

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



Documento della classe 5 D

Indirizzo enogastronomia

a.s. 2022-2023

Coordinatore: Prof.ssa Daniela Leonti

1. Presentazioni dell'Istituto e del contesto territoriale

1.1. Presentazione dell' Ipssec "A. Olivetti"

1

1.2 Il contesto territoriale

2. Il profilo professionale

2.1 Il profilo in uscita della figura professionale di "Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera"

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

2.3 Il quadro orario

2.4 Le competenze generali di indirizzo

2.5 Le competenze chiave e di cittadinanza

2.6 Le competenze di Educazione Civica

3. Il consiglio di classe e la componente alunni

3.1 La composizione del Consiglio di classe

3.2 La stabilità dei docenti nel Consiglio di classe

3.3 Composizione della classe

3.4 Privatisti

3.5 Attribuzione dei crediti

3.6 RELAZIONE SULLA CLASSE

4. Obiettivi del consiglio di classe e contenuti multidisciplinari

4.1 Finalità

4.2 Obiettivi educativo-formativi

4.3 Obiettivi generali

4.4 Obiettivi specifici

4.5 Esplicitazione dei livelli di sufficienza

4.6 Obiettivi per aree disciplinari

4.7 Gli obiettivi multidisciplinari

4.8 Modalità di lavoro e strumenti utilizzati

4.9 Valutazione degli apprendimenti

4.10 Valutazione della condotta

4.11 Le attività di arricchimento dell'offerta formativa

4.12 Sintesi generale PCTO

4.13 Simulazione Prima e Seconda prova d'Esame (Italiano ed alimentazione e griglie di correzione)

Allegati

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

Le firme del consiglio di classe

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

DOCUMENTO DELLA CLASSE 5 D

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

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

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

1. PRESENTAZIONI

1.1 PRESENTAZIONE DELL' 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 OSPITALITA’ ALBERGHIERA

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

È in grado di:

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

L’indirizzo si suddivide in articolazioni:

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

2.2 IL “TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA” – Enogastronomia

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

A conclusione del percorso quinquennale i diplomati conseguono le seguenti **competenze**:

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

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

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

L'insieme delle proposte formative dell'Istituto “Olivetti” è riconducibile a quattro indirizzi, che fanno riferimento a filiere produttive di rilevanza regionale.

Le discipline dell'area di indirizzo nel secondo biennio si fondano su metodologie laboratoriali che favoriscono l'acquisizione di strumenti concettuali e di procedure funzionali a preparare ad una maggiore interazione con il mondo del lavoro e delle professioni. Rispondono inoltre alle esigenze di una formazione mirata a specifiche richieste del tessuto produttivo locale.

L'acquisizione delle competenze chiave di cittadinanza previste a conclusione dell'obbligo di istruzione consentono di arricchire la cultura di base dello studente e di accrescere il suo valore anche in termini di occupazione.

2.3. QUADRO ORARIO

ENOGASTRONOMIA			
Materie area generale	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
GeoStoria, Cittadinanza e Costituzione	2	2	2
Lingua Inglese	2*	2*	2*
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1
Materie area d'indirizzo			
2^ Lingua straniera (Francese -Tedesco)	3	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione	5	4	5*
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	3	4
Laboratorio servizi enogastronomici - settore Cucina	6	5	5*
Laboratorio servizi enogastronomici - settore Sala e Vendita	-	2	2
Inglese Tecnico	1	1	1
Totali	33	32	32

***Compresenze**

TERZO ANNO 1 h compresenza: ITP + Inglese Tecnico

QUARTO ANNO 1 h compresenza: ITP + Inglese Tecnico

QUINTO ANNO 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, da un team di docenti individuati dal CdC.

2.4 LE COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO

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

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

2.5 LE COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA

Nel 22 maggio 2018 è stata pubblicata la "Raccomandazione del Consiglio relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente" da parte del Segretariato generale del Consiglio Europeo. Il testo sostituisce e aggiorna quanto pubblicato dal medesimo Consiglio nel 2006.

Nel documento le competenze sono definite come una combinazione di conoscenze, abilità e atteggiamenti, in cui:

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

Le competenze chiave sono quelle di cui tutti hanno bisogno per la realizzazione e lo sviluppo personale, l'occupabilità, l'inclusione sociale, uno stile di vita sostenibile, una vita fruttuosa in società pacifiche, una gestione della vita attenta alla salute e la cittadinanza attiva. Si sviluppano in una prospettiva di apprendimento permanente, mediante l'apprendimento formale, non formale e informale in tutti i contesti.

Le competenze chiave sono considerate tutte di pari importanza; ognuna di esse contribuisce a una vita positiva nella società. Possono essere applicate in contesti differenti e in combinazioni diverse; si sovrappongono e sono interconnesse.

Competenze chiave e di cittadinanza - quinto anno

Nella seduta del cdc della 5D del 3 ottobre 2022, i docenti hanno individuato **due competenze chiave e di cittadinanza da implementare durante il quinto anno:**

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

Competenze chiave e di cittadinanza

In tutte le materie si lavora per esercitare nei ragazzi la capacità di individuare interrelazioni e collegamenti fra le varie discipline anche in preparazione dell'Esame di Stato e del colloquio interdisciplinare.

Competenza	Esiti formativi	Discipline coinvolte	Conoscenze	Tempi (periodo)
Individuare collegamenti e relazioni	Riferisce in modo chiaro ed approfondito fatti e fenomeni individuando gli aspetti fondamentali, coglie relazioni di causa ed effetto negli eventi, analizza e classifica dati. Opera autonomamente e in modo corretto collegamenti coerenti fra le diverse aree disciplinari.	Storia	Storia del Made in Italy	Intero anno scolastico
		Scienze dell'alimentazione	Conoscere le certificazioni di qualità europee e i principali prodotti italiani e/o lombardi con certificazioni. Saper proporre un menù regionale con prodotti alimentari a marchio	
		Cucina	Conoscere i marchi registrati italiani e le loro differenze	

		Diritto e tecniche amministrative	La tutela legislativa dei marchi nel Codice civile, nel Codice per la proprietà industriale e nei regolamenti dell'UE. L'Italian sounding.	
--	--	-----------------------------------	---	--

Progettare	Utilizza le conoscenze acquisite per elaborare progetti inerenti le attività di studio. E' in grado di verificare la pianificazione. Organizza il materiale in modo appropriato. Gestisce responsabilmente strumenti e spazi.	- Storia - Scienze dell'alimentazione - Cucina - Diritto e tecniche amministrative	1. Uso delle conoscenze apprese per realizzare un prodotto. 2. Organizza il materiale in modo appropriato. Gestisce responsabilmente strumenti e spazi.	Intero anno scolastico
-------------------	--	---	---	------------------------

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 le attività di studio. E' in grado di verificare la pianificazione.				
	Organizzazione del materiale per realizzare un prodotto	Organizza il materiale in modo appropriato. Gestisce responsabilmente strumenti e spazi.				

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 individuando 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.				

Al fine di sviluppare queste competenze agli alunni sono stati proposti dei progetti di ricerca ed analisi nei vari ambiti disciplinari anche in vista dell'Esame di stato.

LIVELLI DI COMPETENZA RAGGIUNTI

Competenza chiave e di cittadinanza: **PROGETTARE**

Livelli di Competenza:

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
0%	22%	43%	35%

Competenza chiave e di cittadinanza: **INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI**

Livelli di Competenza:

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
0%	22%	39%	39%

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

2.6 LE COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA

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

La prospettiva trasversale dell'insegnamento di educazione civica

La trasversalità dell'insegnamento offre un paradigma di riferimento diverso da quello delle discipline.

La norma richiama il principio della trasversalità del nuovo insegnamento, anche in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, non ascrivibili a una singola disciplina e neppure esclusivamente disciplinari.

L'educazione civica, pertanto, supera i canoni di una tradizionale disciplina, assumendo più propriamente la valenza di matrice valoriale trasversale che va coniugata con le discipline di studio, per evitare superficiali e improduttive aggregazioni di contenuti teorici e per sviluppare processi di interconnessione tra saperi disciplinari ed extradisciplinari.

Agli insegnamenti dell'area giuridico-economica è stato affidato il coordinamento dell'insegnamento di educazione civica, fermo restando il coinvolgimento degli altri docenti competenti per i diversi obiettivi/risultati di apprendimento condivisi in sede di programmazione del Consiglio di Classe.

