

Prot. n°

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e

Ospitalità Alberghiera Commerciale

“Adriano Olivetti” – Monza



Documento della classe 5 C

Indirizzo Enogastronomia

a.s. 2022-2023

Coordinatore: Prof.ssa Lo Turco Mariarosa

Indice

1. PRESENTAZIONE	4
1.1 Presentazione dell'IPSSC "Adriano Olivetti" di Monza	4
1.2 Il contesto territoriale	6
2 IL PROFILO PROFESSIONALE	7
2.1 Il profilo in uscita della figura professionale di “tecnico dei servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera”	7
2.2 Il “Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera” – Enogastronomia	7
2.3 Il Quadro Orario	9
2.4 Le Competenze Generali di Indirizzo	9
2.5 Le Competenze Chiave e di Cittadinanza	10
Nuclei tematici fondanti d'indirizzo Enogastronomia	10
Competenze chiave e di cittadinanza - quinto anno	11
Competenze chiave e di Cittadinanza - quarto anno	14
Competenze chiave e di Cittadinanza - terzo anno	15
2.6 Le Competenze di Educazione Civica	16
3. IL CONSIGLIO DI CLASSE E LA COMPONENTE ALUNNI	20
3.1 Composizione del Consiglio di Classe	20
3.2 Continuità dei docenti nel Consiglio di Classe	20
3.3 Composizione della classe	21
3.4 Privatisti	21
3.5 Attribuzione del Credito Scolastico (controllare ordinanza ministeriale)	21
3.6 Relazione sulla classe	22
3.7 Didattica Digitale attuata nella classe (DDI e DAD)	24
4. OBIETTIVI DEL CONSIGLI DI CLASSE E CONTENUTI MULTIDISCIPLINARI	24
4.1 Finalità	24
4.2 Obiettivi Educativo - Formativi	25
4.3 Obiettivi Generali	25
4.4 Obiettivi Specifici	26
4.5 Esplicitazione dei Livelli di Sufficienza	27
4.6 Obiettivi per Aree Disciplinari	27
4.7 Obiettivi Multidisciplinari	28
4.8 Modalità di lavoro e Strumenti utilizzati	29
4.9 Valutazione degli apprendimenti	32
4.10 Valutazione della condotta	36
4.11 Le attività di arricchimento dell'Offerta Formativa	38
4.12 Sintesi Generale PCTO	38
4.13 Simulazione Prima Prova Esame Di Stato - Italiano	41
Griglia di valutazione della prima prova	41
Griglia di valutazione della prima prova equipollente	45
4.14 Simulazione Seconda Prova D' Esame	47
Simulazione seconda prova scritta	47
Scheda osservazione prova pratica	54

Simulazione seconda prova scritta equipollente	55
Griglia di valutazione seconda prova esame di stato	62
Griglia di valutazione seconda prova equipollente esame di stato	63
4.15 Allegato A Griglia di valutazione della prova orale.....	64
ALLEGATI	66
CONTENUTI DISCIPLINARI:	67
Lingua e Letteratura Italiana	67
Storia	72
Lingua Francese	75
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	77
Lingua Inglese	81
Laboratorio di Servizi Enogastronomici articolazione Sala e Vendita	84
Laboratorio Servizi Enogastronomia – Settore Cucina	87
Scienze Motorie e Sportive	90
Scienza e Cultura dell’Alimentazione.....	91
Matematica	97
Religione.....	100
Attività svolte nell’ambito di educazione civica	101
Le firme del consiglio di classe.....	102
Documenti riservati:.....	103

DOCUMENTO DELLA CLASSE

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. PRESENTAZIONE

1.1 Presentazione dell'IPSSEC "Adriano Olivetti" di Monza

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

- Contabilità d'azienda
- Dattilografia

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

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

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

Il nuovo triennio è composto da un biennio comune e da un terzo anno di specializzazione. Il titolo di studio conseguito, con un'impostazione pratica e professionalizzante, offre agli studenti una buona cultura generale e una preparazione tecnico-pratica.

Nell'anno scolastico 1975/76, in linea con le esigenze delle attività economiche del territorio, viene istituito un biennio aggiuntivo al triennio, che comprende i diplomi di maturità di:

- Analisti contabili
- Segretari d'amministrazione

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

- Operatore della gestione aziendale
- Operatore dell'impresa turistica

e con il diploma di maturità di:

- Tecnico della gestione aziendale

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

- Operatore dell'impresa turistica
- Operatore della gestione aziendale

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

- Tecnico dei servizi turistici
- Tecnico della gestione

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

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

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

- Tecnico della ristorazione
- Tecnico dei servizi turistici

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

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

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

1.2 Il contesto territoriale

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

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

L'Istituto è ora in grado di offrire la trivalenza dei settori rispondendo così in modo organico alle esigenze della miriade di imprese presenti sul territorio stesso. Inoltre è uno dei pochi in Italia ad avere istituito corsi serali alberghieri.

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

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

2 IL PROFILO PROFESSIONALE

2.1 Il profilo in uscita della figura professionale di “tecnico dei servizi per l’Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

In base a quanto espressamente indicato nel Regolamento recante norme concernenti il riordino degli Istituti professionali, il **“Tecnico dei servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”** ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

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

L’indirizzo si suddivide in articolazioni:

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

2.2 Il “Tecnico dei Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera” – 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 Il Quadro Orario

AREA GENERALE				
		3° anno	4° anno	5° anno
A - 12	Lingua italiana	4	4	4
A - 24	Lingua inglese	2	2	2
A - 12	Storia	2	2	2
A - 26 A - 47	Matematica	3	3	3
A - 48	Scienze motorie	2	2	2
	IRC o attività alternative	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO				
ENOGASTRONOMIA		3° anno	4° anno	5° anno
A - 24	Seconda lingua	3	3	3
A - 31	Scienza e cultura dell'alimentazione	5	4	5
B - 20	Lab. Enogastronomia – cucina	6*	6*	5*
B - 21	Lab. Sala e vendita	0	2	2
A - 46	Diritto e tecniche amministrative	4	3	4
A - 24	Inglese tecnico	1	1	1
* compresenze				
3° ANNO 1h di compresenza: ITP + Inglese tecnico				
4° ANNO 1h di compresenza: ITP + Inglese tecnico				
5° ANNO CUCINA 2h compresenza: ITP + Inglese tecnico e ITP + Alimentazione				

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, dai docenti individuati dal C.d.C.

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 stabilite 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.

Nuclei tematici fondanti d'indirizzo Enogastronomia

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di

autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

Competenze chiave e di cittadinanza - quinto anno

Nelle sedute del C.d.C. della 5C del mese di novembre i docenti hanno individuato **due competenze chiave e di cittadinanza da implementare durante il quinto anno**

- ***Individuare collegamenti e relazioni;***
- ***Progettare.***

Griglia valutazione competenze chiave e di cittadinanza

COMPETENZE DI CITTADINANZA	DESCRITTORI	INDICATORI	VALUTAZIONE LIVELLI (barrare con una crocetta)			
			Avanzato	Intermedio	Base	Non raggiunto
PROGETTARE	Uso delle conoscenze apprese per realizzare un prodotto.	Utilizza le conoscenze acquisite per elaborare progetti inerenti alle 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.				
INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI	Individuare e rappresentare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi	Riferisce in modo chiaro ed approfondito fatti e fenomeni individuandone gli aspetti fondamentali, coglie le relazioni di causa ed effetto negli eventi, analizza e classifica dati.				
	Individuare collegamenti fra le varie aree disciplinari	Opera autonomamente e in modo corretto collegamenti coerenti fra le diverse aree disciplinari.				

Tabella programmazione progetti svolti

Nella seguente tabella sono specificate le discipline e i contenuti che hanno contribuito alla realizzazione dell'UDA:

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Prodotto: elaborato digitale sul presidio slow food, ideazione e (se possibile) realizzazione di una preparazione con il presidio scelto, individuazione delle strategie di promozione del prodotto sul territorio.

UNITA' DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	“TRADIZIONE E INNOVAZIONE “	
Prodotti	Elaborato digitale su un presidio slow food italiano, ideazione di una preparazione con il Presidio Slow Food scelto. Individuazione delle strategie di promozione del prodotto sul territorio.	
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	Competenze chiave di cittadinanza: individuare collegamenti e relazioni, progettare individuare collegamenti - Individua e rappresenta collegamenti e relazioni tra fenomeni diversi anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari progettare - Elabora progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio - Utilizza le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici - Valuta i vincoli e le possibilità esistenti - Definisce le strategie di azione - Verifica i risultati raggiunti Competenze professionali: La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio 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 Competenze comuni: Asse matematico, scientifico tecnologico: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressiva della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio Asse dei linguaggi: Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
ITALIANO E STORIA	Analizzare e comprendere un testo informativo di argomento storico. Acquisire consapevolezza dell'esperienza vissuta attraverso riflessioni scritte.	Conoscere il testo “La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene” di Pellegrino Artusi. Conoscere il lessico specialistico.
LABORATORIO CUCINA	produzione di arie di prezzemolo e limone, la giardiniera, l'ossobuco alla milanese in cbt, la maionese di polpo	Slow Food e tecniche innovative (cbt, emulsioni senza uova, produzioni di arie, le fermentazioni)
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Valore culturale del cibo, rapporto con enogastronomia, società e cultura. La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio	Slow Food Biodiversità alimentare Qualità totale degli alimenti

INGLESE	Utilizzare lessico ed espressioni linguistiche specifiche relativi alle community kitchens	Food for soul: Massimo Bottura and his global movement to feed the hungry. Well-being: close up on nutrients Eat for health
FRANCESE	Utilizzare la microlingua per descrivere le ricette della cucina molecolare, cucina d'avanguardia	La cuisine moléculaire en France Les origines de la cuisine moléculaire avec Ferran Adrià Slow Food en France (les produits sentinelles)

Livelli di competenza raggiunti

Livelli di Competenza: **Individuare collegamenti e relazioni**

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
5%	59%	18%	18%

Livelli di Competenza: **Progettare**

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
5%	36%	36%	23%

Competenze chiave e di Cittadinanza - quarto anno

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

- Acquisire ed interpretare l'informazione.
- Collaborare e partecipare

Al fine di sviluppare e consolidare queste competenze di riferimento gli alunni, su indicazione dei docenti, hanno lavorato sull'Uda:

- "Il cuoco sostenibile 2.0" (Discipline coinvolte: laboratorio di cucina, scienza e cultura dell'alimentazione, italiano, storia inglese, francese).

Livelli di Competenza: **Acquisire ed interpretare l'informazione.**

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
	30%	55%	15%

Livelli di Competenza: **Collaborare e partecipare**

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
	30%	40%	30%

Competenze chiave e di Cittadinanza - terzo anno

Durante il terzo anno sono state individuate e sviluppate le seguenti due Competenze di Cittadinanza e Costituzione per entrambe le UDA:

- Progettare
- Acquisire e interpretare l'informazione

Al fine di sviluppare e consolidare queste competenze di riferimento gli alunni, su indicazione dei docenti, hanno lavorato sulle seguenti Uda:

- “La cucina che parla” (Discipline coinvolte: Italiano, Storia, Laboratorio di Cucina)
- “Il cuoco sostenibile” (Discipline coinvolte: Laboratorio di cucina, Scienze e cultura dell’Alimentazione, Matematica, Diritto e Tecniche Amministrative, Inglese, Francese)

Livelli di Competenza: **Progettare** (“La cucina che parla”)

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
	52%	31%	17%

Livelli di Competenza: **Acquisire e interpretare l'informazione** (“La cucina che parla”)

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
---------------	------	------------	----------

	26%	56%	18%
--	-----	-----	-----

Livelli di Competenza: **Progettare** (“Il cuoco sostenibile”)

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
	52%	31%	17%

Livelli di Competenza: **Acquisire e interpretare l’informazione** (“Il cuoco sostenibile”)

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
	26%	56%	18%

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 extra disciplinari.

