare e commentare le scelte del menu proposto, facendo riferimento a:
- nomi delle preparazioni (anche di fantasia)
- utilizzo di ingredienti con marchi di qualità nazionali e/o europei
- tecniche di cottura utilizzate di tutte le portate e la presentazione di una portata
- individuazione degli allergeni dei piatti proposti,
- profilo nutrizionale

3) Considerando un menu degustazione, delle preparazioni proposte, il candidato predisponga un piano di marketing con sintetica descrizione delle fasi.

4) Ipotizzando di dover sviluppare una campagna pubblicitaria sui canali social, per contrastare l'agropirateria dei prodotti del made in Italy a livello internazionale, il candidato ipotizzi tre post, tenendo conto dei seguenti aspetti:

- promozione di uno dei prodotti tipici a marchio nazionale e/o europeo utilizzati nel menu proposto ;
- slogan pubblicitario d'impatto incentrato sulla lotta ai fenomeni:
 - dell'*italian sounding*
 - delle frodi alimentari

Durata massima della prova: 4 ore.

È consentito l'uso della calcolatrice, righello e dizionario della lingua italiana.

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

I.P.S.S.E.C. “A. Olivetti” – Monza (MB)
a.s. 2022/2023

Indirizzo: IP17 – ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA
Esame di Stato

Tipologia prova: C

Nuclei fondanti:

- 1 - Centralità del cliente
- 4 - Cultura della “qualità totale” dei prodotti e/o servizi
- 5 - Valorizzazione del “made in Italy”
- 6 - Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione
- 7- Lettura e promozione del territorio

PROVA PRATICA

Facendo riferimento alla prima parte della seconda prova scritta, al candidato viene chiesto di realizzare un piatto che tenga conto degli ingredienti disponibili nel paniere e che valorizzi un ingrediente con certificazione di qualità.

Durata massima della prova: 3 ore.

Strumenti consentiti: calcolatrice, righello, bilancia, termometro, cronometro

I.P.S.S.E.C. "A. Olivetti" – Monza (MB)

ESAME DI STATO a.s. 2022/2023

Indirizzo: IP17 – ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

Esame di Stato

PROVA PRATICA

Candidato_____Classe_____Data_____

Orario inizio prova_____Orario di consegna_____

NOME DELLA PREPARAZIONE:_____

INGREDIENTI SCELTI DAL PANIERE:_____

INGREDIENTE CON CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ VALORIZZATO:

Firma_____

I.P.S.S.E.C. "A. Olivetti" – Monza (MB)

ESAME DI STATO a.s. 2022/2023

**Indirizzo: IP17 – ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
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	Mostra una comprensione completa ed esauriente	3	
	Mostra una comprensione adeguata	2,5	
	Mostra una comprensione essenziale e generale	1,5 - 2	
	Mostra una comprensione parziale o nulla	0,5 - 1	
Padronanza delle CONOSCENZE relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Mostra conoscenze complete e approfondite	5,5 - 6	
	Mostra conoscenze adeguate e corrette	4,5 - 5	
	Mostra conoscenze corrette ed essenziali	3,5 - 4	
	Mostra conoscenze sufficientemente corrette	2,5 - 3	
	Mostra conoscenze parzialmente corrette, superficiali e frammentarie	1,5 - 2	
	Mostra conoscenze lacunose, insufficienti – non pertinente	0,5 - 1	
Padronanza delle COMPETENZE tecnico professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con	Padronanza delle competenze completamente adeguata e con collegamenti opportuni e soluzioni ottimali	7,5 - 8	
	Competenze pertinenti, complete e adeguate	6,5 - 7	
	Competenze presenti e globalmente pertinenti	5,5 - 6	

opportuni collegamenti concettuali e operativi	Competenze essenziali e sufficientemente pertinenti	4,5 - 5	
	Competenze quasi sufficienti, non sempre pertinenti	3,5 - 4	
	Competenze parziali	2,5 - 3	
	Competenze frammentarie	1,5 - 2	
	Competenze inadeguate, scarse o nulle	0,5 - 1	
CORRETTEZZA e PADRONANZA DEL LINGUAGGIO SPECIFICO di pertinenza del settore professionale	Argomentazione, rielaborazione e uso del linguaggio specifico in modo corretto e appropriato	3	
	Argomentazione, rielaborazione e uso del linguaggio specifico in modo adeguato	2,5	
	Argomentazione, rielaborazione e uso del linguaggio specifico in modo semplice ma complessivamente corretto	1,5 - 2	
	Argomentazione, rielaborazione e uso del linguaggio specifico in modo impreciso e stentato	0,5 - 1	
PUNTEGGIO ASSEGNATO	TOTALE		/20

TABELLA DI CONVERSIONE PUNTEGGIO/VOTO

Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
2	1
2,5 - 3	1.50
3,5 - 4	2
4,5 - 5	2.50
5,5 - 6	3
6,5 - 7	3.50
7,5 - 8	4
8,5 - 9	4.50
9,5 - 10	5
10,5 - 11	5.50
11,5 - 12	6
12,5 - 13	6.50
13,5 - 14	7
14,5 - 15	7.50
15,5 - 16	8
16,5 - 17	8.50
17,5 - 18	9
18,5 - 19	9.50
19,5 - 20	10

ALLEGATO

PROGRAMMA ITALIANO

Prof.ssa Giuseppina Pantusa

Classe: 5^a B

Anno scolastico: 2022/23

Obiettivi generali effettivamente raggiunti

- Conoscere la vita, le opere e la poetica di un autore.
- Saper utilizzare le varie tipologie previste all'esame
- Esporre i contenuti con un linguaggio appropriato (obiettivo non raggiunto da tutti gli alunni)
- Saper fare confronti tra gli autori e le correnti letterarie (obiettivo non raggiunto da tutti gli alunni)
- Saper analizzare un testo poetico o narrativo
- Saper cercare informazioni su un quotidiano e leggere un articolo dando seguito anche ad una discussione

Metodologie

Durante l'anno si è fatto ricorso alla lezione frontale, alla lettura e analisi di vari testi di prosa e poetici operando continui raccordi con il periodo storico di riferimento. Gli alunni sono stati invitati ad intervenire in modo personale, a fare collegamenti fra gli autori e incoraggiati a discutere.

Sono stati utilizzati tutti gli strumenti a disposizione per stimolare gli allievi tenendo conto della difficoltà di approccio al mondo letterario, proponendo testi quanto più possibile interessanti.

Non tutti hanno mostrato un vero interesse per la materia e lo studio non è sempre stato costante ed adeguato, tuttavia alcuni autori sono stati apprezzati maggiormente e un gruppo di alunni ha seguito le lezioni con costanza ed interesse.