I nuclei concettuali dell'Educazione Civica

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

La Costituzione

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

Lo sviluppo sostenibile

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

Cittadinanza digitale

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

Curricolo di Educazione Civica

Nell'ambito della declinazione annuale delle attività didattiche il Consiglio di Classe 5 D ha affidato al seguente team di docenti delle seguenti discipline il compito dello svolgimento dell'Educazione Civica:

PROGRAMMAZIONE UDA - SOSTENIBILITA' e CIRCOLARITA' classe 5 D anno scolastico 2022/2023

Titolo: "Sostenibilità e Circolarità"

Disciplina/e	Diritto e Tecniche amministrative, Storia, Scienza e cultura dell'alimentazione, Lingua inglese, Lingua francese, Laboratorio di enogastronomia-Cucina
Destinatari	Tutti gli alunni della 5^D
Anno di corso	Quinto anno
Compito assegnato ai ragazzi	Realizzazione di presentazioni ppt: proposta di una ricetta realizzata con ingredienti sostenibili o basati sulle caratteristiche di una delle diete sostenibili analizzate nel corso dell'anno scolastico.
Competenze coinvolte	1. 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 5. Partecipare al dibattito culturale 12. Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile 13. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle

	eccellenze produttive del Paese 14. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni
Obiettivi di apprendimento	Gli indicatori relativi alle singole competenze individuate.
Conoscenze funzionali all'apprendimento	Pre requisiti individuati dal singolo Cdc.
Tempi di realizzazione	Tutto l'anno
Strumenti utilizzati	Lezioni frontali, discussioni guidate, appunti degli studenti, visione di video, podcast, uscite didattiche...
Elementi per la valutazione	Rubrica per competenze

PIANO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE

<i>Fase</i>	<i>Descrizione dell'attività (cosa fa il docente e cosa fanno i ragazzi)</i>	<i>Durata in ore</i>	<i>Disciplina</i>
1	Le diverse forme di turismo sostenibile	2	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
2	Turismo di massa (Belle Epoque)	4	Storia
3	Diete sostenibili	4	Scienza e cultura dell'alimentazione
4	Le Livre Blanc de la Durabilité: Présentation Restaurants Durables	3	Francese
5	Sustainability and Agenda 2030 visione video "sustainable development goals"	4	Inglese
6	Incontri con Banco alimentare	2	Scienza e cultura dell'alimentazione
7	La sostenibilità e l'Agenda 2030	2	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
8	Sostenibilità e sviluppo sostenibile	2	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
9	Sostenibilità ed economia circolare	2	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
10	Visione di documentari relativi ad aziende dell'agroalimentare - turismo - ristorazione, come esempi di sviluppo sostenibile e/o circolarità	2	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
12	Ricette contro lo spreco	6	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva-Scienza e cultura dell'alimentazione-Lab dei servizi enogastronomici sett. cucina

Totale ore impegnate	33
----------------------	----

Competenze conseguite

- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
- Partecipare al dibattito culturale.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
- Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

La valutazione

Secondo quanto previsto dalla legge 92 del 2019, infatti, l'insegnamento di Educazione civica ha un proprio voto, con almeno 33 ore all'anno dedicate.

L'insegnamento trasversale dell'Educazione civica è stato oggetto delle valutazioni periodiche e finali previste dal DPR 22 giugno 2009, n. 122 per il secondo ciclo. I criteri di valutazione deliberati dal Collegio dei Docenti per le singole discipline e già inseriti nel PTOF sono stati integrati in modo da ricomprendere anche la valutazione dell'insegnamento dell'educazione civica. In sede di scrutinio il docente coordinatore dell'insegnamento formula la proposta di valutazione, espressa ai sensi della normativa vigente, da inserire nel documento di valutazione, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti del team del Consiglio di Classe cui è stato affidato l'insegnamento

dell'educazione civica. La valutazione deve considerare le conoscenze, le abilità e il progressivo sviluppo delle competenze previste nella sezione del curricolo dedicata all'educazione civica.

3. IL CONSIGLIO DI CLASSE E LA COMPONENTE ALUNNI

3.1 LA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Docente	Continuità didattica nel triennio
Italiano	Prof.ssa Scarcella Gilda	sì
Storia	Prof.ssa Scarcella Gilda	sì
Inglese	Prof.ssa Leonti Daniela	sì
Francese	Prof.ssa Burgi Marisa	sì
Matematica	Prof.ssa Ferreri Francesca	solo 5^ anno
Diritto e tecniche amm. Strut. Ric.	Prof. Alesi Domenico	solo 5^ anno
Lab. Servizi enogastronomici - sala	Prof. Guarda Marco	sì
Lab. Servizi enogastronomici - cucina	Prof. Iapozzuto Carmine	sì
Scienze degli alimenti	Prof.ssa Banfi Maria A.	sì
Scienze motorie	Prof.ssa Panzeri Chiara	sì
Religione	Prof.ssa Mariani Paola	sì
Sostegno	Prof.ssa Guerrera Donatella	sì

3.2 STABILITÀ DEI DOCENTI

Per quanto riguarda il corpo docente, c'è stata continuità didattica per tutte le discipline di studio fatta eccezione per matematica, diritto e tecniche amministrative i cui docenti sono subentrati in questo anno scolastico.

3.3 COMPOSIZIONE DELLA CLASSE 5D

La classe 5D è composta da 24 alunni. Sono presenti tre alunni provenienti da altri istituti (leFP).

Relativamente agli alunni provenienti da percorsi leFP, ai sensi del D. Legs.61/2017 e in ottemperanza all'Accordo USR - Regione Lombardia del dicembre 2018, la Commissione nominata dal Collegio Docenti ha proceduto ad un accertamento di competenze, a seguito del quale lo studente è stato inserito nella classe quinta. 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	Respinti alla fine del quarto anno
Quinta	19	5	6

3.4 PRIVATISTI

Alla sezione 5D sono stati assegnati n. 4 alunni privatisti provenienti dalla casa circondariale di Monza.

3.5 ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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 Cdc fa riferimento alla normativa vigente ed ai criteri indicati dal P.T.O.F.; esso è la somma dei punteggi ricavati dalle valutazioni finali che l'allievo consegue nell'arco degli ultimi tre anni di corso. Il Consiglio di classe, nell'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, corsi extracurricolari, ai sensi dell'art. 15 del D. Lgs. 62/2017.

TABELLA (Allegato A)

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	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

3.6 RELAZIONE SULLA CLASSE 5D

Presentazione della classe

La classe è composta da 24 alunni di cui 3 provenienti da altri istituti (CFP). Il gruppo classe si è costituito dal terzo anno a seguito della scelta dell'indirizzo di enogastronomia.

Per gli alunni provenienti dai percorsi leFP, ai sensi del D. Legs.61/2017 e in ottemperanza all'Accordo USR - Regione Lombardia del dicembre 2018, la Commissione nominata dal Collegio Docenti ha proceduto ad un accertamento di competenze, a seguito del quale lo studente è stato inserito nelle classi quinte. Questo accertamento ha coperto l'intero quadriennio precedente operando in un'ottica di acquisizione di competenze per assi e non in senso strettamente disciplinare.

Nella classe sono presenti nove alunni con Bisogni Educativi Speciali, tra cui sette alunni con D.S.A., uno con svantaggio culturale e un'alunn* con disabilità. Il consiglio di classe ha predisposto il piano educativo individualizzato (PEI) per l'alunn* con disabilità e il piano didattico personalizzato (PDP) per gli altri alunni con BES. Inoltre è anche presente un alunno che svolge attività sportiva a livello agonistico, motivo per cui il Consiglio di Classe ha predisposto il PSP.

Per quanto riguarda la componente docenti, la classe ha visto l'ingresso di nuovi docenti in alcune discipline: matematica e diritto e tecniche amministrative. Tali cambiamenti non hanno comportato alcun problema o difficoltà per gli studenti.

N.B. Il C.d.C richiede la presenza della docente di sostegno durante le due prove scritte, la prova pratica e durante il colloquio. Per l'organizzazione dell'Esame per l'alunn* con disabilità si rimanda alla relazione riservata.

Andamento disciplinare della classe e frequenza scolastica

Da un punto di vista comportamentale, nel corso dell'intero anno scolastico, gli alunni hanno generalmente mantenuto un comportamento corretto e responsabile sia tra loro sia con i docenti.

La partecipazione al lavoro scolastico è stata globalmente buona, salvo per alcune eccezioni (alcuni alunni hanno necessitato di stimoli da parte dei docenti per mantenere costante il livello di impegno ed alcuni non si sono impegnati con costanza nello studio a casa e hanno accumulato un eccessivo numero di assenze).

Gli alunni e le relative famiglie sono sempre state informate della necessità di una frequenza costante per il buon raggiungimento degli obiettivi didattici e per garantire la validità dell'anno scolastico.

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.

Andamento didattico della classe

La classe ha iniziato l'anno scolastico evidenziando livelli di partenza che sono stati considerati dai docenti del Consiglio di Classe mediamente buoni e, anche oggi, il profitto medio risulta in generale buono, anche ottimo per alcuni alunni e per pochi altri sufficiente.