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 C ha affidato al seguente team di docenti delle seguenti discipline il compito di svolgere le seguenti attività inerenti all'Educazione civica. Il curricolo di Educazione civica potrà essere integrato anche da ulteriori interventi in altri ambiti a cura dei vari docenti.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	SOSTENIBILITA' E CIRCOLARITA'
Prodotti	Marketing plan di un'azienda orientata alla sostenibilità
Competenze mirate Comuni, di cittadinanza o	Competenze di cittadinanza: Progettare, Individuare collegamenti e relazioni.

professionali	Competenze comuni: Asse dei Linguaggi, Asse Scientifico-tecnologico, Asse Storico-sociale.	
	Comunicazione nelle lingue straniere: Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.	
	Competenze professionali: Utilizzare nozioni e abilità definendo e pianificando le fasi da compiere sulla base delle istruzioni ricevute; Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, economici, tecnologici; Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
LABORATORIO CUCINA	Portare la sostenibilità e circolarità in tavola.	Prodotti locali e a km 0. Biodiversità alimentare-slow food Valorizzazione del territorio
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Saper realizzare un menù/ricette sulla base degli stili alimentari sostenibili	Diete sostenibili. Incontri con Banco alimentare.
INGLESE	Individuare gli obiettivi dell'Agenda 2030 con particolare attenzione al cibo sostenibile.	Sustainability and Agenda 2030 with its 17 "sustainable development goals". Focus on SDG number 2: "Zero Hunger"
DIRITTO E TECN. AMM.	Individuare aziende dell'agroalimentare - turismo - ristorazione, come esempi di sviluppo sostenibile e/o circolarità.	La sostenibilità e l'Agenda 2030. Sostenibilità e sviluppo sostenibile. Economia circolare.
FRANCESE	Individuare Ristoranti francesi Stella Verde Michelin che mettano in atto le buone pratiche sostenibili.	Le Livre Blanc de la Durabilité: Présentation Restaurants Durables.

Competenze conseguite

Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.

Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali

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.

Adottare i comportamenti più adeguati alla tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.

Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.

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 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 curricolo dedicata all'educazione civica.

Livelli di Competenza: **Progettare**

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
9%	36%	32%	23%

Livelli di Competenza: **Individuare collegamenti e relazioni**

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
9%	50%	18%	23%

3. IL CONSIGLIO DI CLASSE E LA COMPONENTE ALUNNI

3.1 Composizione del Consiglio di Classe

Disciplina	Docente	Continuità didattica nel triennio
Italiano	Prof.ssa Cevasco Paola	Dal 4° anno
Storia	Prof.ssa Cevasco Paola	Dal 4° anno
Inglese	Prof.ssa Clemente Antonietta	Dal 3° anno
Francese	Prof.ssa Burgi Marisa	Dal 3° anno
Matematica	Prof.ssa Gatto Giuseppina	Dal 3° anno
Diritto e tecniche amm. Strut. Ric.	Prof. Di Mare Gaetano	Dal 5° anno
Lab. Servizi Enogastronomici - Sala	Prof. Guarda Marco	Dal 4° anno
Lab. Servizi Enogastronomici - Cucina	Prof. Butticè Vincenzo	Dal 3° anno
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa Politi Fausta	Dal 3° anno
Scienze motorie	Prof. Riva Stefano	Dal 5° anno
Religione	Prof. Garbagnati Alberto	Dal 3°anno
Sostegno	Prof.ssa Lo Turco Mariarosa	Dal 3°anno

3.2 Continuità dei docenti nel Consiglio di Classe

Per quanto riguarda il corpo docente, c'è stata continuità didattica per tutte le discipline di studio del triennio fatta eccezione per i docenti di diritto e tecniche amministrative e scienze motorie che sono cambiati ogni anno, mentre la docente di italiano e storia segue gli studenti dal quarto anno.

3.3 Composizione della classe

La classe 5C ad oggi è costituita da 22 studenti, 3 femmine e 19 maschi. All'inizio dell'anno gli iscritti erano 26, di cui 19 studenti provenienti dalla ex 4C, 5 provenienti da diversi CFP e due ripetenti della ex 5 C. Ad oggi, 4 studentesse si sono trasferite al serale (2 dei CFP e due provenienti dalla classe precedente), un altro alunno fra quelli arrivati quest'anno dal CFP non si è ritirato ma ha smesso di frequentare da prima delle vacanze di Natale.

All'interno della stessa sono presenti due alunni DVA, otto alunni con DSA, di cui tre con BES.

Il C.d.C. chiede la partecipazione della docente di sostegno alle prove dell'Esame di Stato per le due prove scritte e per il colloquio orale.

Relativamente agli alunni provenienti da percorsi CFP, ai sensi del D. Legs.61/2017 e in ottemperanza all'Accordo USR - Regione Lombardia del dicembre 2018, la Commissione nominata dal Collegio Docenti ha proceduto ad un accertamento di competenze, a seguito del quale gli studenti sono stati inseriti 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 dalla stessa Classe	Provenienti da altra classe/istituto o ripetenti	Provenienti da CFP	Trasferiti al serale	PROMOSSI in quarta		Non ammessi alla fine del quarto anno
					Con debito	Senza debito	
QUINTA	19	2	5	4	4	15	2

3.4 Privatisti

Alla sezione 5C è stato assegnato un alunno privatista che effettuerà gli Esami preliminari di Stato nel mese di maggio.

3.5 Attribuzione del Credito Scolastico (controllare ordinanza ministeriale)

I punteggi sono stati attribuiti sulla base dell'Ordinanza N 45 del 9/03/2023 concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2022/2023.

Per l'attribuzione del credito scolastico, il C.d.C. 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'attribuirlo, tiene in debito conto: la media dei voti del secondo quadrimestre che esprime il livello raggiunto delle conoscenze, competenze e abilità, l'assiduità e l'interesse nei confronti dell'attività, l'impegno e della motivazione allo studio, la frequenza scolastica, la partecipazione all' IRC e ad attività professionalizzanti e corsi extracurricolari ai sensi dell'art. 15 del D. LGS. 62/2017 ai sensi dell'art. 15 del D. LGS. 62/2017

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

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

3.6 Relazione sulla classe

Presentazione della classe

Il gruppo classe, costituito al terzo anno a seguito della scelta dell'indirizzo di enogastronomia. La classe, inizialmente composta da 26 alunni, si è ridotta a 22 alunni in quanto 4 studenti si sono trasferiti al serale; attualmente un alunno non frequenta dal mese di dicembre; sono presenti due alunni ripetenti e 3 alunni provenienti da CFP.

Nella classe sono presenti due alunni DVA (il primo seguito per 12 ore dall'insegnante di sostegno e per 5 dall'educatrice, il secondo per 6 dall'insegnante di sostegno e 3 ore dall'educatrice), otto alunni con DSA, di cui tre con BES.

Gli alunni DSA, nel corso degli anni, hanno seguito le programmazioni della classe nelle diverse discipline avvalendosi di una Programmazione Didattica Personalizzata (PDP) con tecniche, mezzi e strumenti compensativi (per controbilanciare le carenze funzionali determinate dal disturbo) e dispensativi (per accompagnamento al processo di apprendimento e verifica), entrambe necessarie per il successo formativo, educativo e didattico come previsto dalla L. 170 del 2010. I documenti redatti ad inizio dell'anno scolastico sono stati accettati dalle famiglie.

Per gli alunni DVA è stato redatto il PEI, il primo alunno ha seguito in tutte le materie una programmazione per obiettivi minimi riconducibili ai programmi ministeriali o comunque ad essi globalmente corrispondenti (art. 15 comma 3 dell'O.M. n. 90 DEL 21/05/2001), il

secondo ha seguito in tutte le materie una programmazione differenziata rispetto alla classe (art. 15 comma 5 dell'OM. n. 90 DEL 21/05/2001).

Per quanto riguarda la documentazione degli alunni si fa riferimento al fascicolo riservato allegato al documento della classe.

Negli ultimi tre anni scolastici, la classe ha avuto continuità didattica in quasi tutte le discipline di studio del triennio fatta eccezione per diritto e tecniche amministrative e scienze motorie dove i docenti sono cambiati ogni anno, mentre la docente di italiano e storia segue gli studenti dal quarto anno.

Andamento disciplinare della classe

Da un punto di vista comportamentale, nel corso dell'intero anno gli alunni hanno mantenuto un comportamento tendenzialmente corretto sia tra loro sia con i docenti. Non sono mancati, per alcuni alunni, momenti di difficoltà nei confronti dello studio e di scarsa partecipazione alle lezioni con assenze e ritardi strategici, il C.d.C. è intervenuto tempestivamente per gestire tali situazioni.

La partecipazione al lavoro scolastico è stata sufficientemente positiva, salvo per alcune eccezioni che hanno necessitato di ulteriori accorgimenti da parte dei docenti per mantenere il livello di impegno.

L'andamento della presenza degli alunni è stato costantemente monitorato dalla coordinatrice e dai docenti di classe. La presenza alle lezioni di alcuni alunni è stata discontinua. Tali alunni e le relative famiglie sono 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 partecipazione, la motivazione allo studio e l'interesse al dialogo educativo e didattico sono stati globalmente positivi nella maggior parte delle discipline anche se l'andamento didattico risulta eterogeneo, un gruppo di studenti necessita di sollecitazioni al lavoro scolastico in classe e nello studio personale a casa.

Le difficoltà iniziali degli studenti provenienti dai CFP sono state affrontate e superate grazie all'impegno e alla costanza dei ragazzi, che volenterosi hanno accettato la guida degli insegnanti.

Alcuni studenti hanno raggiunto buoni risultati con un buon livello di conoscenze e competenze, dimostrando anche buone abilità operative nelle materie professionali.

La totalità degli allievi, nel corso degli anni, ha partecipato ai progetti, alle attività, alle proposte educativo-formative dell'Istituto con voglia di fare e di vivere nuove esperienze di arricchimento personale mostrando discrete attitudini e acquisendo buone competenze professionali.

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.

La valutazione scaturisce dalle verifiche in itinere, 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 sulla base di criteri comuni coerenti con la programmazione d'Istituto.

Il Consiglio di Classe intende 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 dello sviluppo dell'alunno, tenendo conto di situazioni personali di partenza e prerequisiti, capacità di apprendimento, modalità di lavoro e di studio, interesse, impegno, partecipazione alle attività, autonomia personale, disponibilità a relazionarsi con gli altri nel rispetto delle norme della comunità scolastica. Particolare attenzione è stata posta rispetto a gravi situazioni personali di salute di alcuni studenti che si sono manifestate durante il corso dell'anno scolastico.

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

Gli studenti hanno dimostrato livelli diversi di impegno e responsabilità nelle attività di PCTO proposte 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.

Alcuni alunni hanno mostrato disponibilità ed interesse nel partecipare ad attività ed eventi organizzati dalla scuola.

3.7 Didattica Digitale attuata nella classe (DDI e DAD)

Negli ultimi anni la Didattica Digitale Integrata, intesa come metodologia innovativa di insegnamento, è stata proposta agli studenti come modalità didattica complementare supportata da strumenti digitali e dall'utilizzo delle nuove tecnologie che integrano e potenziano l'esperienza scuola in presenza, nonché a distanza, assicurando sostenibilità alle attività proposte e attenzione agli alunni fragili e all'inclusione.

Quest'anno le lezioni si sono svolte in presenza; è stata attivata la DDI per uno studente che ha necessitato di cure ospedaliere come indicato nel fascicolo riservato.

4. OBIETTIVI DEL CONSIGLI DI CLASSE E CONTENUTI MULTIDISCIPLINARI

4.1 Finalità

Il Consiglio di classe ha contribuito a far conseguire agli studenti, al termine del percorso quinquennale, i 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 usare consapevolmente le tecniche e procedure di calcoli, per esprimersi, in semplici situazioni comunicative nelle lingue straniere.

Tutte le discipline coinvolte hanno concorso, anche se con contributi diversi, sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo, al successo formativo di ogni studente.