Situazione pregressa

Ho avuto l'assegnazione della classe in 3^a e svolgendo il test d'ingresso mi sono resa conto che i ragazzi non riuscivano ad analizzare un testo letterario

Nel corso dei tre anni una parte della classe ha mostrato impegno e responsabilità colmando le lacune, altri si sono lasciati coinvolgere di meno. Fin da subito si è instaurato un rapporto di fiducia e collaborativo.

Modalità di recupero

Recupero in itinere

Libro di testo adottato: **La mia(nuova) letteratura** Ed. C. Signorini
vol. 3

CONTENUTI

TRA OTTOCENTO E NOVECENTO

Positivismo, Decadentismo e Avanguardie

L'età del Positivismo

La crisi dell'ottimismo positivista e il Decadentismo

Il Naturalismo francese

Il Verismo in Italia

Giovanni Verga: la vita e le opere; Il pensiero e la poetica

I diritti umani: i lavoratori "fragili"

Brani analizzati; da Vita dei campi: Rosso Malpelo; la Lupa;

da Novelle Rusticane; Cavalleria rusticana

Il Ciclo dei Vinti- I Malavoglia: Genesi, vicenda, novità formali

Brani: la famiglia Malavoglia; L' addio di NToni

da **Mastro-Don Gesualdo:** La morte di Gesualdo

La poesia francese del secondo Ottocento

Il Simbolismo e Decadentismo

Charles Baudelaire e la nascita della poesia moderna: vita, opere, poetica

I fiori del male: Albatro

La poesia in Italia

Giovanni Pascoli: vita, opere, pensiero e poetica.

I temi e le innovazioni stilistiche.

Poetica del “Il Fanciullino”

Myrica- analisi delle liriche: “Novembre”- “ X agosto”; “il Lampo”

I Canti di Castelvecchio: analisi della lirica “Gelsomino notturno”

Gabriele D’Annunzio: la vita, le opere.

Il pensiero e la poetica

La prosa- da Il Piacere : L’attesa dell’amante

Alcyone- analisi della lirica: I pastori

La poesia del nuovo secolo in Italia

Le Avanguardie (cenni)

L’Avanguardia futurista: Filippo Tommaso Marinetti.

“ Il Manifesto del Futurismo

LA Poesia del Novecento e l’età contemporanea

Giuseppe Ungaretti: la vita, le opere.

Il pensiero e la poetica

L’Allegria- analisi delle liriche: Veglia; In memoria, Fratelli

Sentimento del tempo- analisi della lirica: La madre

IL PRIMO NOVECENTO: LA PROSA

Il nuovo romanzo i temi e le tecniche letterarie

Le influenze culturali

Luigi Pirandello: vita, opere.
Il pensiero e la poetica

Novelle per un anno- brano: "Il treno ha fischiato"

Il fu Mattia Pascal- brano: "La nascita di Adriano Meis"

Uno, nessuno e centomila- brano: "Un piccolo difetto"

Italo Svevo: la vita e le opere.

Il pensiero e la poetica.

La coscienza di Zeno: brani: "Prefazione e preambolo"; "Il fidanzamento di Zeno"

PROGRAMMA DI STORIA

Prof.ssa Giuseppina Pantusa Classe: 5^B

Anno scolastico: 2021/22

RELAZIONE FINALE

Testo in adozione : *“Attraverso i secoli” volume 3*

dal Novecento ai giorni nostri, Autori: S. Zaninelli, C. Cristiani

ed. Atlas

Obiettivi generali effettivamente raggiunti

- *Conoscere istituzioni politiche, società, problematiche del mondo contemporaneo.*
- *Distinguere cause e conseguenze di un fatto storico*
- *Saper fare confronti tra gli eventi, collegare i fatti a situazioni precedenti a successivi sviluppi (obiettivo non raggiunto da tutti gli alunni)*

Metodologie

Durante l'anno si è fatto ricorso alla lezione frontale per la presentazione degli argomenti e alla lezione partecipata. Gli alunni sono stati invitati ad intervenire in modo personale, a fare collegamenti fra gli eventi storici dei vari paesi e stimolati a discutere di problemi di attualità.

Modalità di recupero

Recupero in itinere

Profitto della classe

Una parte degli alunni ha seguito le lezioni con interesse, impegnandosi sia in classe che nello studio a casa, altri invece hanno avuto più difficoltà per comprendere i meccanismi storici.

Per quanto concerne le valutazioni, sono state effettuate più verifiche

(interrogazioni orali e/o scritte).

Requisiti richiesti per ottenere **la sufficienza**: conoscenza dei periodi affrontati durante l'anno in modo non approfondito, corretta contestualizzazione di eventi e concetti, utilizzo dei nessi che permettono la costruzione di modelli interpretativi semplici.

Per quanto riguarda la Didattica si è svolta regolarmente in classe, nei momenti di isolamento si è attuata la DID. Non tutti gli alunni hanno partecipato con impegno e interesse, infatti il programma ha subito dei rallentamenti.

TEMATICHE TRATTATE

L'Eredità dell'Ottocento: Ottimismo e fiducia nel progresso

Il Novecento si apre con la belle Epoque

Nasce la società di massa

L'Europa: Un continente percorso da molte tensioni

L'Italia nell'età giolittiana: L'Italia tra fine ottocento e inizio novecento

La lunga stagione delle riforme

Il panorama politico e sociale nell'età giolittiana

la politica estera di Giolitti e il tramonto dell'età giolittiana

La prima guerra mondiale: le origini del conflitto

Lo scoppio della guerra

le prime fasi del conflitto

L'intervento dell'Italia

le fasi decisive della guerra e la fine del conflitto

La Rivoluzione russa (cenni)

I trattati di pace: la nuova geografia dell'Europa

Una pace difficile e fragile

Società ed economia nel primo dopoguerra

le grandi trasformazioni sociali

La crisi del '29 e il new deal

Il fascismo: Che cos'è il fascismo

la crisi del dopoguerra e il biennio rosso con la nascita dei nuovi partiti

Nasce il movimento fascista: Benito Mussolini

Il fascismo al potere

L'instaurazione della dittatura; La fascistizzazione della società

L'economia durante l'età fascista

La politica coloniale e l'avvicinamento alla Germania

Il nazismo: che cos'è il nazismo

La Germania nel dopoguerra

Hitler e la nascita del nazismo

L'affermazione del nazismo e la nascita del terzo Reich

La nazificazione della Germania

La politica economica ed estera

Crisi delle democrazie e regimi autoritari

La guerra civile spagnola e la dittatura franchista (cenni)

Origini e fasi del secondo conflitto mondiale

Le origini del conflitto; La prima fase del conflitto

La guerra contro la Gran Bretagna e l'estensione del conflitto in Russia

La seconda fase del conflitto e il fallimento dell'operazione Barbarossa

I lager e il genocidio degli ebrei

L'Italia tra resistenza e liberazione

La caduta del fascismo e l'occupazione tedesca dell'Italia

La Resistenza: La liberazione dell'Italia

La fine della guerra: la liberazione dell'Europa

La vittoria finale

Programma di Educazione civica

I diritti umani: discussione e riflessione: flash mob “ I diritti delle donne”

I 14 punti di W. Wilson e la nascita della NATO

Partecipazione al progetto ANPI “Le pietre della memoria”

Il valore della Resistenza

Lettura della “Carta di Ventotene”

DISCIPLINA: **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

DOCENTE: prof.ssa Sara Muraro

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: "Scienza e cultura dell'alimentazione 5" – A. Machado - Poseidonia Ed.