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

Alcuni alunni hanno raggiunto un buon livello di conoscenze e competenze e hanno dimostrato anche buone abilità operative nelle materie professionali; altri, invece, hanno ottenuto risultati sufficienti in quanto conoscono solo in linea generale gli argomenti fondanti delle discipline, talvolta con incertezza espressiva nelle materie di ordine teorico.

Un ristretto numero di alunni non ha raggiunto un livello di conoscenze e competenze adeguato.

Si evidenzia che un gruppo nella classe ha raggiunto elevati risultati relativamente alle materie pratiche professionalizzanti ed ha partecipato alle attività dell'Azienda simulata "Alla corte di Teodolinda".

Anche le attività di Alternanza scuola lavoro hanno permesso a tutti di crescere e sviluppare competenze di ottimo livello.

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

Il Consiglio di Classe ha assunto il concetto di valutazione come espressione di un "giudizio" globale nel quale si faccia riferimento non solo alle competenze acquisite nelle diverse aree di apprendimento e nelle singole discipline, ma anche al punto di arrivo (momentaneo) dello sviluppo dell'alunno, tenendo conto dei vari aspetti della persona: situazione di partenza e prerequisiti, capacità di apprendimento, modalità di lavoro e di studio, interesse, impegno, partecipazione alle attività, autonomia personale, disponibilità a relazionarsi con gli altri nel rispetto delle norme della comunità scolastica.

La valutazione scaturisce dalle verifiche (formative e sommative) riferite agli obiettivi disciplinari indicati nelle programmazioni di dipartimento e individuali e nella programmazione dei Consigli di Classe per gli obiettivi di tipo trasversale e/o interdisciplinari. Nel processo di verifica degli esiti la misurazione è stata effettuata utilizzando una gamma di voti dall'1 al 10 sulla base di criteri comuni coerenti con la programmazione d'Istituto.

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

Gli alunni hanno mostrato partecipazione al dialogo educativo e interesse per gli insegnamenti proposti, dimostrando particolare 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.

La classe ha mostrato sempre disponibilità ed interesse nel partecipare ad attività ed eventi organizzati dalla scuola.

Tutta la classe nel corso del triennio ha partecipato ad incontri con esperti di settore atti a favorire l'immissione nel mondo del lavoro.

Tutti gli alunni nel corso del triennio hanno svolto il numero di ore di attività di PCTO previsto. Le valutazioni riportate dagli alunni sono state per tutti positive. Alcuni hanno dimostrato anche elevate capacità professionali in stage presso ristoranti di medio-alto livello.

4. OBIETTIVI DEL CONSIGLI DI CLASSE E CONTENUTI MULTIDISCIPLINARI

4.1 FINALITÀ

Il Consiglio di classe ha concorso a far conseguire agli studenti, al termine del percorso quinquennale, i risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale.

Le conoscenze diventano strumenti per esprimersi in modo efficace ed appropriato, per poter utilizzare un linguaggio specifico nella produzione orale e scritta, per utilizzare consapevolmente le tecniche e procedure di calcoli, per esprimersi, in semplici situazioni comunicative nelle lingue straniere.

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

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

- Di adottare dei comportamenti e si 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 -FORMATIVI

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

4.3 OBIETTIVI GENERALI

- Consolidamento delle capacità di analisi, sintesi e rielaborazione personale;
- Far acquisire un metodo di lavoro e di studio fondato sull'organizzazione analitica/sintetica delle informazioni, delle conoscenze e dei dati desunti direttamente da documenti e fonti;
- Sviluppo della capacità di controllo delle procedure adottate, dell'osservazione e dello spirito di iniziativa;
- Capacità di ricercare le fonti rispondenti ai bisogni specifici e di utilizzare le informazioni in modo da sostenere, documentandole e argomentandole, le proprie affermazioni;
- Conoscenza, individuazione ed uso corretto ed autonomo delle tecniche di composizione adeguate alla preparazione delle diverse tipologie testuali: schede, questionari, appunti, riassunti, schemi, mappe concettuali e componimenti di vario genere, anche in lingua straniera;

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i collaboratori;
- Elaborazione di un percorso formativo curricolare, fondato sulla pluridisciplinarietà e sulla progettualità, volto all'individuazione e promozione del patrimonio artistico, culturale ed enogastronomico locale.

4.4 OBIETTIVI SPECIFICI

- Potenziamento del linguaggio specifico settoriale appropriato;
- Saper elaborare pianificazioni, rappresentando i dati in modo da favorire i processi decisionali;
- Promuovere nello studente la capacità di elaborare individualmente soluzioni specifiche rispetto a un problema dato, applicando concretamente la metodologia operativa e progettuale acquisita;
- Valorizzare e promuovere, anche in lingua straniera (livello B2), le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti.
- Controllare e utilizzare alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico

- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione alle specifiche necessità dietologiche
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici.

4.5 ESPLICITAZIONE DEI LIVELLI DI SUFFICIENZA

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

STANDARD MINIMI IN TERMINI DI CONOSCENZE ED ABILITÀ (indicatori di performance)	
	DESCRIPTORI DEI LIVELLI DI SOGLIA
Profitto	
Conoscenza	Completa ma non approfondita
Comprensione	L'allievo comprende il significato e le relazioni semplici ed essenziali che spiegano concetti fatti etc.
Applicazione	L'allievo utilizza correttamente gli elementi basilari in situazioni non molto diverse da quelle note
Analisi	L'allievo è in grado di scomporre un contenuto un concetto, nei suoi costituenti fondamentali e individua le relazioni più semplici tra i 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 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
Area tecnologica d'indirizzo	Conoscere il mercato della ristorazione e i suoi principali segmenti Riconoscere e interpretare gli stili alimentari e i consumi locali, nazionali e internazionali Utilizzare le conoscenze di igiene professionale per applicarle alle condizioni dei locali di lavoro Conoscere e utilizzare impianti tecnologici, attrezzature e dotazioni di servizio Conoscere e applicare tecniche di lavorazione cottura e presentazione degli alimenti Conoscere la merceologia, le tecniche di conservazione degli alimenti e i fondamenti della moderna dietetica Conoscere le norme antinfortunistiche e di sicurezza relative al lavoro nei vari reparti Riconoscere i principali istituti giuridici che riguardano l'azienda ristorativi Utilizzare strumenti per conoscere, interpretare e controllare il mercato e l'organizzazione dell'azienda alberghiero-ristorativa.

4.7 GLI OBIETTIVI MULTIDISCIPLINARI

Obiettivi formativo-educativi	Capacità di orientarsi per una scelta futura (professione e studio) Capacità di programmare il proprio impegno nel tempo medio lungo rispettando scadenze e modalità di esecuzione. Consolidamento dell'etica professionale
Obiettivi specifici	Collegamento di argomenti della stessa disciplina o di discipline diverse, cogliendone le relazioni fondamentali Educazione alla flessibilità Sviluppo della capacità di rapportarsi al territorio. Saper utilizzare i linguaggi tecnici, propri delle discipline professionalizzanti
Obiettivi cognitivi	Sviluppo dell'abilità tecnico-operative professionali Sviluppo delle capacità di espressione e comunicazione nelle diverse situazioni

Capacità di approfondire e organizzare in modo personale e autonomo i contenuti proposti.
Sapersi esprimere in modo sostanzialmente corretto in forma scritta e verbale anche nella lingua straniera

STRATEGIE PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

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

Correzione collegiale motivata degli elaborati per una migliore consapevolezza delle proprie capacità.

4.8 MODALITÀ DI LAVORO E STRUMENTI UTILIZZATI

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

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

I docenti hanno applicato metodologie e strategie didattico-educative finalizzate alla valorizzazione delle attitudini degli studenti, cercando di adattare la didattica ai diversi stili cognitivi, di stimolare l'interesse per la ricerca e la responsabile partecipazione degli allievi al dialogo educativo e al lavoro di gruppo.

Gli insegnanti hanno promosso e favorito atteggiamenti di attenzione e partecipazione al dialogo educativo per consentire lo svolgimento sereno e produttivo del lavoro. Gli obiettivi sono stati conseguiti utilizzando lezioni frontali, lezioni dialogate, discussioni di problemi, lezioni pratiche, lavori di gruppo, utilizzo di supporti audiovisivi e multimediali.

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.

Come da indicazioni del Piano scolastico per la DDI, durante il periodo di emergenza sanitaria, il CdC ha calibrato il sistema valutativo alle reali nuove esigenze, alle modificazioni delle metodologie didattiche e della modalità di erogazione della didattica.