Alla fine del ciclo di studi, gli alunni, a livelli differenti e ciascuno secondo le proprie capacità, il proprio impegno e le personali attitudini, dimostrano:

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

4.2 Obiettivi Educativo - Formativi

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

4.3 Obiettivi Generali

- Consolidamento delle capacità di analisi, sintesi e rielaborazione personale;
- Far acquisire un metodo di lavoro e di studio fondato sull'organizzazione analitica/sintetica delle informazioni, delle conoscenze e dei dati desunti direttamente da documenti e fonti;
- Sviluppo della capacità di controllo delle procedure adottate, dell'osservazione e dello spirito di iniziativa;
- Capacità di ricercare le fonti rispondenti ai bisogni specifici e di utilizzare le informazioni in modo da sostenere, documentandole e argomentandole, le proprie affermazioni;

- Conoscenza, individuazione ed uso corretto ed autonomo delle tecniche di composizione adeguate alla preparazione delle diverse tipologie testuali: schede, questionari, appunti, riassunti, schemi, mappe concettuali e componenti 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 C.d.C. 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)	
<i>DESCRIPTORI DEI LIVELLI DI SOGLIA</i>	
Profitto	
Conoscenza	Completo ma non approfondita
Comprensione	L'allievo comprende il significato e le relazioni semplici ed essenziali che spiegano concetti fatti etc.
Applicazione	L'allievo utilizza correttamente gli elementi basilari in situazioni non molto diverse da quelle note
Analisi	L'allievo è in grado di scomporre un contenuto un concetto, nei suoi costituenti fondamentali e individua le relazioni più semplici tra singoli elementi
Sintesi	L'allievo riconduce ad una unità organica gli elementi più semplici e fondamentali di un contenuto
Autonomia di giudizio	L'allievo guidato, valuta in modo oggettivo situazioni anche complesse
Uso del linguaggio	L'allievo si esprime con un linguaggio semplice, non sempre appropriato ma senza gravi errori che compromettano la comprensione del pensiero

4.6 Obiettivi per Aree Disciplinari

Area linguistico-storico letteraria	Saper analizzare e comprendere la specificità dei testi Saper individuare i punti chiave e operare collegamenti Saper contestualizzare testi letterari e professionali Stabilire nessi di carattere logico-temporale fra i fenomeni Sostenere una conversazione con argomentazioni pertinenti Utilizzare un lessico adeguato alla comunicazione e all'argomento affrontato Riassumere e riferire con vocaboli appropriati un brano letto Produrre testi scritti sostanzialmente corretti, pertinenti e logici, in forma più semplice e ridotta anche in lingua straniera
-------------------------------------	---

Area tecnologica d'indirizzo	Conoscere il mercato della ristorazione e i suoi principali segmenti Riconoscere e interpretare gli stili alimentari e i consumi locali, nazionali e internazionali Utilizzare le conoscenze di igiene professionale per applicarle alle condizioni dei locali di lavoro Conoscere e utilizzare impianti tecnologici, attrezzature e dotazioni di servizio Conoscere e applicare tecniche di lavorazione cottura e presentazione degli alimenti Conoscere la merceologia, le tecniche di conservazione degli alimenti e i fondamenti della moderna dietetica Conoscere le norme antinfortunistiche e di sicurezza relative al lavoro nei vari reparti Riconoscere i principali istituti giuridici che riguardano l'azienda ristorativa Utilizzare strumenti per conoscere, interpretare e controllare il mercato e l'organizzazione dell'azienda alberghiero-ristorativa.
------------------------------	--

4.7 Obiettivi Multidisciplinari

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

STRATEGIE PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Stimolare l'interesse e l'attenzione degli studenti cercando insieme soluzioni e interpretazioni di problemi che si presentano di volta in volta.

Insegnare agli alunni a schematizzare quanto viene fatto in classe individuando gli aspetti più importanti; guidarli a tal scopo nei collegamenti e nelle elaborazioni suggerendo metodi di indagine. Accertamento dei prerequisiti prima di ogni nuova fase di lavoro.

Correzione collegiale motivata degli elaborati per una migliore consapevolezza delle

proprie capacità.

4.8 Modalità di lavoro e Strumenti utilizzati

Nel rispetto degli obiettivi e delle strategie concordate dal Consiglio di Classe, ogni docente ha adottato le modalità di lavoro che ha ritenuto più idonee al conseguimento degli obiettivi specifici della propria disciplina di insegnamento.

Si è accertato che gli alunni fossero in possesso delle informazioni indispensabili per poter affrontare i nuovi argomenti di studio; si è proceduto ad una selezione attenta delle conoscenze avanzando secondo criteri di gradualità e coerenza; si sono favorite applicazioni di quanto appreso in modo che il sapere si traducesse anche in saper fare.

I docenti hanno applicato metodologie e strategie didattico-educative finalizzate alla valorizzazione delle attitudini degli studenti, cercando di adattare la didattica ai diversi stili cognitivi, di stimolare l'interesse per la ricerca e la responsabile partecipazione degli allievi al dialogo educativo e al lavoro di gruppo. Gli insegnanti hanno promosso e favorito atteggiamenti di attenzione e partecipazione al dialogo educativo per consentire lo svolgimento sereno e produttivo del lavoro. Gli obiettivi sono stati conseguiti utilizzando lezioni frontali, lezioni dialogate, discussioni di problemi, lezioni pratiche, lavori di gruppo utilizzo di supporti audiovisivi e multimediali.

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.

MEZZI E STRUMENTI

	Italiano	Storia	Francese	Inglese	Matematica	Scienza 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
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Lezione interattiva	X	X	X	X	X	X	X	X			
Lavoro di gruppo	X	X		X	X	X	X	X	X		

Discussione guidata	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Attività laboratoriale						X		X			
Simulazione	X	X				X	X	X			

	Italiano	Storia	Francese	Inglese	Matematica	Scienza 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		
Interrogazione lunga	X	X	X	X	X	X	X		X		
Prove strutturate o semi strutturate	X	X	X	X		X	X		X		
Esercizi					X						
Prove a domane aperte – elaborazione di un tema	X	X			X	X					
Altro	Simulazione 1^ prova					Simulazione 2^ prova	Simulazione 2^ prova	Simulazione 2^ prova		Prova pratica	

Strumenti	Materie										
	Italiano	Storia	Francese	Inglese	Matematica	Scienza 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
Libri di testo	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Fotocopie – materiale in formato digitale	X	X	X	X		X	X	X	X		
Computer	X	X	X	X		X	X				
Laboratorio								X			
Palestra										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 mese di febbraio sono stati attuati momenti di recupero in itinere e stop didattico al fine di provvedere al recupero delle insufficienze del 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.

Per quanto riguarda la preparazione all'esame di stato il C.d.C. ha svolto le simulazioni di prima e seconda prova con le stesse modalità e tempi suggeriti dall'ordinanza dell'esame di stato.

Per quanto riguarda la simulazione di prima prova il docente ha utilizzato le prove riferite all'esame di stato dell'anno 2022 prova suppletiva, come concordato nel Dipartimento di Italiano dell'Istituto.

La prova equipollente è stata svolta con l'ausilio del computer, come le altre precedenti durante l'anno scolastico 2022/23.

- Il testo della traccia è stato letto allo studente dal docente di classe o dal docente di sostegno.
- Allo studente sono stati forniti i medesimi brani della prova suppletiva 2022, con le opportune semplificazioni nella parte introduttiva e per quanto riguarda le domande di “comprensione, analisi e interpretazione” che sono state preventivamente riformulate per agevolare la facilitazione prevista dal PEI, nel rispetto delle indicazioni ministeriali.
- La griglia di valutazione è semplificata come da allegato.

Per il colloquio orale, gli insegnanti durante le interrogazioni in itinere, hanno proposto documenti con i quali esercitarsi per l'avvio del colloquio d'esame, cercando di proporre documenti quanto più interdisciplinari.

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”.

Le Prove Invalsi

La classe 5C ha partecipato alle prove Invalsi nel giorno, martedì, 13/3/2022. Sono state somministrate le prove di: italiano: durata 120 minuti (prova standard) - inglese: durata: reading 90 minuti (prova standard) e listening 60 minuti (prova standard) - matematica: durata: 120 minuti, (prova standard). L'impegno è stato calendarizzato dalle ore 8.30 alle ore 15.30.

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), dariportare 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.

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 2019-2022 dell'Istituto, è sostituita, nel caso di perdurante lockdown, con la seguente griglia che tiene conto degli elementi sopra esposti:

VOTO	DESCRIPTORI
10	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera eccellente gli obiettivi di apprendimento proposti, un'ottima padronanza dei contenuti e notevoli capacità critiche e di rielaborazione personale.
9	Lo studente dimostra di avere raggiunto pienamente gli obiettivi di apprendimento proposti, con un'ottima padronanza dei contenuti e buone capacità critiche e di rielaborazione personale.
8	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera compiuta gli obiettivi di apprendimento proposti, con una efficace padronanza dei contenuti e buone capacità critiche e di rielaborazione personale.
7	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera discreta gli obiettivi di apprendimento proposti, con una discreta padronanza dei contenuti e sufficienti capacità critiche e di rielaborazione personale.
6	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera essenziale gli obiettivi di apprendimento proposti, con una padronanza dei contenuti appena sufficiente e capacità critiche elementari.
5	Lo studente dimostra di non avere raggiunto gli obiettivi di apprendimento proposti, con una padronanza dei contenuti insufficiente e capacità critiche elementari.
4	Lo studente dimostra di non avere raggiunto gli obiettivi di apprendimento proposti, con una padronanza dei contenuti insufficiente e scarse capacità critiche.
3	Lo studente non ha raggiunto gli obiettivi con padronanza dei contenuti gravemente insufficiente
1-2	Lo studente non ha ottenuto alcun risultato relativo agli obiettivi formativi prestabiliti; risulta privo di conoscenze di base e di metodo di lavoro
NC	Lo studente non è stato mai presente. Se l'alunno è stato presente ad una o a un numero limitatissimo di lezioni, la valutazione sarà negativa e pari a 2.

La mancanza di elementi di valutazione, determineranno una sospensione del giudizio dell'insegnante, corrispondente alla dicitura NC in sede di scrutinio.

Le valutazioni sommative espresse da ciascun docente concorreranno alla formazione del voto finale di sintesi, rammentando che, come disposto dall'art. 6 dell'OM n. 92/2007, il voto proposto nello scrutinio finale va formulato sulla base degli esiti di "un congruo numero di prove effettuate durante l'ultimo quadrimestre e sulla base di una valutazione complessiva dell'impegno, interesse e partecipazione dimostrati nell'intero percorso formativo. La proposta di voto tiene altresì conto delle valutazioni espresse in sede di scrutinio intermedio nonché dell'esito delle verifiche relative ad eventuali iniziative di

sostegno e ad interventi di recupero precedentemente effettuati”.

In questo contesto, per poter formulare un giudizio, viene fissato in due il numero minimo di prove (orali o scritte).

4.10 Valutazione della condotta

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

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

VOTO	INDICATORI	DESCRITTORE VALUTAZIONE CONDOTTA
10	Comportamento	MOLTO CORRETTO L'alunno/a è sempre corretto nei comportamenti con i docenti, con i compagni, con il personale della scuola. Partecipa alla vita della classe e accoglie attivamente le proposte degli insegnanti e della scuola. Rispetta gli altri ed i loro diritti, nel riconoscimento delle differenze individuali
	Atteggiamento	IRREPENSIBILE Molto disciplinato negli atteggiamenti tenuti a scuola.
	Note disciplinari	NESSUNA Non ha a suo carico provvedimenti disciplinari.
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	APPROPRIATO Utilizza in maniera responsabile il materiale e le strutture della scuola.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	REGOLARE Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari. Giustifica con tempestività
	Rispetto delle Consegne	PUNTUALE E COSTANTE Assolve alle consegne in maniera puntuale e costante.
9	Comportamento	ORDINARIAMENTE CORRETTO L'alunno/a è generalmente corretto nei comportamenti con i docenti, con i compagni, con il personale della scuola. Rispetta gli altri ed i loro diritti.
	Atteggiamento	Disciplinato negli atteggiamenti tenuti a scuola.
	Note disciplinari	NESSUNA Non ha a suo carico provvedimenti disciplinari.
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	APPROPRIATO Utilizza in maniera responsabile il materiale e le strutture della scuola.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	REGOLARE Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari. Giustifica con tempestività
	Rispetto delle Consegne	REGOLARE Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari.
8	Comportamento	CORRETTO Il comportamento dell'alunno nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola è sostanzialmente corretto e/o talvolta, tuttavia, si rende responsabile di qualche ritardo non giustificato.
	Atteggiamento	ADEGUATO Non sempre irreprensibile, se richiamato si adopera per recuperare l'atteggiamento giusto.