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico: 125/165

METODI E MEZZI DI INSEGNAMENTO

La metodologia d'insegnamento utilizzata è stata prevalentemente la lezione partecipata, cercando di stimolare gli studenti nel processo di apprendimento, favorendo una partecipazione attiva e un collegamento pluridisciplinare fra gli argomenti trattati e il coinvolgimento della classe per fatti di attualità inerenti gli aspetti del settore alberghiero e della materia. A tal fine sono stati utilizzati: il supporto digitale in dotazione con il libro di testo; siti web inerenti gli argomenti affrontati nella disciplina (www.ilfattoalimentare.it, www.salute.gov.it) e video. E' stata inoltre proposta attività di lavoro cooperativo.

VERIFICHE

Durante l'anno scolastico sono state svolte sia verifiche orali che scritte. Le prove scritte sono state strutturate sia con la tipologia a domande aperte, che con lo sviluppo di un tema.

Per gli studenti con disturbi specifici dell'apprendimento sono stati adottati gli strumenti compensativi e dispensativi, nonché i tempi aggiuntivi. Nel mese di febbraio 2023, in orario mattutino, si è svolta l'attività di recupero per le insufficienze del primo quadrimestre. Gli obiettivi riproposti sono stati verificati con prova orale. Solo una parte degli allievi ha mostrato un miglioramento del profitto.

E' stata conclusa la spiegazione degli argomenti programmati, effettuata attività di ripasso, verifiche orali e preparazione degli studenti in vista dell'esame di Stato. In particolare sono stati proposti spunti per l'inizio del colloquio orale (immagini, grafici, pubblicità, articoli di giornale) cercando di far emergere le competenze trasversali, interdisciplinari e professionalizzanti.

E' stata svolta una simulazione della seconda prova scritta d'Esame di Stato, tenendo in considerazione i nuclei tematici ministeriali, della programmazione effettivamente svolta e delle competenze professionali sviluppate.

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Nella valutazione finale complessiva si è tenuto conto della partecipazione e dell'interesse durante le lezioni, della regolarità nel rispettare le consegne di lavoro, della frequenza e partecipazione alla didattica, dell'impegno profuso e dei progressi ottenuti. Per la valutazione delle prove sia scritte che orali si è tenuto conto dei seguenti punti: pertinenza alle richieste formulate, livelli di conoscenze e competenze professionalizzanti acquisiti, proprietà di linguaggio, capacità di rielaborazione, sintesi e collegamenti tra le varie discipline, chiarezza nella stesura e presentazione degli elaborati. Per quanto riguarda il criterio di valutazione usato nelle verifiche orali, si è fatto riferimento alla griglia valutativa presente nel PTOF e a quanto stabilito nelle riunioni di materia.

Obiettivi della disciplina

Sono stati affrontati i seguenti nuclei tematici fondamentali indicati dal Miur:

1. Centralità del cliente
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o servizi
3. Interventi di messa in sicurezza
4. Cultura della “qualità totale” dei prodotti e/o servizi
5. Valorizzazione del “made in Italy”
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione
7. Lettura e promozione del territorio
8. La “customer care”

Uda “QUALITA’ E SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI”		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<u>SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI</u> - 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 e Presidi SlowFood - Il “Made in Italy” - Un modo diverso di valutare gli acquisti alimentari: la sostenibilità sociale -La sostenibilità ambientale nella filiera agroalimentare - Igiene dei prodotti	- Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato -Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato -Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell’ambiente e del territorio -Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP	Competenza n. 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Competenza in uscita n. 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione Competenza in uscita n. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

alimentari - I Manuali di Buone Pratiche Igieniche - Il sistema HACCP - La valutazione della gravità del rischio - La contaminazione 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 toxoplasmosi, teniasi, anisakidosi, ossuriasi - La contaminazione fisica degli alimenti - La contaminazione chimica degli alimenti - Gli agrofarmaci - Gli zoofarmaci - Sostanze cedute dai MOCA - I metalli pesanti Prodotti alimentari innovativi - Alimenti salutistici - Alimenti destinati a un'alimentazione particolare - Gli integratori alimentari - Gli alimenti funzionali - I nuovi alimenti - Gli alimenti geneticamente modificati - La classificazione	-Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili) Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari. Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e	Competenza in uscita n. 4 Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati Competenza in uscita n. 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative Competenza n. 7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la pro-mozione del Made in Italy.
--	---	--

NOVA degli alimenti	nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.	
UDA "IL CLIENTE E LE SUE ESIGENZE"		
Conoscenze	Abilità	Competenze
L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISILOGICHE <u>L'ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE FASI DELLA VITA</u> - 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 dieta in gravidanza - La dieta durante l'allattamento - La dieta nella terza età DIETE E STILI ALIMENTARI -Stili alimentari -la dieta mediterranea - la dieta sostenibile -la dieta vegetariana e vegana L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA -La ristorazione -Ristorazione sostenibile - La ristorazione di servizio	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio -Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP -Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili) Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali	Competenza 4 Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela Competenza 6 Curare tutte le fasi del ciclo del cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più efficaci.

- La mensa scolastica - La mensa aziendale - La ristorazione nelle case di riposo - La ristorazione ospedaliera PRESCRIZIONI ALIMENTARI E RELIGIONI - Il valore simbolico degli alimenti nelle religioni - Le regole alimentari nell'Ebraismo - Le regole alimentari nel Cristianesimo - Le regole alimentari nell'Islam <u>L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE</u> L'ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE CADIOVASCOLARI - 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'iperuricemia e la gotta - L'osteoporosi L'ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari	Competenza 4 Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela
--	--	---

DELL'APPARATO DIGERENTE Cenni: 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		
--	--	--

ATTIVITÀ DI APPROFONDIMENTO DELLA DISCIPLINA:

- promozione del “Made in Italy” e valorizzazione del territorio: i Presìdi SlowFood e gli ecomusei
- sicurezza alimentare e coronavirus pag 72-75 e sito web “Il fatto alimentare”
- Alimentazione durante la guerra

EDUCAZIONE CIVICA: Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile e “I diritti umani”

- Giornata Mondiale dell'alimentazione (obiettivo 3, Agenda 2030)
- Art. 38 “il lavoratore malato è tutelato per legge” (pag. 331)
- Art. 32 “La Repubblica tutela la salute come fondamentale diritto ... (pag 197)
- Art. 19 della Costituzione (Cibo e religioni pag.15)

Sostenibilità ambientale e sociale

- progetto del PTOF “Lotta allo spreco alimentare” incontro con Banco Alimentare (obiettivo 2, agenda 2030)
- progetto del PTOF “Ed. ambientale-raccolta differenziata dei rifiuti”/sostenibilità ambientale (obiettivo12, Agenda 2030)
- Progetto CoopScuola: “Le competenze diventano impresa”

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

Ad inizio anno scolastico, il CdC ha deliberato le seguenti competenze chiave di cittadinanza:

- progettare
- Collaborare e partecipare

Gli studenti hanno lavorato durante tutto l'anno su tali competenze e realizzato come elaborati finali creazione di un sito web relativo ad una cooperativa sociale di tipo B e un menu di qualità con piatti che valorizzano il territorio italiano.