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

MEZZI E STRUMENTI

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

Audio / Videoregistratore			x	x		x					x
Internet	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x
Tavola grafica					x						

INTERVENTI DI RECUPERO E SOSTEGNO

Ciascun docente è intervenuto con immediate strategie di recupero sulle aree di carenza individuate attraverso una verifica frequente e puntuale dei livelli di apprendimento, coinvolgendo opportunamente l'intera classe.

L'azione di recupero ha curato lo sviluppo e la maturazione di un efficace metodo di studio, il consolidamento, e per quanto possibile il potenziamento delle abilità di base, sono stati attuati momenti di recupero in itinere oltre allo stop didattico effettuato dopo il primo quadrimestre.

TIPOLOGIE DI VERIFICHE ED ESERCITAZIONI PER LE PROVE D'ESAME

Sono state effettuate dai docenti del C.d.C., verifiche orali e scritte formative e sommative, per favorire un apprendimento graduale dei contenuti delle varie discipline.

Le simulazioni della prima e seconda prova (sia teorica che pratica) sono state effettuate rispettivamente a metà aprile e inizio maggio e valutate utilizzando le griglie adottate (Vedi allegato).

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

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

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

4.9 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

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

La valutazione formativa

La valutazione è parte ineludibile del processo di apprendimento. La valutazione formativa è parte integrante della relazione educativa e consente di regolare l'azione didattica e l'apprendimento. Incoraggia, affianca, suggerisce, indica percorsi di ricerca, stimola l'autonomia e la responsabilità (che sono i vettori della "competenza").

La valutazione formativa consente di fornire un feedback agli studenti riguardo a compiti assegnati nelle modalità ritenute idonee dai docenti.

Gli strumenti adoperati devono essere coerenti con gli obiettivi delle diverse azioni didattiche e documentare i progressi nel processo di sviluppo delle competenze. Pertanto la valutazione deve essere definita già all'inizio dell'intervento didattico, deve essere connessa alle varie fasi del processo in misura continua e adattiva e non deve essere considerata solo come parte conclusiva.

Va innanzitutto considerato il valore educativo del processo della valutazione, il cui scopo è quello di individuare strategie in grado di rafforzare l'aspetto dell'apprendimento in funzione di una crescita responsabile e attiva attraverso lo sviluppo dell'autostima e della motivazione; per cui risulta necessario valorizzare gli aspetti non solo di tipo cognitivo ma anche quelli legati al contesto problematico dell'attuale processo di apprendimento, all'organizzazione del tempo da parte dello studente, ai momenti di riflessione prodotta, alla partecipazione emotiva, alla consapevolezza di aderire a proposte didattiche in cui viene meno il processo di socializzazione della conoscenza e diventa più complessa la percezione della relazione con il docente.

La valutazione formativa è rigorosa, ma incoraggiante.

È finalizzata a promuovere lo sviluppo di competenze che, in questo momento, possono trovare occasioni di valorizzazione attraverso forme di accertamento che stimolino la curiosità intellettuale, l'iniziativa personale, l'emancipazione e l'espressione della propria personalità, rendendo lo studente protagonista dello spazio virtuale della classe. In tale contesto assume significatività e senso una valutazione che alimenta la creatività e l'impegno personale di ogni alunno.

A tale scopo è importante esplicitare agli studenti quali siano gli indicatori di riferimento e gli obiettivi che si intendono perseguire e verificare.

In un'ottica di valorizzazione degli sforzi che docenti e studenti stanno mettendo in campo, la "valutazione" può tradursi in modalità diverse di misurazione dei progressi nel processo di apprendimento e sviluppo di competenze (punteggio – voto – giudizio – una frase), da riportare in forma di voto (di giudizio per IRC) sul RE.

L'attività valutativa dovrà concentrarsi sul processo, più che sulla prestazione, deve essere capace di rilevare sviluppo e maturazione di competenze disciplinari, ma anche trasversali e di cittadinanza.

La valutazione formativa tiene ben presenti tre aspetti del processo di apprendimento/insegnamento: la meta da raggiungere, il livello culturale iniziale di ogni studente e la validità del processo stesso.

I voti assegnati devono riferirsi solo a singole prestazioni e non devono assurgere a valutazione complessiva dello sviluppo dell'identità personale dell'alunno.

Prima di ogni verifica sono stati informati gli alunni sui criteri valutativi per consentire loro di auto-valutarsi e di correggere gli errori.

Le tecniche, gli strumenti e le procedure variano di volta in volta a seconda delle caratteristiche di ciascuna azione formativa e la loro efficacia dipende dalla congruenza fra gli strumenti utilizzati da una parte e gli obiettivi, i contenuti, l'articolazione del corso e le modalità di conduzione dall'altra.

Per la scelta degli strumenti è poi importante definire se si intendono valutare prodotti (un testo, un progetto, ecc.) oppure processi/comportamenti (puntualità nella consegna di un compito, la capacità di interagire correttamente durante la video lezione, argomenta e motiva le proprie idee/opinioni ecc.).

La valutazione formativa deve essere tempestiva e trasparente e deve documentare l'evoluzione nel processo di apprendimento dello studente.

Modalità delle valutazioni in presenza

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

Valutazione finale /sommativa

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

La valutazione sommativa deve dare un riscontro particolare al senso di responsabilità, all'autonomia, alla disponibilità a collaborare con gli insegnanti e con i compagni, dimostrati da ciascuno studente, nonché delle condizioni di difficoltà personali, familiari, in cui lo studente si trova ad operare. Risulta quindi opportuno annotare periodicamente, anche in modo sintetico, l'impegno e l'interesse manifestato dallo studente nel seguire le attività proposte.

La griglia di valutazione del profitto, da applicare come strumento di valutazione sommativa per tutte le discipline, è stata deliberata nell'ambito del Piano triennale dell'offerta formativa 2022- 2025 dell'Istituto.

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 e l'eventuale impossibilità di far svolgere allo studente delle attività di recupero anche a distanza, determineranno una sospensione del giudizio dell'insegnante, corrispondente alla dicitura NC in sede di scrutinio.

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

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

4.10 VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA

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

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

Per tale ragione, in aggiunta alla Tabella degli indicatori pubblicata sul PTOF 2019/2022, la valutazione terrà conto dei seguenti criteri:

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	IRREPRENSIBILE 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	REPENSIBILE 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	IRREGOLARE La frequenza è connotata da un elevato numero di assenze e/o ritardi. Giustificazioni spesso consegnate in ritardo. Si rende responsabile di assenze e/o ritardi strategici
	Rispetto delle Consegne	CARENTE Non assolve alle consegne in maniera puntuale e costante.
6	Comportamento	NON CORRETTO Il comportamento dell'alunno nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola è spesso connotato da azioni sconvenienti. Si rende spesso responsabile di assenze e/o ritardi non giustificati.
	Atteggiamento	BIASIMEVOLE L'alunno viene ripetutamente ripreso per l'arroganza con cui si atteggia 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 atteggia nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola. La sua partecipazione al dialogo educativo è pressoché nulla.
	Note disciplinari	RIPETUTE E GRAVI ammonizioni verbali e/o scritte e/o allontanamento dall'attività didattica per violazioni gravi.
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	IRRESPONSABILE Utilizza in maniera assolutamente irresponsabile il materiale e le strutture della scuola e si rende pericoloso per sé e per gli altri.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	DISCONTINUA E IRREGOLARE Frequenta in maniera discontinua le lezioni e molto spesso si rende responsabile del mancato rispetto degli orari..
	Rispetto delle Consegne	INESISTENTE Non rispetta le consegne.