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

Deroghe rispetto alla norma sul monte ore minimo di frequenza

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

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

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

4.11 Le attività di arricchimento dell'Offerta Formativa

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

Di seguito tutte le attività svolte dalla classe

- Progetto Educazione alla legalità: Incontro con gli Avvocati della Camera Penale di Monza
- Incontro con Fondazione Banco Alimentare
- Masterclass – "le skills richieste oggi dal mercato Horeca"
- Think Tank con APCI
- Incontro Recruiting Big Mamma
- Incontro formativo "la cultura della sicurezza nei luoghi di lavoro", incontro di orientamento settore recruiting Esselunga
- ERASMUS: mobilità Cordoba, Strasburgo
- Incontri "Educazione all'affettività"

4.12 Sintesi Generale PCTO

FINALITÀ GENERALI

Il progetto PCTO dell'I.P.S.S.E.C. "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'I.P.S.S.E.C. "Olivetti" propone ai propri alunni la strategia della "didattica laboratoriale", strumento in grado di innalzare le capacità innovative della scuola e l'efficacia dell'istruzione, mediante una più frequente interattività degli studenti durante le lezioni, senza tralasciare che tale metodo didattico operativo favorisce la formazione di competenze tecniche e professionali negli allievi. La "didattica laboratoriale" individua qualsiasi attività che permetta di raggiungere un risultato di apprendimento definito e concreto, mediante una serie di procedure e di segmenti operativi progettati e verificabili dai docenti consiglio di classe dell'istituto e dalla Dirigenza.

La "didattica laboratoriale" prevede oltre a momenti di insegnamento che si svolgono in classe o in un laboratorio attrezzato di strumenti, materiali e sussidi multimediali, anche di interventi operativi organizzati in sintonia con strutture aziendali o enti del territorio con azioni finalizzate alla progettazione, all'organizzazione, alla realizzazione e alla valutazione delle performance in esercitazioni complesse (servizi banqueting e di accoglienza turistica).

L'Istituto ha organizzato attività di PCTO dando la possibilità agli studenti di integrare parti delle competenze con la formazione in esterno in aziende di settore presenti sul territorio.

L'organizzazione e la distribuzione delle ore/attività previste svolte dalla classe 5C in merito al progetto di PCTO di Istituto sono le seguenti:

CLASSE TERZA a.s. 2020/21

Corso di sicurezza sui luoghi di lavoro (modulo base), 3 settimane di tirocinio aziendale nei mesi di marzo/aprile 2021 e/o giugno/luglio (120 ore).

Sono stati organizzati incontri con esperti (Coop Scuola – Un benessere senza spreco).

Infine un gruppo di studenti ha partecipato al PON 2020/21 "Apprendimento e Socialità".

CLASSE QUARTA a.s. 2021/22

Eventi esterni: Servizio di banqueting per l'evento X-factor, Tutto food – Host Milano 2021,

Sheraton Lake Como, Sporting Club Monza (attività rivolte a singoli studenti o a gruppi di studenti). Uscita didattica presso Igor Gorgonzola - caseificio Invernizzi. Tirocinio aziendale nel periodo marzo - aprile e/o giugno e luglio 2022.

Eventi interni: realizzazione di pranzo con menu a base il Gorgonzola DOP, ristorante didattico, cena Erasmus, incontro online "Taste France". Collaborazione con Lion Club Carate Brianza per la realizzazione di un ebook.

CLASSE QUINTA a.s. 2022/23

Nel corso del quinto anno gli alunni hanno potuto completare il percorso di PCTO attraverso varie attività che hanno coinvolto talvolta l'intero gruppo classe, altre invece solo alcuni alunni su base volontaria o per completare il monte ore.

Le attività di PCTO hanno compreso: servizio di banqueting per l'evento X-factor e Fiera dell'artigianato, incontri on line e in presenza con esperti di settore e di orientamento in uscita (Grana Padano DOP, Masterclass- "le skills richieste oggi dal mercato Horeca", Think Tank con APCI, incontro Recruiting Big Mamma, Banco alimentare, Incontro formativo "la cultura della sicurezza nei luoghi di lavoro", incontro di orientamento settore recruiting Esselunga). Impresa formativa simulata "Alla corte di Teodolinda"

Per alcuni studenti sono state attivate attività di PCTO in modalità e-learning: corso on line "We Canjob"; Project work- "la via Lauretana tra itinerari turistici ed enogastronomici in collaborazione con Lion Club Carate Brianza; supporto nella gestione delle iscrizioni agli open day, partecipazione agli open day.

Infine uno studente ha partecipato alla selezione per la brigata del ristorante didattico Villa Terzaghi promossa dall'Associazione Maestro Martino, lo studente selezionato ha quindi partecipato nell'arco dell'intero anno scolastico ad attività di PCTO presso l'associazione.

Gli alunni hanno svolto complessivamente un monte ore di PCTO adeguato allo sviluppo delle competenze professionali coerenti con il profilo in uscita.

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

Griglia di valutazione della prima prova

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA
ESAMI DI STATO a.s. 2022/2023
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 Articolazione: Enogastronomia

Tipologia scelta..... PUNTEGGIO...../100 PUNTEGGIO FINALE... /20

Cognome _____ Nome _____ Classe _____ Data _____

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 formale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	- gravi errori morfosintattici e ortografici; uso scorretto e /o assenza di punteggiatura - ortografia, morfosintassi e punteggiatura globalmente corretta - ortografia, morfosintassi e punteggiatura corrette ed efficaci	1-2 3-4 5	
ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	- conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, superficialità delle informazioni - conoscenze e riferimenti culturali modesti - conoscenze e riferimenti culturali essenziali - conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi	1-2 3-5 6-7 8-10	
espressione di giudizi critici e valutazioni personali	- giudizi critici non presenti - giudizi critici poco coerenti - adeguata formulazione di giudizi critici - efficace formulazione di giudizi critici	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 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 paragrafazione	- 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 paragrafazioni 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	

Griglia di valutazione della prima prova equipollente

GRIGLIA DI VALUTAZIONE EQUIPOLLENTE PRIMA PROVA SCRITTA
ESAMI DI STATO a.s. 2022/2023
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
 Articolazione: Enogastronomia

Tipologia scelta..... PUNTEGGIO...../100 PUNTEGGIO FINALE... /20

Cognome _____ Nome _____ Classe _____ Data _____

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 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 dei connettivi -piano espositivo coerente e coeso con utilizzo abbastanza efficace dei connettivi -piano espositivo bene articolato con utilizzo adeguato 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 -conoscenze e riferimenti culturali inadeguati, superficialità delle informazioni -conoscenze e riferimenti culturali modesti -conoscenze approfondite, riferimenti culturali adeguati	1-2 3-5 6-7 8-10	
espressione di giudizi critici e valutazioni personali	- giudizi critici non presenti - giudizi critici poco coerenti - formulazione di giudizi critici - adeguata formulazione di giudizi critici	1-2 3-5 6 7-10	

4.14 Simulazione Seconda Prova D' Esame

Di seguito il testo della simulazione di seconda prova svolta in data 03/05/2023 prova scritta e 04/05/2023 prova pratica e la relativa griglia di correzione.

Simulazione seconda prova scritta

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

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 _____

Scheda osservazione prova pratica

LABORATORIO DI SERVIZI DI CUCINA

SETTORE ENOGASTRONOMIA

SCHEDA OSSERVAZIONE PROVA PRATICA

STUDENTE _____ CLASSE _____ DATA _____

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI LIVELLI	PUNTI ATTRIBUITI
Conoscenze tecnico-teoriche	Complete approfondite di tutti gli argomenti e/o elaborati	3	
	Complete approfondite di quasi tutti gli argomenti e/o elaborati	2	
	Conoscenze essenziali e/o poco corrette degli argomenti e/o elaborati	1	
	Conoscenze parziali e/o poco corrette degli argomenti e/o elaborati	0.5	
	Conoscenze parziali e/o poco corrette degli argomenti e/o elaborati	0.5	
Uso delle attrezzature	Utilizza tutte le attrezzature correttamente	1	
	Utilizza alcune attrezzature con difficoltà	0.5	
Procedure nell'esecuzione della ricetta	Esegue correttamente le procedure in tutte le fasi	2	
	Esegue alcuni errori nell'esecuzione delle procedure della ricetta	1	
Utilizzo delle tecniche di lavorazione nella produzione della ricetta	Applica le tecniche di lavorazione in maniera precisa sicura ed autonoma	1	
	Applica le tecniche di lavorazione con difficoltà e/o con errori	0.5	
Impegno conoscenza-manualità	Lavora in modo professionale riuscendo a sviluppare la ricetta in maniera soddisfacente	2	
	lavora in modo sicuro riuscendo a sviluppare la ricetta in maniera discreta	1	
	Lavora in modo sicuro riuscendo a sviluppare la ricetta con qualche imperfezione	0.5	
Rispetto delle norme igieniche e sicurezza	L'alunno presenta una divisa professionale pulita e lavora nel rispetto delle normative igieniche, riesce a lavorare applicando le normative di sicurezza nella realizzazione della ricetta	1	
	L'alunno presenta una divisa non del tutto professionale e applica parzialmente le norme igieniche	0.5	
	Rispetta parzialmente le norme di sicurezza	0.5	
	Voto prova pratica (somma dei punteggi)		/10

Simulazione seconda prova scritta equipollente

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

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 due piatti o un piatto unico 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 verranno proposti i due piatti o il piatto unico elaborati
- i consumatori per cui predisporre la proposta sono persone adulte; tra queste vi sono soggetti affetti da ipertensione arteriosa;
- il candidato deve sviluppare e commentare le scelte della proposta, 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 una preparazione;
 - individuazione degli allergeni dei piatti proposti,
 - descrizione nutrizionale con spiegazione dei principali nutrienti presenti nel piatto o nei piatti proposti.

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

4) Il Candidato risponda alle seguenti domande motivando le risposte

a) considerando la fase di marketing strategico il candidato deve considerare la segmentazione? V F

b) Le imprese orientate al mercato si definiscono così perché hanno l'obiettivo di:

- pubblicizzare il prodotto?
- studiano il mercato e poi creano un prodotto mirato ai clienti?
- non curano i rapporti col cliente?
- a creare un prodotto ad un prezzo accessibile?

c) La strategia di marketing può essere considerata finalizzata al lungo periodo? V F

d) La scelta del posizionamento per un'impresa è fondamentale per la vendita del prodotto? V F

e) La scelta del target dei clienti è importante?

f) L'imprenditore nello sviluppo del piano marketing deve individuare un obiettivo? V F

g) Il piano marketing può essere a breve e lungo termine? V F

h) Il prezzo di vendita è importante ai fini della sopravvivenza dell'impresa? V F

5) 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 un post, tenendo conto del seguente criterio:

- promozione di uno dei prodotti tipici a marchio nazionale e/o europeo utilizzati nella preparazione proposta;

6) IL candidato risponda alle seguenti domande:

a) A cosa serve il marchio?

b) Perché la registrazione del marchio è fondamentale ai fini della tutela del prodotto?

Durata 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

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
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_____

Griglia di valutazione seconda prova esame di stato

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 opportuni collegamenti concettuali e operativi	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	
	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 morfosintattica 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 TOTALE ASSEGNATO			/20

Griglia di valutazione seconda prova equipollente esame di stato

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 adeguata	2,5 - 3	
	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	5,5 - 6	
	Mostra conoscenze adeguate e corrette	4,5 - 5	
	Mostra conoscenze sufficienti	3,5 - 4	
	Mostra conoscenze parzialmente corrette	2,5 - 3	
	Mostra conoscenze 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 opportuni collegamenti concettuali e operativi	Padronanza delle competenze completa e con collegamenti opportuni	7,5 - 8	
	Competenze pertinenti e adeguate	6,5 - 7	
	Competenze presenti e globalmente pertinenti	5,5 - 6	
	Competenze essenziali	4,5 - 5	
	Competenze sufficienti	3,5 - 4	
	Competenze parziali e non sempre pertinenti	2,5 - 3	
	Competenze frammentarie	1,5 - 2	
	Competenze inadeguate, scarse o nulle	0,5 - 1	
CORRETTEZZA morfosintattica e PADRONANZA DEL LINGUAGGIO SPECIFICO di pertinenza del settore professionale	Argomentazione, rielaborazione e uso del linguaggio specifico in modo adeguato	2,5 - 3	
	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 TOTALE ASSEGNATO			/20

4.15 Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggi o
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 – 3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4 – 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3 - 3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	

linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Firmato digitalmente da			Punteggio totale della prova	

ALLEGATI

Tutti i programmi svolti, allegati al presente documento, sono stati condivisi dai docenti del consiglio di classe con i due rappresentanti degli alunni.