COLLEGAMENTI INTERDISCIPLINARI

- La qualità totale degli alimenti
- La sostenibilità
- La sicurezza alimentare
- Cibo e religioni

Gli alunni _____

L'insegnante

Prof.ssa Sara

Muraro

Relazione di 5° B

Inglese

A.S. 2022-2023

La classe è composta da 26 alunni, che ho conosciuto e con cui ho iniziato a lavorare solo a partire da quest'anno scolastico. L'inizio è stato caratterizzato da un'attenzione e una partecipazione in generale piuttosto scarse, oltre che da atteggiamenti dispersivi. Superate alcune delle difficoltà iniziali, dovute in parte alla presenza di studenti provenienti da altri istituti, di uno studente con difficoltà comportamentali e di uno , oltre che alla presenza di studenti con DSA e studenti-lavoratori stanchi e svogliati, gli alunni hanno cominciato a mostrare maggiore collaborazione e partecipazione nelle attività proposte.

La disomogeneità nella preparazione è risultata, comunque, fin da subito evidente e non si è mai attenuata del tutto: pochi studenti mostrano di possedere discrete competenze comunicative, sia scritte che orali, mentre il resto della classe ha acquisito solo in parte quella ricchezza lessicale e quella conoscenza sintattica che permettono di comunicare in modo organico ed articolato in lingua inglese. Per la maggior parte di loro anche la capacità di sintesi e di elaborazione personale non appare pienamente sviluppata, a causa di difficoltà di apprendimento trasversali e per alcuni di loro lo studio risulta piuttosto superficiale e poco approfondito, spesso coincidente con un'acquisizione puramente

mnemonica. Gli studenti con DSA, pur avendo cercato di superare le loro criticità, adottando strumenti compensativi quali tabelle e schemi degli argomenti fondamentali ed esercitandosi nella ripetizione dei brani affrontati durante l'anno, presentano ancora incertezze.

Nonostante l'impegno discontinuo, con fasi produttive alternate ad altre meno proficue, la classe ha comunque acquisito un livello di preparazione complessivamente sufficiente, anche grazie alle continue sollecitazioni dell'insegnante, fatte di monitoraggi in itinere, esercitazioni sia individuali che di gruppo, alla schematizzazione e alla produzione scritta di riassunti sugli argomenti trattati.

Per quanto attiene la partecipazione ai progetti, la classe si è mostrata molto collaborativa nel seguire il progetto COOP, di cui hanno tradotto anche alcune indicazioni in lingua inglese e ha dimostrato interesse ed impegno nella realizzazione del prodotto in *ppt* relativo ai loro PCTO. Alcuni alunni hanno inoltre partecipato a progetti europei a cui l'Istituto ha aderito, sviluppando le loro capacità comunicative in L2.

Raramente sono state svolte lezioni frontali, prediligendo invece il più possibile il coinvolgimento e la partecipazione degli studenti sugli argomenti del loro indirizzo. L'analisi del testo, seguita da domande e risposte e riassunto orale, è stata al centro del lavoro di quest'anno.

Nell'UDA di classe gli studenti hanno preparato una breve introduzione al menu e al menu sequence, studiando la microlingua delle ricette preparate e presentate in Maggio come prodotto finale del loro lavoro.

Nelle ore di compresenza in laboratorio gli studenti hanno esposto alcune delle ricette preparate, mentre nelle ore in classe si è cercato di sviluppare argomenti trasversali alle materie di settore, quali HACCP, i nutrimenti, la sicurezza e l'igiene sul posto di lavoro.

L'esiguo numero di ore di lezione svolte, dovuto ad attività quali la partecipazione al progetto Coop (terminato in febbraio), le attività para ed extra scolastiche, le simulazioni delle prove d'Esame, le giornate di sospensione dall'attività scolastica per le festività, ecc. ha purtroppo determinato un rallentamento nello svolgimento del programma e non ha permesso un maggior approfondimento degli argomenti affrontati come sarebbe stato auspicabile.

Monza, maggio 2023

L'insegnante

Gliottone Anna

P.S.S.E.C. "A. OLIVETTI"
INGLESE A.S. 2022-2023
Programma classe 5°B
Indirizzo: ENOGASTRONOMIA

Libri di testo : Cook Book Club In e Cook Book Club Up

Autori: Cibelli-D'avino- Clitt Editore

Argomenti tratti dai testi in adozione:

Programma di Inglese anno: 2022/2023

- Food Poisoning (bacteria) p.285-286
- Food Contamination p.288-289
- Safety and hygiene: checklist p.290
- Globalization: a new challenge for food safety p.294
- Haccp in the global world p.295
- Haccp guarantees food hygiene and safety in catering p.296
- The seven principles of haccp p.299-300
- Food preservation p.306
- Natural e ancient preservation methods p.307
- Vocational Education. p.322-323-324-
- 325-332-334(solo listening, lettura e traduzione in preparazione dei PCTO)
- Job opportunities p.362-
- Your key to success p.374
- Application letter p.376-377-378
- Curriculum Vitae p.382-383
- Interview tips p.386-387
- Job Interview p.388-392
- F2F and Slow food p.206

• Islam-Hinduism-Buddhism	p.F&R2
• Ramadan	p.F&R13
• Kosher Food	p.F&R17
• Kosher Wine	p.F&R23
• Food celebrations in the USA	p.F&R10
• Terra Madre	p.211
• Gmos Controversy	p.230
• Well being	p.242-243
• Allergies vs intollerances	p.254
• Nutrition	p.244-245
• Nutrients	p.246-247
• Eat for health	p.251
• New food Pyramid	p.252
• Food and religion	p.F&R1
• Meet the masters: Auguste Escoffier	p.344
• Escoffier's famous recipe: Peach Melba	fotocopia
• Carlo Cracco and his restaurant in Milan	fotocopia

Attraverso i brani proposti, è stata usata la metodologia di skimming and scanning, con conseguente revisione dei principali tempi verbali incontrati step-by-step.

Le verifiche sono state di vario tipo: orali e scritte, globali oppure relative ad argomenti specifici trattati in più lezioni.