STRUMENTI DI VERIFICA

	I t a l i a n o	S t o r i a	F r a n c e s e	I n g l e s e	M a t e m a t i c a	Scienze e cultura dell' Alimentazione	Diritto e tecniche amm. e ristorative	Lab Servizi enogastronomici settore - cucina	Lab. Servizi enogastronomici settore sala /vendita	Scienze motorie e sportive	Religione
Interrogazione breve	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Interrogazione lunga	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
Componimento	x	x				x					
Prove strutturate o semistrutturate	x	x	x	x	x		x	x	x		
Altro										Prove pratiche	

4.11 ATTIVITA' DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

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

- Progetto Educazione ambientale - lotta allo spreco alimentare: incontro con "Banco Alimentare";
- Progetto di Educazione alla legalità - Incontro con gli Avvocati della Camera Penale di Monza;
- Progetto Educazione all'affettività;
- Visione al cinema del film "Dante"
- Visione al cinema del film "Libere, disobbedienti e innamorate" (Ed. Civica - Diritti delle donne)
- Incontro formativo di un gruppo di alunni con il Consorzio Grana Padano;
- Un gruppo di alunni ha partecipato alle attività dell'Azienda simulata "Alla corte di Teodolinda";
- Un gruppo di alunni ha visitato la Casa Circondariale di Bollate;
- Incontro di un gruppo di alunni con una docente dell' Università di degli Studi di Milano - Facoltà di Agraria e Scienze degli Alimenti nell'ambito dell'Orientamento in uscita;
- Incontro di Recruiting di un gruppo di ragazzi con i responsabili dell'Ufficio Risorse Umane del gruppo Esselunga;
- Incontro di Recruiting con il gruppo Big Mamma Restaurant;
- Partecipazione di un gruppo di alunni alle attività ERASMUS+ a Cordoba e a Strasburgo per due settimane;
- Viaggio di istruzione a Roma di 3 giorni;
- Partecipazione di un alunno, selezionato dall'Amministrazione Comunale di Monza (settore istruzione), in collaborazione con ANED (Associazione Nazionale Ex Deportati) e con l'Associazione Ventimilaleghe, al viaggio d'istruzione a Mauthausen per visitare i campi di sterminio;

4.12 SINTESI GENERALE PCTO

FINALITÀ GENERALI

Il progetto PCTO dell'Ipssec "Olivetti" di Monza è inserito nel contesto di scuola che opera all'insegna dell'autonomia, le cui finalità sono quelle di orientare e sostenere l'ingresso consapevole degli allievi in realtà lavorative, mediante l'acquisizione di competenze di base, tecnico - professionali e trasversali.

Proporre PCTO significa fornire una modalità di insegnamento e di apprendimento che miri alla formazione e allo sviluppo tecnico - operativo e professionale dell'allievo, offrendo l'opportunità di ampliare conoscenze ed esperienze, per rispondere meglio alle esigenze economiche e sociali del territorio, favorendo in tal modo il raccordo tra mondo della scuola e mondo del lavoro.

Se la scuola è il luogo privilegiato della conoscenza, l'impresa è il luogo in cui ognuno assolve compiti specifici facendo uso di tutte le proprie risorse per raggiungere risultati concreti.

Se è vero che l'esperienza dei PCTO è un percorso nel quale si raccordano soggetti diversi, il successo di questa esperienza si verifica quando tutte le "parti in gioco" riescono a collaborare e a condividere gli obiettivi finali: la scuola mediante la verifica del percorso riesce a testare l'apprendimento, lo studente impara una nuova metodologia didattica che gli permette di migliorare l'atteggiamento e le relazioni con i coetanei, con gli insegnanti e con i genitori e l'azienda esterna che ha compiuto un investimento produttivo, ne beneficia sotto l'aspetto economico e strutturale ed organizzativo.

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

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

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

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

- Classe terza a.s 2020/2021. Le attività di PCTO si sono svolte solo nel corso del secondo quadrimestre ed hanno compreso: partecipazione ad eventi e manifestazioni organizzati da enti ed aziende del territorio (servizio catering X-Factor), Ristorante Didattico "Olivettando", Azienda Simulata "Alla corte di Teodolinda", incontri con esperti; tutti gli alunni hanno partecipato al Corso di sicurezza sui luoghi di lavoro (modulo base Reg. 81/2008) organizzato da GI Group.

- Classe quarta a.s 2021/2022. Le attività di PCTO hanno compreso: servizio presso il catering di X Factor, partecipazione al concorso enogastronomico Cooking Quiz, incontri con esperti di settore in modalità on line "Gli Ambasciatori del gusto" preparazione di pranzi per eventi; alcuni alunni hanno inoltre partecipato ad una attività aggiuntiva di stage presso ristoranti di alto profilo. Alcuni alunni hanno svolto 30 ore di corso PON laboratorio di cucina a settembre 2021.

- Classe quinta 2022/2023. Le attività di PCTO hanno compreso: tirocinio curricolare aziendale svolto nel periodo giugno e luglio 2021 presso ristoranti di alto livello; un gruppo di alunni ha partecipato all'Azienda Simulata "Alla corte di Teodolinda"; alcuni alunni hanno partecipato ad attività di orientamento (Università Statale di Milano ed incontro con Esselunga e Mamma Restaurant); la classe infine ha partecipato ad un incontro con "Il Banco Alimentare".

Gli alunni della classe 5D hanno svolto complessivamente un monte ore di PCTO adeguato allo sviluppo di elevate competenze professionali. Infatti, sia in relazione alle attività svolte presso realtà lavorative esterne che in relazione alle attività organizzate dall'Istituto, molti alunni hanno conseguito, nel corso del triennio, un livello "avanzato" delle competenze.

Docente tutor PCTO: Prof. Iapozzuto Carmine

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 Simulazioni di Prima e Seconda prova Allegato

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO

ITALIANO

PROPOSTA A1

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

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

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

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

le parole
non sono affatto felici di esser
buttate fuori
come zambracche³ e accolte con furore
di plausi
e disonore;

le parole
preferiscono il
sonno
nella bottiglia
al ludibrio⁴ di
essere lette,
vendute,
imbalsamate,
ibernare;

le parole
sono di
tutti e
invano si
celano nei
dizionari

perché c'è sempre
il marrano⁵ che
dissotterra i
tartufi
più puzzolenti e più rari;

le parole
dopo
un'eterna
attesa
rinunziano
alla
speranza di
essere

pronunziate
una volta
per tutte
e poi morire
con chi le ha possedute.

¹ *carta di Fabriano*: tipo di carta particolarmente pregiata.

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

³ *zambracche*: persone che si prostituiscono.

⁴ *ludibrio*: derisione.

⁵ *marrano*: traditore.

Nella raccolta *Satura*, pubblicata nel 1971, Eugenio Montale (1896-1981) sviluppa un nuovo corso poetico personale in cui i mutamenti, anche di tono, sono adeguati alla necessità di una rinnovata testimonianza di grandi sommovimenti sul piano ideologico, sociale, politico. Compito del poeta è, secondo Montale, quello di rappresentare la condizione esistenziale dell'uomo, descrivendo con la parola l'essenza delle cose e racchiudendo in un solo vocabolo il sentimento di un ricordo, di un paesaggio, di una persona.

Comprensione e Analisi

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

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

Interpretazione

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

PROPOSTA A2

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

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

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

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

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

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

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

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

Ogni oggetto in noi suol trasformarsi secondo le immagini ch'esso evoca e aggruppa, per così dire, attorno a sé. Certo un oggetto può piacere anche per se stesso, per la diversità delle sensazioni gradevoli che ci suscita in una percezione armoniosa; ma ben più spesso il piacere che un oggetto ci procura non si trova nell'oggetto per se medesimo. La fantasia lo abbellisce cingendolo e quasi irraggiandolo d'immagini care. Né noi lo percepiamo più qual esso è, ma così, quasi animato dalle immagini che suscita in noi o che le nostre abitudini vi associano. Nell'oggetto, insomma, noi amiamo quel che vi mettiamo di noi, l'accordo, l'armonia che stabiliamo tra esso e noi, l'anima che esso acquista per noi soltanto e che è formata dai nostri ricordi".

Comprensione e Analisi

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

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

Interpretazione

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

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Molte grazie per il vostro messaggio che ho ricevuto ora.

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

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

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

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

Comprensione e Analisi

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

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

Produzione

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

PROPOSTA B2

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

Una pandemia è un complesso fenomeno biologico, sociale ed economico. "Complesso" è molto

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

Ma perché è importante capire la distinzione tra complicato e complesso? Questa distinzione sta alla base degli approcci necessari per risolvere in maniera efficace i problemi corrispondenti. I problemi complicati possono essere risolti molto spesso utilizzando un approccio riduzionista, dove l'oggetto di analisi, per esempio uno smartphone, può essere scomposto nelle sue componenti fondamentali che, una volta comprese, permettono di intervenire, con un costo noto e la certezza di risolvere il problema. Purtroppo, per i problemi complessi questo approccio è destinato a fallire: le interazioni tra le componenti sono organizzate in modo non banale e danno luogo a effetti che non possono essere previsti a partire dalla conoscenza delle singole parti. [...] Un'osservazione simile fu fatta da Philip Anderson, Nobel per la Fisica nel 1977, in un articolo che è stato citato migliaia di volte e rappresenta una delle pietre miliari della scienza della complessità: «More is different». Anderson sottolinea come la natura sia organizzata in una gerarchia, dove ogni livello è caratterizzato da una scala specifica. [...] Ogni scala ha una sua rilevanza: gli oggetti di studio (particelle, molecole, cellule, tessuti, organi, organismi, individui, società) a una scala sono regolati da leggi che non sono banalmente deducibili da quelle delle scale inferiori. Nelle parole di Anderson, la biologia non è chimica applicata, la chimica non è fisica applicata, e così via.