CONTENUTI DISCIPLINARI:

Lingua e Letteratura Italiana

PROF.SSA CEVASCO PAOLA

CLASSE 5°C A. S. 2022 /2023

Ore di lezione curricolari: svolte 80, da svolgere al 8.6.2023 altre 16, totali 96.

Testo in adozione: Roncoroni, Cappellini, Sada, *La mia letteratura*, Signorelli Scuola, vol.3

Relazione sulla classe e indicazioni metodologiche del lavoro svolto

Il programma è stato svolto come da programmazione di inizio anno, secondo le indicazioni di Dipartimento. Sono state effettuate semplificazioni, sintesi, approfondimenti dove necessario, alcune scelte di adattamento allo specifico contesto classe. Ogni argomento è stato affrontato attraverso lezioni partecipate, talvolta lezioni capovolte, per stimolare l'attenzione, il coinvolgimento, la comprensione e l'incontro degli studenti con gli autori attraverso quanto di più caro per loro, cioè le opere letterarie per cui oggi, a distanza di anni, anche noi li ricordiamo.

Strumenti utilizzati

Oltre al libro di testo, sono stati utilizzati video di riepilogo e specifici, mappe, sintesi per agevolare lo studio, sempre condivisi anche nella classe virtuale di Google classroom, italiano 5C.

Strategie per il conseguimento degli obiettivi

Si è preferito valorizzare innanzitutto la conoscenza degli autori attraverso i loro testi stessi, percorso non immediato per gli studenti ma possibile fonte di maggior soddisfazione. Verificato che gli studenti difficilmente comprendevano astratte definizioni contenutistiche, si è scelto di non soffermarsi innanzitutto su definizioni generalistiche, ma di conoscere la poetica dei vari autori attraverso le loro stesse parole. I primi approcci degli studenti ai testi letterari hanno talvolta incontrato resistenze significative, in quanto fragile era non solo l'abitudine, ma anche l'idea di poter studiare e di concepire un testo letterario come significativo, al di là dell'obbligo scolastico. Forse, attraverso l'esperienza di questi due anni di scuola, il patrimonio letterario italiano non è più così lontano dal patrimonio culturale di ciascun studente. Certamente durante le ore di lezione, almeno di alcune lezioni, gli studenti hanno assaporato la bellezza dell'incontro letterario, si sono sentiti descritti dalle parole degli autori, hanno ascoltato in silenzio partecipato.

Considero questo fatto un successo che resterà nell'esperienza dei ragazzi e delle ragazze di 5C.

Verifiche e valutazione

Le conoscenze e le competenze degli studenti sono state accertate attraverso costanti valutazione in itinere, interazioni durante le spiegazioni, domande di chiarimento, verifiche di comprensione testuale predisposte talvolta anche attraverso g moduli con domande a risposta aperta, a risposta chiusa, a scelta multipla, con la produzione di testi propri, attraverso l'esposizione di presentazioni, anche a contenuto multidisciplinare.

Scopo della valutazione è stato mostrare agli stessi studenti i progressi compiuti, indirizzare lo studio e i passi da compiere.

Particolare attenzione è stata dedicata alla cura del testo scritto, attraverso indicazioni generali e personalizzate, correzioni individualizzate, rielaborazione dei testi a cura degli studenti secondo le indicazioni ricevute.

OBIETTIVI PER AREA LINGUISTICA STORICO-LETTERARIA

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 tra 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
-------------------------------------	---

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
Sufficiente padronanza della lingua italiana nella sua complessità e nella varietà degli usi e dei registri.	-Saper scrivere in modo adeguatamente corretto. -Saper sostenere un colloquio orale su un argomento storico – culturale, letterario o professionale	-Procedure delle diverse fasi di produzione di un testo espositivo, argomentativo o di analisi testuale. - schema di relazione e/o di una esposizione. 5W questions -schema di analisi di un testo poetico
Comprendere un testo letterario riconoscendone la	Sapersi avvicinare a un testo letterario attraverso analisi	Conoscere autori ed opere significative della letteratura italiana di fine Ottocento e Novecento.

struttura ed alcuni elementi caratterizzanti.	tematiche e stilistiche.	
Apprezzare un testo letterario e non.	Saper individuare e comprendere il significato fondamentale di un testo letterario e non. Capacità di formulare giudizi critico-interpretativi adeguatamente motivati.	Scelte stilistiche dei vari autori e loro funzionalità rispetto al contenuto espressivo dei testi dei singoli autori.
Utilizzo e sviluppo della capacità di ascolto attivo.	Saper comprendere il legame profondo tra le opere considerate e il vissuto degli studenti.	Connessioni interculturali del passato rispetto al nostro presente

3. CONTENUTI DISCIPLINARI MINIMI

Il Dipartimento stabilisce i seguenti contenuti minimi obbligatori per le singole classi (anche per il recupero):

Classe Quinta
- Esprimersi in modo accettabilmente chiaro e complete
- Conoscere e riassumere gli elementi essenziali dei moduli trattati (relativi a autore e/o opera e/o storia letteraria e/o genere letterario e/o tema)
- Comprendere un testo letterario noto, riconoscendone la struttura e alcuni elementi caratterizzanti; individuare il genere letterario; collocare un autore/un'opera nel contesto storico-culturale; fare collegamenti; operare sintesi coerenti relative a un numero sufficiente di informazioni.
- Comporre pertinenti alla richiesta e agli scopi; sufficientemente corretti sotto il profilo grammaticale; logicamente sequenziali, di registro adeguato
- Costruire testi espositivi (risposte, analisi, relazioni, questionari,) attinenti ad argomenti di studio, utilizzando le conoscenze essenziali acquisite e valendosi dei testi

CONTENUTI

❖ **VERGA:** vita, opere, poetica

Testi:

- Il manifesto del verismo di Verga: la lettera a Farina quale *introduzione* a "L'amante di Gramigna"
- Da "Vita dei campi": *Rosso Malpelo*
- Da "Novelle rusticane": *La roba, Cavalleria Rusticana*

- Da "Drammi intimi": *Tentazione*
- Da "I Malavoglia": Prefazione ai Malavoglia (*La fiumana del progresso*)
- Da "Mastro Don Gesualdo": *La morte di Gesualdo*

❖ **Giovanni Pascoli:** la vita, le opere: "Myricae", "Canti di Castelvecchio"

Poetica: (principalmente desunta da "Il fanciullino") il poeta come fanciullino, ultimo dei classici e il primo dei moderni, attenzione per le piccole cose, il simbolismo pascoliano.
Testi:

- *Il fanciullino*
- Da "Myricae": *Il lampo, Novembre, Lavandare*, X agosto
- Da "I canti di Castelvecchio": *Il gelsomino notturno*

❖ **Gabriele D'Annunzio:** vita: cenni; D'Annunzio e la questione fiumana

- Da *Alcyone*: *La pioggia nel pineto*.

❖ **UDA "Tradizione e innovazione":**

L'opera di **Pellegrino Artusi**: *"La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene"*

❖ **Giuseppe Ungaretti:** vita: cenni.

L'autore è stato trattato limitatamente alla sua testimonianza della Prima guerra mondiale
Opere: *L'Allegria*

- Da *L'Allegria*: *San Martino del Carso, Soldati, Veglia*.

❖ **Approfondimenti:**

- le canzoni degli alpini durante la Grande Guerra
- le lettere dei soldati dalle trincee,

❖ **Luigi Pirandello:** vita, opere: *Novelle per un anno, Uno, nessuno, centomila, Il fu Mattia Pascal*

Poetica e tematiche: la maschera; l'umorismo: la percezione del contrario e il sentimento del contrario; il contrasto tra persona e personaggio e tra vita e forma; la massa anonima; la crisi di identità. Non sono stati approfonditi i testi teatrali, a parte la visione del film "La stranezza", di R. Andò

Il Nobel per la letteratura.

Testi:

- Da *L'umorismo*
- *La differenza tra umorismo e comicità: la vecchia imbellettata*;
- Da *Il fu Mattia Pascal*: "La nascita di Adriano Meis", cap. VIII
- Da "Novelle per un anno": *Il treno ha fischiato, La patente, Un invito a tavola, Ciaula scopre la luna*
- Da *Uno, nessuno, centomila*: *Un piccolo difetto, Un paradossale lieto fine*.

❖ **Italo Svevo:** vita, opere: *La coscienza di Zeno*

Poetica: realtà come caos in cui domina il caso; la figura dell'inetto; narratore inattendibile; io narrante e io narrato; il "flusso di coscienza", "il caso Svevo", Joyce e Montale

Testi:

- Da "La coscienza di Zeno": *L'ultima sigaretta* (cap.III), *Lo schiaffo del padre a Zeno, Il fidanzamento di Zeno* (cap.V)

❖ **Eugenio Montale:** vita, opere: *Ossi di seppia*, *Le occasioni*, *La bufera e altro*, *Satura*

Poetica: "il male di vivere"; il rifiuto del poeta-vate; il correlativo oggettivo; il premio Nobel
Testi:

- Da OSSIDI DI SEPPIA:
Non chiederci la parola
Meriggiare pallido e assorto
Portami il girasole ch'io lo trapianti
Spesso il male di vivere ho incontrato
Forse un mattino andando in un'aria di vetro
- Da LA BUFERA E ALTRO: *L'anguilla*
- Da XENIA: *Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale*
- Da SATURA: *Prima del viaggio*

❖ **Cesare Pavese:** vita, brevi cenni

- Da *La casa in collina*, cap. XIII: *"E dei caduti che facciamo? perché sono morti?"*

❖ **Primo Levi:** vita, brevi cenni

- Da *Se questo è un uomo*, cap. 2: *"Questo è l'inferno"*.

❖ **Italo Calvino**

vita, brevi cenni

- Da "Il sentiero dei nidi di ragno": "Pin e i partigiani del Dritto"
- Da *Palomar*: "Il museo dei formaggi"
- Da *Marcovaldo*, "La pietanziera" cap.7

❖ **Pier Paolo Pasolini:** vita, brevi cenni

- Da *Scritti corsari*: "L'omologazione culturale della televisione"

Storia

PROF.SSA CEVASCO PAOLA

CLASSE 5°C A. S. 2022 /2023

Ore di lezione curricolari

Storia: svolte 55, da svolgere al 8.6.2023 altre 6, totali 61

Educazione Civica: svolte 16

Testo in adozione: Zaninelli-Cristiani, Attraverso i secoli, Atlas vol.5

Il programma è stato svolto come da programmazione di inizio anno, secondo le indicazioni di Dipartimento.

MODALITA' E STRUMENTI: Sono state effettuate semplificazioni, sintesi, approfondimenti dove necessario.

Ogni argomento è stato affrontato attraverso lezioni partecipate per stimolare l'attenzione, il coinvolgimento, la comprensione degli studenti.

Oltre al libro di testo, sono sempre stati utilizzati video di riepilogo e specifici, mappe, sintesi per agevolare lo studio, sempre condivisi anche nella classe virtuale di google classroom, storia 5C.

VERIFICA E VALUTAZIONE: Le conoscenze e le competenze degli studenti sono state accertate attraverso valutazione in itinere, con verifiche predisposte anche attraverso g moduli con domande a risposta aperta, a risposta chiusa, a scelta multipla, con la produzione ed esposizione di presentazioni, anche a contenuto multidisciplinare.

EDUCAZIONE CIVICA: La storia dei totalitarismi e delle due guerre mondiali è stata sempre affiancata ad un serio ragionamento di educazione civica e ad una riflessione sulla nostra Costituzione.

Lo studio delle varie vicende storiche ha permesso l'accostamento a figure significative della nostra storia e del nostro patrimonio culturale.