Per i criteri di valutazione ho tenuto conto della conoscenza dei contenuti, dell'impegno, della partecipazione e del percorso compiuto.

Gli obiettivi di quest'anno sono stati :

- Leggere e comprendere testi di settore in modo globale
- Saper organizzare e produrre riassunti coesi dei contenuti sapendoli relazionare oralmente
- Saper operare collegamenti con alimentazione e laboratorio di cucina applicando la teoria alla pratica.
- Pianificare menu
- Potenziare i contenuti, strutture e lessico di settore

- Saper redigere una lettera di presentazione ed un curriculum vitae europeo
- Saper presentare le proprie esperienze professionali.

Al 15 maggio ore di lezione: 59; compresenza: 16

Si allega relazione sulla classe

Monza, maggio 2023

Firma dei rappresentanti di classe

L'insegnante

Anna Gliottone

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

DOCENTE: GAETANO DI MARE

INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA

LIBRO DI TESTO: Gestire le Imprese Ricettive Up -S. Rascioni- F. Ferriello-Tramontana

RELAZIONE CONSUNTIVA

La classe durante l'anno non ha presentato problemi disciplinari e di apprendimento, ciò ha reso possibile svolgere tutti gli argomenti della programmazione.

I risultati sono stati accettabili in quanto la classe ha dimostrato interesse e impegno crescente per la materia, tuttavia per alcuni permangono purtroppo ancora alcune difficoltà nella elaborazione dei contenuti.

Sono quindi raggiunti gli obiettivi disciplinari espressi nella programmazione annuale, in termini di conoscenze, abilità e competenze.

OBIETTIVI DIDATTICI CONSEGUITI MEDIAMENTE DALLA CLASSE

CONOSCENZE ACQUISITE

- Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale

- Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico Internazionale
- Normativa internazionale e comunitaria di settore
- Testo unico sulla sicurezza del lavoro
- Normativa in materia di sicurezza alimentare
- Contratti del settore ristorativo: ristorazione, catering e banqueting
- Il marketing pubblico, privato e integrato
- L'analisi interna e esterna
- Le leve di marketing
- Pianificazione e programmazione aziendale
- Budget economico di un'impresa della ristorazione
- Business plan di un'impresa della ristorazione

ABILITÀ SVILUPPATE

- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche
- Individuare la normativa internazionale e comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica
- Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza
- Individuare le strategie di marketing per la promozione del prodotto turistico
- Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato
- Individuare fasi e procedure per redigere un *budget economico*
- Individuare fasi e procedure per redigere un *business plan*

COMPETENZE RAGGIUNTE

- Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati
- Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi

CONTENUTI DISCIPLINARI

IL MERCATO TURISTICO

Il mercato turistico internazionale

- I caratteri del turismo
- I fattori che influenzano il turismo internazionale
- Le dinamiche del turismo mondiale

Gli organismi e le fonti normative internazionali

- Gli organismi internazionali
- Gli organi dell'Unione europea
- Le fonti normative internazionali e comunitarie

Il mercato turistico nazionale

- Gli strumenti di analisi del mercato turistico interno
- Le dinamiche del turismo in Italia

Gli organismi e le fonti normative interne

- Gli organismi interni
- Le fonti normative interne

Le nuove tendenze del turismo

- Le nuove tendenze del turismo mondiale
- Le nuove tendenze del turismo in Italia

IL MARKETING

Il marketing: aspetti generali

- Cos'è il marketing
- La differenza tra marketing strategico e marketing operativo
- Il marketing turistico

Il marketing strategico

- Le fasi del marketing strategico
- Le fonti informative
- Come si effettua l'analisi interna
- Come si effettua l'analisi della concorrenza
- Come si effettua l'analisi della domanda
- La segmentazione
- Il target
- Il posizionamento
- Come si determinano gli obiettivi strategici

Il marketing operativo

- Le caratteristiche del prodotto
- Come si può utilizzare la leva del prezzo
- I canali di distribuzione
- La comunicazione

Il web marketing

- Il web marketing
- Gli strumenti del web marketing

Il marketing plan

- Il marketing plan
- Come è composto il marketing plan di una piccola impresa
- Come è composto il marketing plan di un'impresa medio/grande

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

La pianificazione e la programmazione

- Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica
- I fattori che influenzano la strategia dell'impresa
- La vision e la mission dell'impresa

- Il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale
- Il vantaggio competitivo
- Le funzioni del controllo di gestione

Il budget

- Che cos'è il budget
- 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
- Come viene redatto il budget economico di un albergo
- Che cos'è il controllo budgetario

Il business plan

- Che cos'è il business plan
- Il contenuto del business plan

LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro

- Il Testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro
- La normativa antincendi

Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali

- La normativa alimentare
- La rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti
- I meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare
- La frode alimentare
- Le norme igieniche che devono essere rispettate nei locali di lavoro
- Le norme igieniche che devono essere rispettate da parte del personale
- La protezione dei dati personale
- Le norme volontarie ISO 9000

I contratti delle imprese ristorative

- Definizione del contratto, elementi essenziali e accidentali
- Cosa si intende per responsabilità sotto l'aspetto giuridico
- I contratti del settore ristorativo
- Le caratteristiche del contratto di ristorazione
- Il Codice del consumo
- Le caratteristiche del contratto di catering
- Le caratteristiche del contratto di banqueting
- La responsabilità dei ristoratori in caso di sottrazione dei beni dei clienti
- Le altre responsabilità che assumono ristoratori e albergatori

LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

Le abitudini alimentari

- I fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari
- Le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia
- Le attuali tendenze in campo alimentare

I marchi di qualità alimentare

- Che cos'è un marchio
- I marchi di qualità alimentare
- I prodotti a km 0

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA:

- Le istituzioni europee. La gerarchia delle fonti del diritto.
- I contratti di lavoro
- Sostenibilità e circolarità.
- La sostenibilità nella ristorazione.
- Gare d'appalto
- Food Cost

Monza 09/05/2023

Laboratorio di Servizi Enogastronomici Articolazione sala e vendita

**PROGRAMMA SVOLTO
CLASSE 5^ B A.S.22/23
Prof. Marco Guarda**

Situazione della classe

Nel corso dell'anno scolastico, la classe ha seguito le lezioni dimostrando un buon grado di interesse e motivazione allo studio. La partecipazione è stata per la maggior parte degli alunni assidua in altri casi sono stati necessari interventi sollecitativi per spingere alcuni discenti a seguire attivamente e spontaneamente il dialogo educativo: ciò ha impedito loro di raggiungere dei discreti livelli di preparazione.

Per quegli alunni che non hanno mostrato sollecitudine, tale atteggiamento può trovare giustificazione a volte nella noncuranza tipica delle nuove generazioni.