Questo *excursus* è necessario per comprendere come va disegnata una risposta chiara a un problema complesso come la pandemia di Covid 19, che interessa molteplici scale: da quella molecolare, dove le interazioni tra le proteine (molecole molto speciali necessarie al funzionamento della cellula) del virus Sars-Cov-2 e del suo ospite umano (e non), sono in grado di generare alterazioni nel tradizionale funzionamento dei nostri sistemi, dall'immunitario al respiratorio, dal circolatorio al nervoso, causando in qualche caso – la cui incidenza è ancora oggetto di studio – problemi che interessano molteplici organi, anche a distanza di tempo dall'infezione. Virologi, biologi evolucionisti, infettivologi, immunologi, patologi: tutti mostrano competenze specifiche necessarie alla comprensione di questa fase del fenomeno. Ma non solo: la circolazione del virus avviene per trasmissione aerea, [...] e il comportamento umano, che si esprime tramite la socialità, è la principale fonte di trasmissione. A questa scala è l'epidemiologia la scienza che ci permette di capire il fenomeno, tramite modelli matematici e scenari che testano ipotesi su potenziali interventi. Ma l'attuazione o meno di questi interventi ha effetti diretti, talvolta prevedibili e talvolta imprevedibili, sull'individuo e la società: dalla salute individuale (fisica e mentale) a quella pubblica, dall'istruzione all'economia. A questa scala, esperti di salute pubblica, sociologia, economia, scienze comportamentali, pedagogia, e così via, sono tutti necessari per comprendere il fenomeno.

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

Comprensione e Analisi

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

1. Sintetizza l'articolo e spiega il significato dell'espressione «More is different».
2. Quali sono le tesi centrali presentate nell'articolo e con quali argomenti vengono sostenute? Spiega anche le differenze esistenti tra un problema complesso e un problema complicato e perché un

problema complicato può essere risolto più facilmente di un problema complesso.

3. Che cosa caratterizza un “approccio riduzionista” e quali sono i suoi limiti?
4. Quali caratteristiche peculiari della conoscenza scientifica sono state evidenziate dal recente fenomeno della pandemia?

Produzione

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

PROPOSTA B3

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

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

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

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

Comprensione e Analisi

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

1. Sintetizza le argomentazioni espresse dall'autore in merito alle caratteristiche di un diffuso modo contemporaneo di viaggiare.
2. Illustra le critiche di Daverio rispetto al *fast trip* e inseriscile nella disamina più ampia che chiama in causa altri aspetti del vivere attuale.
3. Individua cosa provoca confusione nei turisti che visitano il nostro Paese in maniera frettolosa e

spiega il collegamento tra la tematica proposta e l'espressione latina *'festina lente'*.

4. Nel testo l'autore fa esplicito riferimento a due eminenti scrittori vissuti tra il XVIII e il XIX secolo: spiega i motivi di tale scelta.

Produzione

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

TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMA DI ATTUALITÀ

PROPOSTA C1

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

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

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

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

PROPOSTA C2

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

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

Articoli prima delle modifiche	Articoli dopo le modifiche
Art. 9 La Repubblica promuove lo sviluppo e la ricerca scientifica e tecnica. Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione.	Art. 9 La Repubblica promuove lo sviluppo e la ricerca scientifica e tecnica. Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione. Tutela l'ambiente, la biodiversità e gli ecosistemi, anche nell'interesse delle future generazioni. La legge dello Stato disciplina i modi e le forme di tutela degli animali.

Art. 41 L'iniziativa economica privata è libera. Non può svolgersi in contrasto con l'utilità sociale o in modo da recare danno alla sicurezza, alla libertà, alla dignità umana. La legge determina i programmi e i controlli opportuni perché l'attività economica pubblica e privata possa essere indirizzata e coordinata a fini sociali.	Art. 41 L'iniziativa economica privata è libera. Non può svolgersi in contrasto con l'utilità sociale o in modo da recare danno alla salute, all'ambiente, alla sicurezza, alla libertà, alla dignità umana. La legge determina i programmi e i controlli opportuni perché l'attività economica pubblica e privata possa essere indirizzata e coordinata a fini sociali e ambientali.
---	---

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

Prima prova scritta

Candidato/a.....

Tipologia scelta.....

indicatori	descrittori generali (max 60 punti)		
ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	-scelta e organizzazione degli argomenti scarsamente pertinenti	1-5	
	alla traccia		
	-organizzazione degli argomenti inadeguata o disomogenea	6-8	
	-organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo pertinente -ideazione e organizzazione del testo efficace con puntuale articolazione degli argomenti	9-11 12-15	
coesione e coerenza testuale	-piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati	1-3	
	-piano espositivo coerente; imprecisione nell'uso dei connettivi	4-8	
	-piano espositivo coerente e coeso con utilizzo abbastanza efficace dei connettivi	 9-10	
	-piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi	11-12	
	-piano espositivo bene articolato con utilizzo appropriato e vario dei connettivi	13-15	
ricchezza e padronanza lessicale	-scarsa	1-2	
	-sufficientemente curata	3	
	-varia e appropriata	4-5	

correttezza grammaticale(ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	-gravi errori morfosintattici ripetuti; uso scorretto a assenza di punteggiatura -punteggiatura e morfosintassi corrette con un errore di ortografia non grave -morfosintassi e punteggiatura corrette ed efficaci	1-2 3-4 5	
ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	-conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, superficialità delle informazioni -conoscenze e riferimenti culturali modesti -conoscenze e riferimenti culturali essenziali -conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi	1-2 3-5 6-7 8-10	
espressione di giudizi critici e valutazioni personali	-giudizi critici non presenti -giudizi critici poco coerenti -adequata formulazione di giudici critici -efficace formulazione di giudizi critici non banali	1-2 3-5 6 7-10	

Tipologia A (max 40 punti)			
indicatori	descrittori	punti	
rispetto dei vincoli posti nella consegna: lunghezza, forma parafrasata o sintetica della rielaborazione	-consegne e vincoli scarsamente rispettati -consegne e vincoli globalmente rispettati -consegne e vincoli adeguatamente rispettati -consegne e vincoli pienamente rispettati	1-8 9-10 11-12 13-15	
capacità di comprendere il testo	-comprensione errata o parziale -comprensione globale corretta ma non approfondita -comprensione corretta e approfondita	1-2 3-4 5	
analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica	-analisi errata o incompleta -analisi sufficientemente corretta e adeguata -analisi completa, coerente e precisa	1-2 3 4-5	
interpretazione del testo	-interpretazione quasi del tutto errata -interpretazione e contestualizzazione parziali e imprecise -interpretazione e contestualizzazione corrette -interpretazione e contestualizzazione corrette e ricche di riferimenti culturali	1-4 5-8 9-11 12-15	

Tipologia B (max 40 punti)			
indicatori	descrittori	punti	
individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	-mancato riconoscimento di tesi e argomentazioni	1-4	
	-individuazione parziale di tesi e argomentazioni addotte (o di sola tesi o sola argomentazione)	5-8	
	-adeguata individuazione nei nuclei fondanti di un testo argomentativo	9-11	
	-individuazione completa e puntuale di tesi e argomentazioni	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	1-4	
	-parziale coerenza del ragionamento, connettivi a volte poco pertinenti	5-8	
	-ragionamento coerente, pochi connettivi ma corretti	9-11	
	-organizzazione incisiva del ragionamento, utilizzo appropriato e vario dei connettivi	12-15	
correttezza, ampiezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	-riferimenti culturali scarsi, assenti o non pertinenti	1-5	
	-qualche riferimento appropriato e pertinente	6-7	
	-numerosi, appropriati e pertinenti riferimenti culturali colti da svariati ambiti	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	1-4	
	-elaborato parzialmente pertinente, titolo inadeguato	5	
	-elaborato adeguato alle consegne della traccia con titolo pertinente	6-7	
	-efficace sviluppo della traccia con titolo e paragrafazioni coerenti ed originali	8-10	
sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	-esposizione confusa, inadeguatezza dei nessi logici	1-8	
	-esposizione non sempre chiara, nessi logici talvolta inadeguati	9-11	
	-esposizione complessivamente chiara e lineare	12-13	
	-esposizione chiara ed efficace	14-15	
	-esposizione chiara ed efficace, ottimo uso di linguaggi e registri specifici	16-20	
correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	-conoscenze e riferimenti errati e non pertinenti	1-5	
	-conoscenze e riferimenti generalmente corretti	6-7	
	-ottima padronanza dell'argomento, ricchezza di riferimenti culturali tratti da conoscenze personali e collegamenti interdisciplinari	8-10	

Indirizzo: IP17 – ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA Esame di Stato

Tipologia prova: C

Nuclei fondanti:

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

Figure professionali emergenti: il *food blogger*.