COMPETENZE

- distinguere le interconnessioni culturali e politiche tra gli avvenimenti del passato e quelli del presente.
- essere in grado di adoperare concetti interpretativi adeguati in rapporto a specifici contesti storici.
- utilizzare il linguaggio specifico

ABILITA'

- Analizzare problematiche significative del periodo considerato.
- Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi politici- economici- sociali anche in relazione ad alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.
- Effettuare confronti tra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale.

CONOSCENZE

Conoscere gli eventi essenziali della storia contemporanea.

CONTENUTI

Prima dell'inizio del programma vero e proprio del quarto anno, è stato svolto un ripasso generale delle vicende e conseguenze del Risorgimento italiano.

- **L'Europa e il mondo all'inizio del '900:** un continente percorso da tensioni e contraddizioni. Francia, Gran Bretagna e i tre imperi. La Belle Epoque. La conferenza di Berlino del 1885 e la spartizione dell'Africa.
- **L'Italia nell'età giolittiana:**
 - riforme interne.
 - la politica estera di Giolitti.
 - la guerra di Libia.
 - l'immigrazione italiana nelle "Americhe". Ellis Island, "l'isola della speranza", la vicenda di Primo Carnera.
- **La Prima Guerra Mondiale:**
 - Le cause del conflitto le ragioni profonde della guerra
 - Triplice Alleanza e Triplice Intesa
 - La posizione dell'Italia: neutralisti e interventisti
 - Da una guerra lampo a una guerra di posizione, la vita nelle trincee. Caporetto
 - Il coinvolgimento degli USA, la fine della guerra
 - I 14 punti di Wilson e la Società delle Nazioni
 - I Trattati di pace: le sanzioni per la Germania e la "vittoria mutilata" dell'Italia
- **Approfondimenti:** lettere di soldati dal fronte di guerra,
Le canzoni della Grande guerra: ascolto e immedesimazione nelle canzoni degli alpini.
- **La Rivoluzione Russa**
 - La Rivoluzione d'ottobre e la nascita dell'URSS
 - L'uscita della Russia dal conflitto della Prima guerra mondiale
 - Le figure di Lenin e di Stalin: rivoluzione permanente, totalitarismo, le grandi purghe, i gulag.
- **Il Nazismo**
 - Fondamenti ideologici: superiorità della razza ariana
 - La repubblica di Weimar
 - L'ascesa del Nazismo
 - Politica interna, estera ed economica del Nazismo
 - Il Mein Kampf, la "soluzione finale" e la Shoah; i campi di concentramento, il genocidio degli Ebrei.
- **Approfondimento: la figura di Giorgio Perlasca,** "Giusto tra le nazioni", e la sua grande opera di aiuto a favore di ebrei a Budapest.
"La banalità del bene". Confronti con "La banalità del male" di Hanna Arendt, oggetto di studio durante il quarto anno.
- **Il Fascismo**
 - L'Italia del Dopoguerra, la situazione sociale, politica ed economica: il biennio rosso e l'impresa di Fiume
 - La salita al potere del fascismo. Le basi del consenso
 - La nascita della dittatura: dal delitto Matteotti alle "leggi fascistissime"
 - Politica economica, politica interna e politica estera del fascismo
 - La crisi del '29 e il New Deal: Roosevelt (cenni) pag. 133-134
 - La guerra civile spagnola (rapidi cenni) Guernica: il grido di dolore di Picasso (pag. 198)
- **La Seconda Guerra Mondiale**
 - Il patto Molotov-Ribbentrop; l'espansione territoriale di Hitler; l'operazione Leone marino; l'operazione Barbarossa; Stalingrado, El Alamein, Guadalcanal; la ritirata di

- Russia; lo sbarco in Sicilia e lo sbarco di Normandia.
- Il ruolo dell'Italia nella Seconda Guerra Mondiale: l'ingresso ritardato; le sconfitte; il ruolo subordinato alla Germania fino all'8 settembre.
- L'armistizio dell'8 settembre: analisi del testo dell'armistizio del maresciallo Badoglio
- La Resistenza e la Liberazione.
- La fine della guerra, la bomba atomica, le sanzioni alla Germania, un nuovo ordine mondiale.

Approfondimento: la figura di Aldo Gastaldi, "primo partigiano d'Italia"

Approfondimento: i ragazzi della Rosa bianca. (durante il quarto anno)

Approfondimento: la tragedia delle foibe e dell'olocausto.

- **La Repubblica italiana e le elezioni del '48**
 - La CARTA COSTITUZIONALE
 - L'ONU: una governance mondiale e la Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo 1948
- **La Guerra Fredda:**
 - L'eredità della guerra, USA e URSS: fondamenti ideologici differenti
 - Dalla pace alla guerra fredda: l'equilibrio del terrore
 - Piano Marshall, NATO e Patto di Varsavia
 - Il muro di Berlino, la "Primavera di Praga",
 - La crisi di Cuba, la guerra in Vietnam, in Afghanistan, (cenni)
- **La disgregazione del blocco comunista e l'Unione Europea** (cenni): la fine della guerra fredda, il Trattato di Maastricht.
- **La decolonizzazione e il Terzo Mondo, Ghandi e Mandela** (cenni)
- **Il Medio Oriente:** una terra tormentata (cenni)
- **Il "miracolo economico" in Italia, terrorismo e "anni di piombo"**
- **Contrasto alle mafie:** Giovanni Falcone e Paolo Borsellino
- **Globalizzazione e sottosviluppo. Per uno sviluppo sostenibile, l'Agenda 2030**

EDUCAZIONE CIVICA

- Riflessioni sulla Giornata mondiale sulla violenza contro le donne: lettura della novella "Tentazioni" di Verga
- Il rifiuto della guerra nella Costituzione italiana, art. 10 e 11
- Giorno del ricordo della tragedia delle foibe e dell'esodo dei profughi dalmati-istriani
- Giornata della memoria
- La figura di Giorgio Perlasca, "giusto tra le Nazioni", che a Budapest evitò la morte di più di 5000 ebrei
- La figura del partigiano "Bisagno", Aldo Gastaldi, "primo partigiano d'Italia"
- Ascolto guidato del discorso del presidente Mattarella 25.5.2003
- La Costituzione italiana: evoluzione dello Statuto albertino, caratteristiche
- Partecipazione alla Master class Horeca, ad aggiornamenti sulla sicurezza, alla presentazione dell'attività del Banco alimentare, agli incontri di educazione all'affettività

Monza, 12 maggio 2023

prof. Paola Cevasco

Lingua Francese

PROF.SSA BURGI MARISA

CLASSE 5°C A. S. 2022 /2023

Ore di lezione curricolari:

Testo in adozione: CHRISTINE DUVALIER, *Sublime*, Eli éditions

GRAMMAIRE:

Ripasso e approfondimento delle principali forme grammaticali: aggettivi e pronomi possessivi e dimostrativi, frase interrogativa e negativa, preposizioni di luogo, preposizioni articolate e partitivi, formazione dei principali verbi regolari e irregolari al presente, imperativo, futuro, passato prossimo e imperfetto.

LES INSTITUTIONS :

Révision des Institutions Françaises (division des pouvoirs, sièges des Institutions)

Les Palais des Institutions, travail de recherche et exposition orale

Les cuisines de l'Elysée (vidéo)

Les Institutions Européennes (les sièges et les pouvoirs)

Questa parte di programma è stato svolto anche nella sezione di Educazione Civica.

LE TRAVAIL :

Apprendre à rédiger un CV européen

Le Curriculum Vitae en langue française

La lettre de motivation

Annonces de travail, apprendre à écrire une lettre selon l'annonce

L'entretien d'embauche

Vidéo sur l'entretien d'embauche : L'expérience de Kévin

REGIMES ET NUTRITION :

Les régimes alimentaires

Les groupes alimentaires

OGM et BIO

Le régime Méditerranéen, la pyramide alimentaire

Allergies et Intolérances alimentaires

La coeliaquie

Le régime du sportif et de la femme enceinte

Le régime des adolescents

Les Troubles du Comportement Alimentaire

Vidéo de témoignages de personnes affectés par les TCO

Les régimes religieux

Les régimes alternatifs (macrobiotique, végétarien, végétalien, crudivore, frutarien et le régime dissocié)

Slow Food France, les produits sentinelles. Vision d'une vidéo.

HACCP ET HYGIENE :

La sécurité et l'hygiène en cuisine

Les infections et les intoxications alimentaires

Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments

Le système HACCP

Les 7 principes obligatoires

FONCTIONS COMMUNICATIVES :

Présenter un restaurant

Parler de sécurité

Présenter un plat

Expliquer une recette

Apprendre à écrire une recette en français

UDA di classe :

La classe ha svolto l'UDA intitolata Tradizione e Innovazione, ha svolto delle ricerche sui Presidi di Slow Food Francia e sulla cucina molecolare, ha poi presentato dei Power Point in lingua.

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA

Site du Ministère de l'Agriculture Française : les règles pour une économie durable

La Restauration durable : exemples

Interview à Mauro Colagreco, chef du restaurant Mirazur

Le livre blanc de la durabilité dans la restauration

Recherche et exposition orale d'un restaurant durable avec l'étoile verte Michelin

Les Institutions Françaises et Européennes

La classe ha svolto l'UDA di Educazione Civica sulla ristorazione sostenibile presentando un Power Point finale sulle cucine e sui ristoranti sostenibili che hanno guadagnato la stella verde della guida Michelin.

PROF. DI MARE GAETANO

CLASSE 5°C A. S. 2022 /2023

Ore di lezione curricolari:

Testo in adozione: Gestire le Imprese Ricettive Up -S. Rascioni- F. Ferriello-Tramontana

INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA

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.

Vengono sostanzialmente riaffermati 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

- I requisiti di un contratto
- 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.
- Le fonti normative europee e la normativa in tema di turismo-Forme di turismo sostenibile-Il mercato turistico nazionale.
- La sostenibilità e Agenda 2030.
- Sostenibilità e circolarità.
- Le abitudini e gli stili alimentari.
- La sostenibilità nella ristorazione.

Lingua Inglese

PROF.SSA CLEMENTE ANTONIETTA

CLASSE 5°C A. S. 2022 /2023

Ore di lezione curricolari:

Testo in adozione: Olga Cibelli- Daniela D'Avino

“Cook Book Club In”

“Cook Book Club Up

OBIETTIVI SPECIFICI E CONTENUTI

CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
Modulo 1 Applying for a job		
The application letter pag.376-377. Ready-to-use-expressions for application letter writing pag.378-379-382. How to write Europass C.V. pag. 384. The CV (fotocopia). Job Interview pag. 392.	Produrre una lettera di candidatura con lessico appropriato e corretto layout. Produrre un CV europeo e indicare le differenze tra un format funzionale ed uno cronologico. Interagire correttamente in un colloquio di lavoro.	Redigere una domanda di lavoro in modo corretto. Compilare un CV europeo ed esporre le differenze tra un format funzionale ed uno cronologico. Interagire in situazioni di lavoro reali o simulate.
Report dell'esperienza dei PCTO facendo riferimento alle seguenti voci: working periods, description of the workplace, duties carried out, description of the experience, what you have learnt: how the experience influenced you and your perception of future; compare and contrast different types of internship experiences	Utilizzare il lessico specifico e funzionale alla stesura di un report sull'esperienza dei PCTO. Relazionare sui confronti e contrasti delle diverse esperienze formative.	Esporre una esperienza dei PCTO distinguendo i compiti, le mansioni e le competenze del profilo professionale di appartenenza. Identificare le comparazioni e i contrasti di una esperienza formativa utilizzando i linkers idonei.
Modulo 2 Hygiene & safety in catering		
H.A.C.C.P. pag. 296 Safety and hygiene check-list pag. 290.	Comprendere e dare informazioni sulle norme di igiene e sicurezza in cucina.	Saper parlare delle regole riguardanti la sicurezza alimentare.