Ciò nonostante, la buona disponibilità dimostrata dai ragazzi, ha permesso di svolgere il programma non tralasciando gli aspetti significativi e fondamentali degli argomenti proposti e contemplati nella programmazione iniziale.

L'impegno è stato complessivamente buono, in alcuni casi supportato da vivo coinvolgimento. Il giudizio globale è buono ma, come di solito avviene, alcuni componenti la classe si sono distinti per capacità e interesse, mentre, in altri permangono alcune lacune. Dal punto di vista disciplinare la classe ha tenuto un comportamento idoneo.

I metodi d'insegnamento hanno previsto principalmente lezioni frontali; lezioni -stimolo per attuare una ricerca personale e critica tra i vari argomenti; ricerca guidata; recupero in itinere e rinforzo di concetti apparsi particolarmente problematici. I mezzi di insegnamento hanno previsto principalmente l'uso di fotocopie, questionari e modulistica di settore, libro di testo.

OBIETTIVI DISCIPLINARI EFFETTIVAMENTE RAGGIUNTI

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" Articolazione "Enogastronomia" sarà in grado di utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi, valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, usare il patrimonio lessicale della lingua italiana, usare le reti e gli strumenti informatici, conoscere alcuni software di settore, conoscere il lessico di settore anche in lingua straniera.

I risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenze raggiunte sono qui di seguito elencate:

- competenze specifiche nel campo dell'approvvigionamento di generi alimentari
- competenze che gli permettono di operare un controllo sulla qualità, quantità e costi della produzione dei pasti
- competenze per organizzare la distribuzione del cibo
- competenze per allestire i buffet e i banchetti

- competenze necessarie all'organizzazione delle relazioni con altri gruppi di lavoro
- predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- adeguare 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

I risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di conoscenze raggiunte sono qui di seguito elencate

- principi di alimentazione ed accostamenti gastronomici
- software di settore
- classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità
- tecniche di catering e banqueting
- criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro
- lessico e fraseologia di settore

I risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di abilità raggiunte sono qui di seguito elencate

- Possedere e saper utilizzare un'adeguata cultura enogastronomica
- Leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche del mercato enogastronomico e sapere adeguare la produzione.
- Controllare e utilizzare gli alimenti con adeguata padronanza, sotto il profilo tecnologico e gastronomico.
- Sovrintendere all'organizzazione ristorativa e attuare tecniche di gestione relative alle merci.
- Sovrintendere all'organizzazione dell'area di vendita.
- Comunicare e relazionarsi con il cliente, utilizzando appropriate tecniche di vendita all'organizzazione di catering e banqueting essendo in grado di inserirsi autonomamente nei servizi ristorativi programmati
- riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande
- progettare servizi funzionali

CONTENUTI DELLA DISCIPLINA

La Legislazione vitivinicola: quadro normativo e la tutela dell'origine geografica

Le sottodenominazioni della DOC e DOCG

I vini DOP e I.G.P.

La gestione degli acquisti: cos'è l'approvvigionamento, chi è l'economo, che cosa sono le politiche di approvvigionamento, la selezione dei fornitori, che cos'è il magazzino, come avviene la gestione delle scorte.

I distillati: parti che lo compongono e le fasi di produzione

Cenni sui seguenti distillati: gin, brandy, cognac, rum, grappa, tequila,

La qualità, soggettiva, oggettiva e totale nei prodotti

I prodotti BIO
I prodotti a km 0
La tutela della tipicità dei prodotti: DOP, IGP, STG, PAT e De.Co
Strategie di marketing per la promozione e valorizzazione di un prodotto agroalimentare locale o del Made in Italy (lavoro multimediale)

Monza, 12/05/2023

Il docente

Prof. Marco Guarda

Anno scolastico 2020-2023
classe 5B
programmazione **IRC** svolta al 26/04 ore 25/33
prof. Garbagnati Alberto

26/04/2023 Lezione : la libertà cristiana ed il volere di Dio

19/04/2023 Lezione : il vino nelle religioni

12/04/2023 Lezione : il corpo nella teologia cristiana: l'olfatto ed il profumo di Cristo

29/03/2023 Lezione : il corpo nella teologia cristiana: il gusto ed il tatto

22/03/2023 Lezione : ripasso

15/03/2023 Lezione : il corpo nella teologia cristiana: l'udito e l'ascolto

08/03/2023 Lezione : il corpo nella teologia cristiana: la vista Mt 6,22

03/03/2023 Lezione : il corpo nella teologia cristiana: l'udito

22/02/2023 Lezione : le beatitudini in Mt 5,3-12: la povertà di spirito

08/02/2023 Lezione : le maledizioni: 1 lettera di Pietro : non maledire

01/02/2023 Lezione : la difesa della vita umana nel cristianesimo

25/01/2023 Lezione : il valore della vita umana e la sua difesa

18/01/2023 Lezione : la gioia cristiana

11/01/2023 Lezione : papa Benedetto XVI

21/12/2022 Lezione : il Natale cristiano e la fede in Gesù Cristo

14/12/2022 Lezione : il problema del male nella religione e nella scienza

07/12/2022 Lezione : uscita didattica

30/11/2022 Lezione : la fede e la realtà esterna

23/11/2022 Lezione : confronto cristianesimo buddismo

16/11/2022 Lezione : la legge naturale e il nomos greco

09/11/2022 Lezione : il valore cristiano della famiglia

02/11/2022 Lezione : l'identità di genere e la posizione della chiesa cattolica

26/10/2022 Lezione : prove attività flash moob

23/09/2022 Lezione : la scommessa di Blaise Pascal: infinito o nulla?

16/09/2022 Lezione : conoscenza classe /indicazione programma

Il prof

Gli alunni

**Programma svolto di Lingua Francese –
Classe V^AB Enogastronomia
Anno scolastico 2022/23**

3 ore settimanali

docente: Prof. Menza Pietro

Libro di testo: **SUBLIME – oenogastronomie et servic**
autori: CHRISTINE DUVALLIER - 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

Istituto Professionale di Stato per i servizi di Enogastronomia e della ristorazione A.Olivetti – Monza

Anno scolastico 2022/2023

Programma di matematica

ALLEGATO AL DOCUMENTO DI CLASSE CONTENUTI DISCIPLINARI DI MATEMATICA

PROF.SSA GATTO GIUSEPPINA

CLASSE 5°B

Anno scolastico 2022 /2023

Ore di lezione effettuate dal docente alla data del 15 maggio 78 è previsto altre 10 ore per un totale 88 ore

Libro di testo “ I colori della matematica” casa editrice Petrini

RELAZIONE

La classe mi è stata assegnata questo anno scolastico.

Il primo periodo dell'anno scolastico è stato incentrato sullo svolgimento del programma previsto e nel recupero di alcuni argomenti dell'anno precedente non chiari agli studenti. Per tanti allievi le assenze e la discontinuità nell'affrontare gli argomenti, hanno influenzato negativamente il profitto. Le conoscenze degli allievi sono diversificate su fasce di livelli. Una esigua fascia denota una buona conoscenza degli argomenti, una seconda, piuttosto numerosa, mostra delle conoscenze generiche.