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

Documento n.1

Professione *food blogger*: chi sono e cosa fanno

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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	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	

SPECIFICO di pertinenza del settore professionale	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

LABORATORIO DI SERVIZI DI CUCINA
SETTORE ENOGASTRONOMIA
SCHEDA OSSERVAZIONE PROVA PRATICA

STUDENTE _____ CLASSE _____ DATA _____

ATTIVITA' ASSEGNATA _____

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	
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		
	Voto prova pratica (somma dei punteggi)		/10

ALLEGATO - Programmazioni

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DOCENTE: ALESI DOMENICO

INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA

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

RELAZIONE CONSUNTIVA

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

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

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.

A.S. 2022/2023

CLASSE	PROGRAMMA DI	DOCENTE
5^ D ENOGASTRONOMIA	FRANCESE	BURGI MARISA

TESTI: CHRISTINE DUVALIER, Sublime, Eli éditions

PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA E CULTURA FRANCESE

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

RÉGIMES ET NUTRITION :

Les régimes alimentaires

Les groupes alimentaires

OGM et BIO

Le régime Méditerranéen, la pyramide alimentaire

Allergies et Intolérances alimentaires

La coeliaque

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, fruitarien et le régime dissocié)

Slow Food France, les produits sentinelles. Vision d'une vidéo. Réalisation d'un travail de recherche sur Slow Food France et présentation d'un Power Point.

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

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.

Gli studenti rappresentanti di classe

Alessandro Cauli e Salvatore Stellittano

La docente

Prof.ssa Burgi Marisa

Monza, 15 maggio 2023

PROGRAMMA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

A.S. 2022/2023

COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA: incontro con **IL BANCO ALIMENTARE** della Lombardia sullo spreco alimentare. Sensibilizzazione al problema e ricerca di soluzioni nel proprio ambito lavorativo. **DIETA SOSTENIBILE**

Modulo n. 1 Tematica portante: Dieta equilibrata-La dieta in condizioni fisiologiche

Contenuti essenziali	Obiettivi
I comportamenti alimentari e le linee guida per una sana alimentazione	Conoscere le linee guida per una sana alimentazione nelle varie età in modo da poter analizzare criticamente una dieta proposta. Saper elaborare una dieta equilibrata per persone sane in diverse condizioni fisiologiche
Alimentazione nelle varie età e situazioni fisiologiche	Acquisire le linee nutrizionali più corrette da mantenere in diverse fasce d'età (1° e 2° infanzia, adolescenza, età adulta, terza età); conoscere le linee guida in diversi stati fisiologici (gravidanza, allattamento);
Diete e stili alimentari	Conoscere le caratteristiche principali di alcuni regimi dietetici particolari (dieta dello sportivo, dieta mediterranea, vegetarianismo, dieta macrobiotica, diete iperproteiche, dieta chetogenica)
L'alimentazione nella ristorazione collettiva	Saper elaborare un semplice menù per la ristorazione scolastica, aziendale ed ospedaliera. Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela.

Modulo n. 2 Tematica portante: Dietoterapia-La dieta nelle principali patologie

Contenuti essenziali	Obiettivi
Elementi di dietoterapia. La dieta nelle malattie cardiovascolari La dieta nelle malattie metaboliche La dieta nelle malattie dell'apparato digerente. Allergie e intolleranze alimentari Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari	Conoscere i principali fondamenti di dietoterapia nelle più comuni malattie cronico-degenerative Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela.

MODULO N. 3 TEMATICA PORTANTE: IGIENE DEGLI ALIMENTI

Contenuti essenziali	Obiettivi
Prevenzione igienico-sanitaria	Acquisire comportamenti corretti nell'igiene personale, nella manipolazione degli alimenti, nell'uso delle attrezzature e dei luoghi di lavoro
Contaminazione degli alimenti	Conoscere le caratteristiche delle principali contaminazioni chimiche, radioattive e biologiche degli alimenti
Sistema di autocontrollo HACCP	Saper applicare il sistema di autocontrollo
Frodi alimentari	Conoscere le alterazioni, adulterazione, sofisticazione e contraffazione.
Certificazioni di qualità e tutela del made in Italy.	Conoscere le certificazioni di qualità regolamentata (DOP,IGP,STG), PAT DeCo Slowfood e le certificazioni volontarie di qualità.

MODULO N. 4 TEMATICA PORTANTE: CIBO E RELIGIONI

Contenuti essenziali	Obiettivi
Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.	Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

MODULO N. 5 TEMATICA PORTANTE: NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI ED ALIMENTI DIETETICI.

Contenuti essenziali	Obiettivi
Alimenti provenienti da agricoltura biologica Alimenti innovativi “Novel Foods”	Saper fare acquisti consapevoli dei vantaggi dell’agricoltura ed allevamento biologico. Conoscere gli alimenti derivati dalle moderne biotecnologie (OGM) e elaborare una propria valutazione etica

PROGRAMMA DI ITALIANO 5D
A.S. 2022/2023
Docente Gilda Scarcella

Libro di testo: La mia letteratura, AA. VV. Ed. Signorelli vol.3

TRA OTTOCENTO E NOVECENTO

Contesto storico

La narrativa del secondo Ottocento: Naturalismo e Verismo (tematiche, tecniche narrative, poetica, lingua e stile).

La prosa del Decadentismo

Emile Zola, L'assomoir, Gervaise e l'acquavite

Oscar Wilde, Il ritratto di Dorian Gray, *Trama e analisi del personaggio dell'Esteta*
La bellezza come unico valore

Gabriele D'Annunzio il personaggio dell'Esteta

Giovanni Verga, vita, opere, poetica

Vita nei campi, *La lupa*, *Rosso Malpelo*

I Malavoglia, *La famiglia Toscano*
L'addio di 'Ntoni

Mastro-don Gesualdo, La morte di Gesualdo

La poesia del secondo Ottocento
il **Simbolismo**

Charles Baudelaire, I fiori del male,

Corrispondenze
L'albatro

Arthur Rimbaud, Vocali

Gabriele D'Annunzio, Alcyone, *La pioggia nel pineto*

Giovanni Pascoli (l'autore, i temi, la poetica, le innovazioni stilistiche).

Il fanciullino, *Il fanciullo che è in noi*

Myricae, *Il Lampo*
X agosto
Lavandare

I canti di Castelvecchio, *La mia sera*

IL PRIMO NOVECENTO:

Contesto storico

Idee e poetiche:

IL FUTURISMO

Filippo Tommaso Marinetti, Il bombardamento di Adrianopoli (Zang Tumb Tumb)

Il Futurismo nell'arte

Il nuovo romanzo Decadente

Il grande romanzo europeo: tematiche, struttura, tecniche narrative, poetica, lingua e stile.

Italo Svevo, vita, opere, tematiche.

La coscienza di Zeno, La prefazione
L'ultima sigaretta
Lo schiaffo del padre
Il funerale mancato

Luigi Pirandello,

Il fu Mattia Pascal,
La nascita di Adriano Meis
Io e l'ombra mia
Uno, nessuno e centomila, *Il naso di Moscarda*
Novelle per un anno, *Il treno ha fischiato*.

LA POESIA DEL NOVECENTO, L'ETA' CONTEMPORANEA

Contesto storico

Idee e poetiche:

i temi del pensiero contemporaneo

la nuova tradizione poetica del Novecento

vita, opere e poetica

Giuseppe Ungaretti, L'allegria, *I fiumi*
San Martino del Carso
Veglia
Soldati
Mattina

Gli studenti

La professoressa Gilda Scarcella

Programma svolto A.S. 2022-23 classe 5D

MATERIA: STORIA

DOCENTE: Gilda Scarcella

Testo in adozione : "Attraverso i secoli" Zaninelli, Cristiani. Ed. Atlas

Obiettivi generali effettivamente raggiunti

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

Contenuti:

Le grandi potenze all'inizio del Novecento

La seconda rivoluzione industriale
Lo sviluppo delle società di massa
I profondi cambiamenti economici e sociali
Trasformazioni di fine secolo
Un difficile equilibrio
L'Italia e l'età giolittiana

La Prima guerra mondiale

Le cause dello scoppio della Prima guerra mondiale
Da un conflitto locale alla guerra mondiale
Le ragioni profonde della guerra
L'Italia fra interventismo e neutralismo
Una guerra di logoramento
I due grandi fronti
La dura vita in trincea

L'Italia in guerra

La svolta del 1917 e la fine della guerra
Il ruolo delle nuove armi
I problemi del dopoguerra
Il dopoguerra e i trattati di pace

Il ventennio fascista

Situazione italiana.
Crisi e malcontento sociale
Il dopoguerra e il "biennio rosso"
Il fascismo: nascita e presa del potere
La violenza delle Camicie nere
La Marcia su Roma
Mussolini e la propaganda, il consenso
I primi anni del governo fascista

L'omicidio Matteotti

La dittatura totalitaria e le leggi fascistissime

Le leggi razziali

I Patti lateranensi

Il ruolo della donna

I Balilla

La politica economica ed estera

Il regime nazista

La repubblica di Weimar (sintesi)

Il nazismo e la salita al potere di Hitler

La dittatura nazista

La politica economica ed estera di Hitler

Il rapporto tra Hitler e Mussolini

Ideologia nazista

La seconda guerra mondiale

Verso la Seconda guerra mondiale

I nuovi fronti

La battaglia d'Inghilterra e l'operazione Barbarossa

L'Europa dei lager e della Shoah

La svolta della guerra nel '43

Ruolo dell'America

Caduta del governo di Mussolini

La Repubblica di Salò

Armistizio dell'8 settembre: L'Italia allo sbando

La guerra di liberazione

La Resistenza partigiana

Le Foibe

I trattati di pace

L'Italia repubblicana e il referendum

Il boom economico

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Per tutto l'anno si sono affrontate discussioni riguardanti i diritti, la libertà di stampa, le conseguenze della guerra ed altre tematiche di attualità.