The seven principles of H.A.C.C.P. pag.299-300. Open Prawn Sandwich: Hazard Analysis- Case Study pag. 301-302. Food contamination: pag. 288-289. Food poisoning: pag.285-286. Safe or Sorry: benefits vs costs pag. 303. Refrigerated storage systems pag.310. Vacuum cooking pag.312. Cold storing pag.315.	Descrivere i 7 principi su cui si basa la sicurezza alimentare. Comprendere e dare informazioni sulla contaminazione e sulle intossicazioni alimentari. Comprendere le diverse modalità dello stoccaggio delle derrate alimentari.	Esporre i 7 principi su cui si basa la sicurezza alimentare. Saper parlare delle regole riguardanti la prevenzione delle più comuni intossicazioni alimentari. Esporre le diverse modalità di stoccaggio.
Modulo 3 Food preservation systems		
Food preservation systems pag.306. Ancient & natural preservation methods and modern preservation methods pag.307.	Relazionare sui diversi metodi di conservazione degli alimenti in riferimento ai vantaggi, agli svantaggi e i procedimenti.	Identificare i vari metodi di conservazione per le diverse tipologie di alimenti.
Modulo 4 Nutrition		
Well-Being pag. 242. Close up on nutrients pag.244-245. Fats: trans fats, saturated fats, unsaturated fats pag. 246. Minerals and vitamins pag.247. Eat for health: lifelong nutrition pag.251. New food pyramid and healthy eating plate pag. 252. The Mediterranean diet: a real lifestyle and its advantages (fotocopia). Food allergies vs intolerances pag. 254. The organic choice pag.228. The GMOs controversy pag. 230 The 2030 Agenda and its 17 SDGs per il nucleo fondante n.2. Massimo Bottura and his global movement to feed the hungry	Descrivere i principi nutritivi e saperli utilizzare per una corretta alimentazione. Fornire informazioni sui problemi legati ad una scorretta alimentazione. Reperire, confrontare e sintetizzare dati e info circa la dieta mediterranea. Utilizzare il lessico specifico relativo alle allergie ed intolleranze. Esporre le differenze tra i cibi biologici e quelli geneticamente modificati. Esporre l'impegno sociale dello chef Bottura quale esempio di alcuni obiettivi di sviluppo sostenibile	Classificare i nutrienti gli alimenti adatti ad una alimentazione sana ed equilibrata. Esporre i principi fondamentali di dieta mediterranea, delle intolleranze e delle allergie per salvaguardare la salute del cliente. Sostenere una corretta argomentazione sulla differenza tra cibi biologici e cibi geneticamente modificati. Identificare le azioni utili per una gastronomia eco-sostenibile.

pag.219. Food for soul initiatives vary according to the needs of the local community pag. 220. Ora settimanale di compresenza con il docente di laboratorio servizi enogastronomici settore-cucina. La gastronomia di alcune regioni italiane: Lombardia, Piemonte, Campania, Sicilia. (a scelta dagli studenti) da pag. 174. Slow food presidia pag.167 biodiversità lombarde ed esperienze culinarie brianzole. Microlingua di settore: esperienza “home chef” presso “Coin casa” di Monza per preparazione di finger foods. Revisione dei metodi di cottura pag. 82 -86.	dell’agenda 2030. Esporre le specialità regionali con focus su quelle preparate con biodiversità lombarde e brianzole. Esporre una ricetta tipica, anche di finger foods, rispettando la struttura e il lessico. Descrivere una tecnica di preparazione in svolgimento. Descrivere i diversi metodi di cottura e illustrare quelli più salutari ed ecosostenibili	Identificare le azioni per una gastronomia regionale e locale eco-compatibile sostenendo una corretta argomentazione sul topic.
--	--	--

L’insegnante

Prof. Antonietta Clemente

PROF. GUARDA MARCO

CLASSE 5°C A. S. 2022 /2023

Ore di lezione curricolari:

Testo in adozione:

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

Prof. Marco Guarda

Ore di lezione curricolari:

Testo in adozione:

Argomenti

- CCNL - diritti inalienabili - orario di lavoro- turnazioni- mansionario e livello
- Simulazione prova - riorganizzazione processi produttivi - cbt - sottovuoto - risorse umane
- Biodiversità lombarda, progettazione di due piatti costo 1,75 € e cadauno da 150 g cotto
- Biodiversità e sostenibilità lombarda coerentemente con la ri-brandizzazione di un caso aziendale
- Analisi logico/analitica case study - descrizione su assetto organizzativo dati esercizio finanziario 2022 - descrizione fase implementativa sulla ri-brandizzazione aziendale sviluppo business plan preventivo
- La mappa qualità
- Problem solving - aumento della produzione riduzione marginalità costi fissi aumento costi variabili. Il food cost e la variabilità in relazione ad una bassa produzione
- Caso aziendale-declinazione quinto nucleo- lavoro in classe ed esposizione.
- La narrazione analitica esperienza PCTO Case study
- Un caso aziendale- organizzazione e performances
- Brainstorming 2 nucleo
- Context primo nucleo: influenze etico/religiose
- Diagramma di flusso - ricevimento e stoccaggio materie prime
- I nuclei oggetto della maturità
- Rinforzo curriculare: trasversalità delle competenze - la ricetta, l'ideazione e la realizzazione del piatto processo intrinseco di competenze trasversali
- Cooking show in esterna presso Homechef Monza - Elaborazione progetto finger con prescrizioni di allergeni - lavoro in team
- Sviluppo progetto finger con prescrizione allergeni e food cost fissato
- Finger food - no pesce e crostacei - finger food no uova - lezione in esterna mercoledì primo marzo
- Organizzazione realizzazione finger a tema
- Antincendio - REI - CPI ed estintori - naso elettronico ed elettrovalvola
- Organizzazione spazi - competenze generali e specifiche del team
- Bilanciamento organolettico e nutrizionale
- Organizzazione cucina: spazio, marcia avanti, metodi di cottura
- La cucina, caratteristiche igienico sanitarie - modello HACCP
- Le competenze e il PCTO

- Biodiversità italiana - Documento Ministero politiche agricole
- Focus su cucina e variabili socio economiche e culturali
- Ricettazione case study
- La cucina- ricerca analitica
- Il Piemonte - Vitel Tonnè tradizionale e finger - vitel tonnè senza uova
- Elaborato in classe - menu a la table d'hote creazione e presentazione
- La biodiversità italiana il percorso slow food - verifica sommativa
- L'errore come opportunità di crescita e miglioramento
- La ricetta - strumento dispositivo ed organizzativo
- Organizzazione cucina: risorse logistiche, strumentali e umane da coniugare alla mission aziendale
- Il Piatto Unico - il mercato del pranzo bisogni
- Menu- piatto unico - bisogni mercato colazione di lavoro
- Il riso - carnaroli km0 Vialone nano presidio
- Il debriefing di servizio
- La parmigiana classica - gluten free e 2.0
- Il bilanciamento della ricetta- centro e periferia
- Slow food - missioni identitarie ed educative
- Slow food - Il Manifesto, brain storming: tutela, biodiversità ed educazione.
- Organizzazione lab. mercoledì 09 novembre - disposizioni di servizio e organizzazione del tempo e delle risorse umane da consegnare - Una parmigiana classica - una gluten free - un finger - 120-120-35
- L'errore, declinazioni da parte degli studenti con produzione di materiale visivo- La cbt analisi trasversale sui punti di forza
- Menu e biodiversità
- La cbt - connessioni di saperi - tabelle sfrido e perdita peso agenzia delle entrate tabelle peso per porzione
- Brain storming skill masterclass sui fabbisogni del settore mercato lavoro horeca
- Master class Horeca - Le skills richieste oggi dal mercato Horeca
- Centro e periferia nel piatto " Careme" - Bilanciamento organolettico - Il cibo nell'espressione simbolica delle cure affettive - Coinvolgimento sensoriale nella creazione di un piatto - La Bottarga - storia della bottarga
- Metodo del fattore- murk up - la mancata vendita
- Gestione food cost e price policy azienda ristorativa
- Ricetta incidenza food cost su imponibile P.V. Cenni sul metodo del fattore per la determinazione P.V.
- Ricettario cucina
- Assetti organizzativi del menu e della carta
- Menu e ricetta organizzazione logistico - strumentale e delle risorse umane
- Definizione del labour cost
- Spiegazione e realizzazione di una tesina sui metodi di cottura
- Slow food/manifesto della cucina futurista di Ferran Adria
- Tipologie di qualità
- Tagli di carne
- Regolamentazione obbligatoria: HACCP, D.lgs. 81/2008 Documento Valutazione Rischi, Reg.

- 1169/2011 sulla corretta informazione della clientela sugli allergeni presenti in un piatto
- Visione delle tabelle di sfrido e della perdita di liquidi in cottura con conseguente calcolo
- Bilanciamento organolettico e nutrizionale
- Progettazione di un finger food a base vegetale
- Spiegazione del sistema antincendio in un ristorante
- Svolgimento di vari casi aziendali con conseguente riorganizzazione del ristorante
- Aumento della produzione riduzione marginalità costi fissi aumento costi variabili.

Maturandi

Docente

Ore di lezione curricolari: 58 ore

Testo in adozione: Più movimento - autori: Fiorini, Coretti, Bocchi - editore: Marietti scuola

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

Scienza e Cultura dell'Alimentazione

PROF.SSA POLITI FAUSTA

CLASSE 5°C A. S. 2022 /2023

Ore di lezione curricolari: 141/165

Testo in adozione: A. Machado, SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ed. POSEIDONIA SCUOLA

METODOLOGIA

Lezione partecipata, problem solving, esercitazioni, lettura di articoli di giornale in formato digitale, visione di documenti web e di video, discussioni guidate su temi di attualità inerenti la disciplina. Durante le lezioni si è cercato di stimolare gli studenti nel processo di apprendimento, favorendo una partecipazione attiva al fine di sollecitare gli studenti a collegamenti pluridisciplinari.

STRUMENTI UTILIZZATI

Libro di testo, articoli tratti da riviste on line specializzate sugli argomenti svolti e su tematiche di attualità; siti internet specializzati e siti ufficiali degli enti pubblici dedicati all'alimentazione, la salute e la sicurezza alimentare (il fatto alimentare.it; www.salute-gov.it; qualigeo.it, crea.gov.it; sinu.it);. Sono stati forniti ai ragazzi i power point utilizzati durante le lezioni, presi dai contenuti digitali del libro di testo o elaborati dalla docente. Visione di video inerenti i vari argomenti trattati.

VERIFICHE

Verifiche orali brevi e approfondite.

Verifiche scritte a domande aperte e sviluppo di un tema.

Compiti a casa.

È 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 si è tenuto conto della partecipazione e dell'interesse durante le lezioni, della regolarità nel rispettare le consegne dei lavori, della regolarità e assiduità nella frequenza alle attività di didattica, dell'impegno e dei progressi ottenuti. Per la valutazione delle prove sia scritte che orali si è tenuto conto dei seguenti punti: pertinenza alle richieste formulate, livello di conoscenza acquisito, proprietà di linguaggio, capacità di rielaborazione, collegamenti tra le varie discipline, chiarezza nella stesura e presentazione.

Per la valutazione si è fatto riferimento alla griglia presente nel PTOF e quanto stabilito nelle riunioni di materia.

OBIETTIVI DELLA DISCIPLINA

Nuclei tematici fondamentali:

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”

IL CLIENTE E LE SUE ESIGENZE		
CONTENUTI -conoscenze	abilità	competenze
L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISILOGICHE. ➤ Dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche • Aspetti generali di una sana e corretta alimentazione • LARN e linee guida per una sana 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 • Le piramidi alimentari • La dieta in gravidanza • La dieta della nutrice • La dieta nella terza età ➤ Diete e stili alimentari • Stili alimentari • La dieta mediterranea • La dieta sostenibile • Le diete vegetariane e semivegetariana • La dieta macrobiotica • La dieta e lo sport ➤ Prescrizioni alimentari e religioni • Regole alimentari nel Cristianesimo, nella religione ebraica e nell'Islam. ➤ Alimentazione nella ristorazione collettiva • La ristorazione • La ristorazione di servizio • La mensa scolastica • La mensa aziendale • La ristorazione nelle case di riposo • La ristorazione ospedaliera	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) 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.	C3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro C4 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.
L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE.		