METODOLOGIA DIDATTICA

Il programma svolto è stato caratterizzato da numerosi momenti di revisione dei concetti e d'esercitazione pratica alla lavagna, per consentire una più adeguata comprensione degli stessi e una maggiore assimilazione dei procedimenti di calcolo.

Sono state dedicate ore di lezione in orario curriculare per attività di recupero, pausa didattica, di rinforzo e di approfondimento.

STRUMENTI DI VERIFICA

Interrogazioni orali, verifiche scritte.

MODALITA' DI VALUTAZIONE

Si è fatto riferimento a conoscenza e comprensione dei contenuti

Capacità di sintesi ed analisi

Capacità di esposizione

Progressi conseguiti rispetto ai livelli di partenza, impegno profuso, interesse e partecipazione all'attività didattica.

INTEGRALI INDEFINITI

Competenze	Abilità	Conoscenze	Conoscenze pregresse	Metodologia
Utilizzare tecniche e procedure di calcolo per determinare l'integrale indefinito di alcune funzioni	- Ricava la primitiva delle funzioni elementari conoscendo le derivate fondamentali. - Determina l'integrale indefinito di alcune funzioni utilizzando le primitive delle funzioni elementari e le regole di integrazione (per sostituzione,)	- Funzione primitiva - Definizione di integrale indefinito - Proprietà degli integrali indefiniti - Integrazioni immediate - Integrazioni riconducibili alle integrazioni immediate mediante semplificazione, ecc.) - Integrazione per sostituzione - scomposizione	- Potenze e loro proprietà - Radicali, trasporto di fattori fuori e dentro il segno di radice - Operazioni tra polinomi - Scomposizioni	- Lezione frontale - Lezione partecipata - Tavola grafica

INTEGRALI DEFINITI

Competenze	Abilità	Conoscenze	Conoscenze pregresse	Metodologia
------------	---------	------------	----------------------	-------------

Utilizzare il concetto di integrale definito per il calcolo di aree	Calcola aree sottese a funzioni. Calcola aree delimitate da parabole e rette o tra due parabole o tra due funzioni	- Definizione di integrale definito - Proprietà degli integrali definiti - Teorema fondamentale del calcolo integrale: enunciato ed applicazione - Calcolo di aree	- La retta - La parabola - Studio funzioni - Integrali indefiniti	- Lezione frontale - Lezione partecipata - Tavola Grafica
---	--	---	--	---

EVENTI E PROBABILITA'

Competenze	Abilità	Conoscenze	Conoscenze pregresse	Metodologia
Saper risolvere problemi di probabilità riconoscendo l'ambito di applicazione della probabilità classica	- Esegue operazioni con gli eventi - Determina la probabilità di un evento utilizzando la definizione	- Fondamenti della teoria degli insiemi - Il concetto di evento - Operazioni tra eventi - Definizione classica di probabilità - Probabilità subordinata: eventi dipendenti e indipendenti	Calcolo algebrico	- Lezione frontale - Lezione partecipata - Tavola grafica

TEOREMI SULLA PROBABILITA'

Competenze	Abilità	Conoscenze	Conoscenze pregresse	Metodologia
Saper applicare i teoremi della probabilità nel calcolo di eventi semplici e complessi riconducibili a eventi semplici di cui è nota la probabilità	Calcola la probabilità di eventi applicando i teoremi sulla probabilità	- Teorema della probabilità contraria - Teorema della probabilità composta - Teorema della probabilità totale	- Fondamenti della teoria degli insiemi - Calcolo algebrico - Eventi e probabilità	- Lezione didattica a distanza - Lezione partecipata - Lezione dialogata. - Scoperta guidata. - Analisi dei casi

PROGRAMMA SC.MOTORIE E SPORTIVE A.S. 2021/2022

CLASSE 5B

DOCENTE. Chiara Panzeri

Libro in dotazione: “Competenze motorie” di Zocca, Gulisano, Manetti, Marella, Sbragi. G.D’Anna. Danna.

I.P.S.S.E.C. A.OLIVETTI

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

A.S. 2022/2023

CLASSE 5B

DOCENTE: CHIARA PANZERI

I QUADRIMESTRE

SETTEMBRE:

🏠 Ripasso del regolamento da rispettare negli spazi palestra, ripasso delle norme di igiene e ripasso

dell’assistenza attiva e passiva per evitare infortuni durante il lavoro pratico.

🏠 Atletica leggera: la resistenza, utilizzo della fase di riscaldamento per allenarsi alla resistenza

generale sia in ambiente chiuso che presso il parco di Monza.

Teoria: che cos’è la resistenza e come allenarla.

OTTOBRE:

■ Atletica leggera: continuazione del lavoro sulla resistenza. Test motorio d'ingresso: i 1000mt

■ Giochi popolari che favorissero l'interazione sociale, la resistenza, la coordinazione, il rispetto delle

regole e delle capacità dei compagni di classe. Teoria: il fair play in situazioni di gioco strutturato e

non strutturato, autorbitraggio, autogestione Nel rispetto delle regole.

NOVEMBRE/ GENNAIO:

■ Giochi popolari: utilizzati spesso come riscaldamento motorio generale. Dai giochi più semplici a

quelli più complessi con varianti a difficoltà crescente.

■ Pattinaggio; pattinaggio sul ghiaccio presso la pista in piazza Trento e trieste di Monza

■ Le capacità coordinative: cenni su che cos'è la coordinazione motoria generale e speciale. Lavoro

sulla coordinazione attraverso la corda e le palline da tennis.

II QUADRIMESTRE:

FEBBRAIO/MARZO:

■ Ripasso dei giochi di squadra trattati nei precedenti anni scolastici: la pallavolo, il basket, il baseball.

Pallavolo: ripasso dei fondamentali individuali: la battuta dal basso e dall'alto, il bagher, il palleggio

da fermo ed in movimento, la schiacciata da prima e seconda linea, il pallonetto, il muro singolo.

Ripasso delle strategie di squadra. Approfondimento sulla schiacciata e sul muro,

approfondimento sul gioco del 2 c 2. Tornei di classe per la selezione dei giocatori in vista dei tornei

esterni dei giochi sportivi studenteschi.

Teoria: ripasso delle posizioni in campo, delle strategie di gioco e del regolamento. Conoscenza del

linguaggio non verbale dell'arbitro. Autoarbitraggio.

Basket: ripasso dei fondamentali individuali in attacco ed in difesa, da fermi ed in movimento.

Ripasso dei fondamentali di squadra in attacco ed in difesa. Giochi legati allo sport trattato. Dal

gioco 1 c 1 al gioco del 3 c 3, esercitazioni in sovrannumero ed in sottonumero. Selezione dei

giocatori in vista dei giochi sportivi studenteschi.

Teoria: conoscere i principali falli e le principali infrazioni del regolamento ed essere in grado di

applicarli durante la fase di gioco. Conoscere il linguaggio arbitrale.

Baseball: avvicinamento a tale sport attraverso un gioco popolare che ne richiamasse le principali

regole e modalità di applicazione.

MARZO/GIUGNO:

🏸 Il badminton: tornei di classe per ripassare i colpi principali, il regolamento e la tattica di gioco in

vista della selezione per i giochi sportivi studenteschi.

🏃 Atletica leggera:

Salto in lungo: ripasso della teoria della miglior tecnica di salto ed applicazione pratica a mò di gara

di classe. Cenni sul regolamento del salto.

Getto del peso: ripasso della teoria della tecnica migliore di lancio ed applicazione pratica a mò di

gara di classe. Cenni sulla forza esplosiva richiesta ad un lanciatore, cenni sul consumo di atp

richiesto per l'esecuzione di un gesto tanto rapido quanto costoso dal punto di vista energetico.

Resistenza: ritorno su questo argomento rivedendo la tecnica migliore di corsa e come metterla in

pratica, lavoro in crescendo durante la fase di riscaldamento per portare gli alunni a correre in

modo costante ma continuativo e duraturo nel tempo perchè possano sviluppare coscienza dei

propri limiti, del proprio grado di allenamento ma soprattutto un amore verso il benessere e le

sane abitudini quotidiane. Teoria: il benessere, la differenza tra attività motoria e sportiva, le

attività quotidiane per rimanere in salute, i passi quotidiani, le buone abitudini per una vita sana ed

in salute suggerite dall'OMS.

- Teoria; dialogo in classe sulle differenze di genere nello sport con cenni alle ultime regole
- introdotte in merito agli atleti transgender.
- Tornei di classe; essendo in una classe quinta l'insegnante ha ritenuto che gli alunni dovessero in
- grado di auto organizzare la parte finale della lezione con tornei o giochi sportivi trattati dalla stessa
- e/o di loro gradimento, pertanto ha sempre lasciato un piccolo spazio di tempo affinché i ragazzi
- potessero organizzare la parte finale della lezione con attività motorie a loro congeniali rispettando
- i compagni, gli spazi, le attrezzature ed i vari regolamenti.
- Nell'ultimo mese scolastico verranno proposte uscite e/o attività sportive quali lezioni di nuoto
- presso la piscina comunale del Nei ed attività all'aria aperta presso il parco di Monza.

Come si evince da quanto sopra, quest'anno, che è stato il primo vero anno scolastico libero dalle

innumerevoli restrizioni legate al Covid, ho preferito svolgere la parte pratica della mia materia in modo

non classico, ovvero con la lezione in classe, ma ho ritenuto più importante dare priorità ad un ritorno al

movimento a 360 gradi, per cui la teoria l'ho trattata in palestra durante la parte pratica, seguendo

l'argomento che man mano si trattava.

L'insegnante

Chiara Panzeri

Classe V^A B Enogastronomia

Lingua Tedesco

Anno scolastico 2022 – 2023

Insegnante: Loredana Larghi

Libri di testo adottati:

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

Pierucci – Fazzi Kochkunst 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 – Biografie di un cuoco e di un pasticcere – 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

Relazione

Gli studenti di Tedesco della classe V B Enogastronomia hanno lavorato durante il triennio con un gruppo della classe V H Prodotti Dolciari.

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 di entrambe le classi hanno seguito nel complesso con interesse, partecipando attivamente alle lezioni e comportandosi in modo corretto; l'impegno nello studio è stato globalmente soddisfacente; il profitto può definirsi complessivamente discreto.

Relativamente al gruppo della classe V B Enogastronomia, alcuni studenti si sono distinti per la serietà nel lavoro e per la predisposizione all'apprendimento della lingua tedesca.

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

SETTORE CUCINA ***Prot. Riccio Graziano***

METODOLOGIE: Lezione frontale, lezione multimediale, attività di laboratorio, esercitazioni pratiche, lettura e analisi diretta dei testi.

SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO: Risoluzione di problemi,
Interrogazione, Prove di laboratorio

OBIETTIVI

Per il raggiungimento degli obiettivi professionali si richiedono le seguenti competenze:

- igiene personale, professionale e sistemi di prevenzione;
- **atteggiamenti idonei e opportuni in riferimento ai lavori svolti (ordine e pulizia in generale, sapersi muovere, evitare incidenti etc.) in riferimento alla normativa HACCP e testo unico in materia di sicurezza;**
- stesura di un piano di sanificazione.

Per il raggiungimento degli obiettivi tecnici e pratici si richiedono le seguenti conoscenze:

-conoscere il funzionamento degli strumenti di laboratorio: piani cottura, forni, lavastoviglie e abbattitori di temperatura;

-conoscere gli utensili di laboratorio: pentola, casseruola, padella, bagnomaria, bacinella, trinciante, frusta, schiumarola, mestolo, corna, pelapatate e spelucchino, spatola, tortiere a stampi, padelle antiaderenti, utensili in alluminio e altri metalli;

-conoscere il funzionamento di una bilancia elettronica (accensione, tara, peso lordo, peso netto);

-conoscere il funzionamento del forno trivalente, dell'abbattitore di temperatura, dell'affettatrice, delle piastre ad induzione, del bollitore, della salamandra, della friggitrice e di tutte le piccole attrezzature elettriche presenti in laboratorio;

-conoscere le tecniche di taglio base: fetta, bastoncino, dadolata, tritata e tornita, chiffonade, losanga;

- utilizzo corretto del sac à poche; concetto di mise en place di base, giornaliera e della partita;
- conoscere le principali tecniche di cottura: bollire, sbianchire e cuocere al forno, saltare, gratinare, friggere, affogare, grigliare, cuocere a vapore.

PROGRAMMA SVOLTO DI ENOGASTRONOMIA:

- Metodi di cottura e conservazione
- Gli alimenti e la loro classificazione
- Trasformazione chimico fisica degli alimenti
- Il Menu e schede tecnica e food cost e prime cost
- Le certificazioni alimentari e ISO e Slow food
- Il sistema HACCP
- Sicurezza sul lavoro
- Gli stili alimentari
- Allergie ed intolleranze
- Le varie forme di ristorazione: catering e banqueting e aspetti gestionali

LEZIONI IN LABORATORIO:

PARMIGIANA E PARMIGIANA
GLUTEN FREE RISOTTO
MILANO

VITELLO TONNATO E SALSA TONNATA SENZA UOVA

PIZZOCCHERI DELTA
VALTELLINA ORECCHIETTE
CON CIME DI RAPA
MONDEGHINI

IL PARMIGIANO E LA
SPUMA GNOCCHI DI
PATATg ALTA LIGURE

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