➤ La dieta nelle malattie cardiovascolari • Le malattie cardiovascolari: prevenzione del rischio cardiovascolare • Ipertensione arteriosa: caratteristiche e indicazioni dietetiche • Iperlipidemie e aterosclerosi: caratteristiche e dietoterapia; ➤ La dieta nelle malattie metaboliche • Le malattie del metabolismo • la sindrome metabolica • Il diabete mellito; caratteristiche e indicazioni dietetiche • L'obesità: caratteristiche e indicazioni dietetiche • Iperuricemia e gotta: caratteristiche e indicazioni dietetiche • Osteoporosi: caratteristiche e indicazioni dietetiche. Prevenzione dell'osteoporosi. ➤ La dieta nelle malattie dell'apparato digerente. • I disturbi gastrointestinali: caratteristiche e indicazioni dietetiche nel reflusso esofageo, gastrite e ulcera, stipsi, diarrea, sindrome del colon irritabile. • Le malattie epatiche: caratteristiche e indicazioni dietetiche, epatiti e cirrosi. ➤ Allergie e intolleranze alimentari • Le reazioni avverse al cibo: • reazioni tossiche e non tossiche • Le allergie alimentari • Le intolleranze alimentari • Intolleranza al lattosio • Favismo • Fenilchetonuria • Celiachia e la sensibilità al glutine • Diagnosi delle allergie e delle intolleranze • Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva, normativa Reg 1169/2011 ➤ Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari • I tumori: ruolo dell'alimentazione nella prevenzione e causa di tumori • I disturbi del comportamento alimentare: anoressia, bulimia, BED	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. 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.	C6 Curare tutte le fasi del ciclo del cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
--	---	--

QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI

CONTAMINAZIONI BIOLOGICHE, CHIMICHE E FISICHE ➤ Contaminazione fisico-chimica degli alimenti • La contaminazione degli alimenti, tipi di contaminazione • Le micotossine • Gli agrofarmaci • gli zoofarmaci • Sostanze cedute dai MOCA • I metalli pesanti • I radionuclidi e la contaminazione particellare ➤ Contaminazione biologica degli alimenti • Le malattie trasmesse dagli alimenti • modalità di contaminazione • I prioni e le encefalopatie spongiformi • I virus e le epatiti, virus enterici • I batteri • I fattori di crescita microbica • Tossinfezioni alimentari: Salmonellosi, Bacillus cereus, Staphylococcus aureus, Campilobacteriosi, Listeriosi, Clostridium perfringens, Botulismo, • I funghi microscopici: muffe e lieviti • Le parassitosi intestinali: toxoplasmosi, teniasi, anisakidosi, ossuriasi. • Cinque punti chiave per alimenti più sicuri	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.	C1 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 C2 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 C3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
SICUREZZA ALIMENTARE LUNGO LA FILIERA ➤ La Filiera agroalimentare, promozione del “Made in Italy” e valorizzazione del territorio • la filiera agroalimentare: normativa Reg 178/02 • l'impatto ambientale lungo la filiera • frodi alimentari e Italian sounding • la qualità totale degli alimenti • certificazioni di qualità: DOP, IGP, STG, DeCO, PAT, Slow food, Bio, Tutela del Made in Italy. Ecomusei. ➤ Sistema HACCP	Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. -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 -Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili)	C4 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

• Igiene dei prodotti alimentari: sintesi normativa: Pacchetto igiene: Reg 852/04 • Buone pratiche igieniche • Autocontrollo e HACCP: fasi preliminari e principi. Procedure HACCP.		diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
➤ Nuovi prodotti alimentari • Novel food: definizione, gli insetti nell'alimentazione umana • Alimenti arricchiti, alimenti alleggeriti, alimenti funzionali • Alimenti per Celiaci e Intolleranti al lattosio • Alimenti destinati ad una alimentazione particolare • Integratori alimentari • alimenti geneticamente modificati • classificazione NOVA degli alimenti	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 nell'ottica della valorizzazione del <i>Made in Italy</i>.	C 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. C7 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 promozione del <i>Made in Italy</i>

Durante le ore di compresenza sono state trattate tematiche con la finalità di sviluppare negli studenti le competenze interdisciplinari coerenti con il profilo di uscita e previste nei nuclei tematici fondamentali d'indirizzo. Tematiche affrontate: promozione del *“Made in Italy”* e valorizzazione del territorio: i Presidi Slow Food, igiene e sicurezza alimentare (Uda interdisciplinare di settore: “tradizione e innovazione”).

Tematiche di Educazione Civica:

1. Diete sostenibili
2. Progetto del PTOF “Lotta allo spreco alimentare” incontro con Banco Alimentare (obiettivo 2, agenda 2030)
3. Progetto del PTOF “Ed. ambientale-raccolta differenziata dei rifiuti/sostenibilità ambientale” (obiettivo12, Agenda 2030)

4. Cinque punti chiave per alimenti più sicuri
5. Ecomusei, Slow food e biodiversità alimentare
6. Piramide alimentare transculturale: l'educazione alimentare come mezzo per garantire la salute di tutti i bambini – Tutela della salute Art 32 della Costituzione
7. Valore culturale del cibo, cibo e religioni – art 19 della Costituzione

Monza, 09/05/2023

Gli studenti

L'insegnante

Matematica

PROF.SSA GATTO GIUSEPPINA

CLASSE 5°C Anno scolastico 2022 /2023

Ore di lezione: effettuate dal docente alla data del 15 maggio 22 è previsto altre 10 ore per un totale 92 ore

Testo in adozione: “I colori della matematica” casa editrice Petrini

RELAZIONE

La classe ha dimostrato nel corso del triennio una partecipazione adeguata, maturando nel tempo interesse verso la disciplina. L'impegno di gran parte degli allievi è stato buono. Gli obiettivi programmati, sia in termini di conoscenze che di competenze e capacità, sono stati raggiunti. Per quanto riguarda l'attuale profitto alcuni alunni hanno mostrato di possedere adeguate abilità, raggiungendo una preparazione discreta. Un gruppo di studenti si è impegnato in modo incostante ed è pervenuto ad un livello di conoscenze e competenze sufficienti.

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	Calcolo algebrico	- Lezione frontale - Lezione partecipata - Tavola grafica

		indipendenti		
--	--	--------------	--	--

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

GLI ALUNNI

IL DOCENTE

Religione

PROF. GARBAGNATI ALBERTO

CLASSE 5°C Anno scolastico 2022 /2023

Ore di lezione curricolari:

Testo in adozione: "La vita davanti a noi" Luigi Solinas - casa editrice SEI editore

Lezione: la libertà cristiana e la volontà di Dio

Lezione: il vino nelle religioni

Lezione: il corpo nella teologia cristiana: l'olfatto ed il profumo di Cristo

Lezione: il corpo nella teologia cristiana: il tatto e la redenzione

Lezione: il corpo nella teologia cristiana: il senso del gusto e la sapienza

Lezione: il corpo nella teologia cristiana: l'udito

Lezione: il corpo nella teologia cristiana

Lezione: la superbia: l'io falso e l'io vero

Lezione: le beatitudini in Mt 5,3-12

Lezione: 1 lettera di Pietro: Non maledire, benedire sempre"

Lezione: la difesa della vita umana nel cristianesimo

Lezione: il valore della vita nelle religioni e nel cristianesimo e la sua difesa

Lezione: la gioia cristiana

Lezione: papa Benedetto XVI

Lezione: il natale cristiano

Lezione: il problema del male nella religione e nella scienza

Lezione: la fede e la realtà

Lezione: differenza tra buddismo e cristianesimo

Lezione: la legge naturale. Imusica ed il nomos greco

Lezione: il valore della famiglia nel cristianesimo

Lezione: la identità di genere e la posizione del cristianesimo

Lezione: la scommessa di Blaise Pascal infinito o nulla

Lezione: conoscenza classe/indicazioni programma

Monza 03/05/2023

Attività svolte nell'ambito di educazione civica

Italiano

- Riflessioni sulla Giornata mondiale sulla violenza contro le donne: lettura della novella "Tentazioni" di Verga
- Il rifiuto della guerra nella Costituzione italiana, art. 10 e 11
- Giorno del ricordo della tragedia delle foibe e dell'esodo dei profughi dalmati-istriani
- Giornata della memoria
- La figura di Giorgio Perlasca, "giusto tra le Nazioni", che a Budapest evitò la morte di più di 5000 ebrei
- La figura del partigiano "Bisagno", Aldo Gastaldi, "primo partigiano d'Italia"
- Ascolto guidato del discorso del presidente Mattarella 25.5.2003
- La Costituzione italiana: evoluzione dello Statuto albertino, caratteristiche
- Partecipazione alla Master class Horeca, ad aggiornamenti sulla sicurezza, alla presentazione dell'attività del Banco alimentare, agli incontri di educazione all'affettività

Francese

- Site du Ministère de l'Agriculture Française : les règles pour une économie durable
- La Restauration durable : exemples
- Interview à Mauro Colagreco, chef du restaurant Mirazur
- Le livre blanc de la durabilité dans la restauration
- Recherche et exposition orale d'un restaurant durable avec l'étoile verte Michelin
- Les Institutions Françaises et Européennes

La classe ha svolto l'UDA di Educazione Civica sulla ristorazione sostenibile presentando un Power Point finale sulle cucine e sui ristoranti sostenibili che hanno guadagnato la stella verde della guida Michelin.

Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva

- Le istituzioni europee. La gerarchia delle fonti del diritto.
- Le fonti normative europee e la normativa in tema di turismo-Forme di turismo sostenibile-Il mercato turistico nazionale.
- La sostenibilità e Agenda 2030.
- Sostenibilità e circolarità.
- Le abitudini e gli stili alimentari.
- La sostenibilità nella ristorazione.

Scienza e Cultura dell'Alimentazione

- Diete sostenibili
- 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)
- Cinque punti chiave per alimenti più sicuri
- Ecomusei, Slow food e biodiversità alimentare
- Piramide alimentare transculturale: l'educazione alimentare come mezzo per garantire la salute di tutti i bambini – Tutela della salute Art 32 della Costituzione
- Valore culturale del cibo, cibo e religioni – art 19 della Costituzione

Laboratorio Servizi Enogastronomia – Settore Cucina

- CCNL - diritti inalienabili- orario di lavoro- turnazioni- mansionario e livello
- La mappa qualità
- Antincendio - REI - CPI ed estintori - naso elettronico ed elettrovalvola
- Biodiversità italiana - Documento Ministero politiche agricole
- Focus su cucina e variabili socio economiche e culturali
- L'errore come opportunità di crescita e miglioramento
- Slow food - missioni identitarie ed educative
- Slow food - Il Manifesto, brain storming: tutela, biodiversità ed educazione.
- Slow food/manifesto della cucina futurista di Ferran Adria
- Regolamentazione obbligatoria: HACCP, D.lgs. 81/2008 Documento Valutazione Rischi, Reg.

Inglese

- L'agenda 2030 e i suoi 17 obiettivi
- Focus sull'obiettivo n.2 "zero hunger".
Prodotto finale: presentazioni focalizzata sulle possibili strategie per evitare lo spreco alimentare ed azzerare la fame nel mondo.
- Le biodiversità lombarde e report di ricette lombarde (svolte durante l'ora di compresenza settimanale con il docente di cucina);
Prodotto finale: presentazione di ricette in lingua inglese create con ingredienti a km 0 provenienti da presidi slow food.

Le firme del consiglio di classe

Disciplina	Docente	
Italiano	Prof.ssa Cevasco Paola	
Storia	Prof.ssa Cevasco Paola	
Inglese	Prof.ssa Clemente Antonietta	
Francese	Prof.ssa Burgi Marisa	
Matematica	Prof.ssa Gatto Giuseppina	
Diritto e tecniche amm. Strut. Ric.	Prof. Di Mare Gaetano	
Lab. Servizi Enogastronomici - Sala	Prof. Guarda Marco	
Lab. Servizi Enogastronomici - Cucina	Prof. Buttice Vincenzo	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa Politi Fausta	
Scienze motorie	Prof. Riva Stefano	
Religione	Prof. Garbagnati Alberto	
Sostegno	Prof.ssa Lo Turco Mariarosa	

Documenti riservati:

Piani Educativi Personalizzati

Piani Didattici Personalizzati

Cartella relativa ai PCTO per il triennio con valutazione PCTO.

Valutazione competenze chiave e di cittadinanza