Gli studenti

La docente

Gilda Scarcella

**Laboratorio di Servizi Enogastronomici
Articolazione sala e vendita**

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

SITUAZIONE DELLA CLASSE

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

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

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

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

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

OBIETTIVI DISCIPLINARI EFFETTIVAMENTE RAGGIUNTI

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

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

- competenze specifiche nel campo dell'approvvigionamento di generi alimentari
- competenze che gli permettono di operare un controllo sulla qualità, quantità e costi della produzione dei pasti
- competenze per organizzare la distribuzione del cibo
- competenze per allestire i buffet e i banchetti
- competenze necessarie all'organizzazione delle relazioni con altri gruppi di lavoro
- predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- adeguare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio

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

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

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

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

- riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti e delle bevande
- progettare servizi funzionali

CONTENUTI DELLA DISCIPLINA

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

Le sottodenominazioni della DOC e DOCG

I vini DOP e I.G.P.

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

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

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

La qualità, soggettiva, oggettiva e totale nei prodotti

I prodotti BIO

I prodotti a km 0

La tutela della tipicità dei prodotti: DOP, IGP, STG, PAT e De.Co

Strategie di marketing per la promozione e valorizzazione di un prodotto agroalimentare locale o del Made in Italy (lavoro multimediale)

Monza, 12/05/2023

Il docente

Prof. Marco Guarda

PROGRAMMA SVOLTO DI MATEMATICA (fino al giorno 02/05/2023)

CLASSE 5D - Anno Scolastico 2022/2023

Numero ore svolte (al 02/05/2023): 75

Docente: prof.ssa FERRERI FRANCESCA MARIA

Obiettivi realizzati:

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

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

Modulo 0	Riallineamento/approfondimento sullo studio di funzioni
Obiettivi specifici	● recuperare e ampliare conoscenze relative allo studio di funzione
Contenuti	● Lettura di un grafico: dominio, intersezioni con gli assi, segno, limiti e asintoti orizzontali e verticali, crescita e decrescita, punti di massimo e minimo; ● Ripasso studio di funzioni razionali intere e fratte.
Modulo 1	Integrali indefiniti
Obiettivi specifici	● acquisire il concetto di funzione primitiva ed integrale; ● conoscere proprietà fondamentali; ● conoscere e saper utilizzare tecniche di integrazione per alcune funzioni elementari.
Contenuti	● primitiva di una funzione; ● definizione di integrale indefinito; ● proprietà degli integrali indefiniti; ● integrazioni immediate: integrali riconducibili agli integrali immediati (polinomi) - o eseguendo semplici passaggi - o decomponendo la frazione - o scomponendo e semplificando
Modulo 2	Integrali definiti
Obiettivi specifici	● acquisire il concetto di integrale definito; ● conoscere proprietà fondamentali; ● saper calcolare integrali definiti; ● saper calcolare aree sottese a funzioni.
Contenuti	● integrale definito; ● proprietà degli integrali definiti; ● calcolo di integrali definiti; ● utilizzo dell'integrale definito per il calcolo di aree sottese a funzioni lineari e paraboliche e comprese tra esse.

Modulo 3	Eventi e probabilità
Obiettivi specifici	conoscere le definizioni sugli eventi saper eseguire operazioni tra eventi calcolare la probabilità di eventi applicando la definizione
Contenuti	● il concetto di evento aleatorio, certo e impossibile; ● spazio campionario; ● evento contrario; ● operazioni tra eventi: somma e prodotto tra eventi; ● eventi compatibili e incompatibili; ● definizione classica di probabilità; ● probabilità condizionata; ● eventi dipendenti e indipendenti.

Materia: RELIGIONE Classe: 5D

Docente: Paola Mariani

TOTALE ORE: 25

PROGRAMMA SVOLTO 2022-2023

Enogastronomia settore Cucina

Testo adottato: LA VITA DAVANTI A NOI – L. Solinas – Ed. SEI – Vol. Unico
SCIENZA E FEDE

Lettura di articoli di M. Bersanelli G. Lemâitre

Il Creazionismo

IL NICHILISMO

- - Umberto Galimberti: letture da “L’ospite inquietante”
- - Il Transumanesimo
- - Lettura da “Credere” ed. Piemme

LA SHOAH

- - Documentario “Volevo solo vivere
- - Film: American History X
- - Letture da “L’Inferno di Treblinka” di V. Grossman
- - La Chiesa e i Totalitarismi

LA CHIESA

- - Origini
- - Definizione
- - Umano e divino nella Chiesa

FANATISMO E FONDAMENTALISMO

EDUCAZIONE CIVICA

N. ORE 5

- - Storia dell’Afghanistan
- - Testimonianza di F. Bitani
- - Letture da “L’ultimo lenzuolo bianco” di F. Bitani
- - Caratteristiche fondamentali del Fondamentalismo
- - Letture da “Fanatismo” di A. Candiard

Alunni

Il docente

Paola Mariani

**Programma classe 5D
ENOGASTRONOMIA
INGLESE A.S. 2022-2023**

Libro di testo: Cook Book Club IN e Cook Book Club UP – Cibelli /D'Avino- Clitt Editore

Argomenti tratti dal libro Cook Book Club IN

MODULE 7 - UNIT 1:

- Well being: food science, nutrition science and food technology pp. 242-243
- Nutrients da p. 244 a p. 247
- Eat for health: guidelines and healthy diet p. 251
- New food pyramid and the Mediterranean Diet p. 252

MODULE 7 - UNIT 2:

- Food allergies and intolerance p. 254

MODULE 6 - UNIT 3:

- Organic food and GMOs pp. 228-230

MODULE FOOD & RELIGION

- Food and religion p. F&R 1
- Judaism, Islam, Hinduism and Buddhism p. F&R 2-3
- Buddhist Diet p. F&R 4
- Food and Celebrations in the U.S.A. p. F&R 10
- Lunar new year p. F&R 11
- Islamism and Ramadan p. F&R 13
- Kosher Food p. F&R 17

Argomenti tratti dal libro Cook Book Club Up

MODULE 8 - UNIT 1:

- WHO and World Food Safety p. 282
- The five keys to safer food p. 283
- Food poisoning p. 285
- Bacteria causing Food Borne Diseases p. 285
- Bacteria, Viruses, Parasites and harmful chemicals p. 286
- Food contamination p. 288

MODULE 8 - UNIT 2:

- Globalization: a new challenge for Food Safety p. 294
- HACCP in the global world p. 295
- HACCP guarantees food hygiene and safety in catering p. 296
- Safe or sorry: benefits vs costs p. 303

MODULE 8 - UNIT 3:

- Food preservation p. 306
- Ancient, natural and modern preservation methods p. 307
- Low temperature control and the danger zone p. 309
- Vacuum Cooking p. 312

MODULE 10 - UNIT 2

- Your key to success: the application letter p. 374
- Application letter format layout pp. 376- 377
- Ready-to-use expressions for application letter-writing p. 378
- Europass Curriculum Vitae p. 384

PCTO:

- Report about PCTO

Argomenti di Educazione Civica (caricati su Classroom):

- Agenda 2030: sustainable goals
- Sustainable development goals: Improve Life all around the Globe (canzone)
- Video: "Nations United - Urgent solutions for urgent times"
- Video su Shoah: Sir Nicholas Winton "Saving the Children"

Grammatica:

Revisione dei principali tempi verbali (simple present, present continuous, simple past, past perfect, past continuous, present perfect, future, periodo ipotetico..) e conseguente potenziamento di quelle strutture che sono emerse step-by-step.

Abilità:

- Leggere e comprendere sia globalmente sia in modo dettagliato testi di cultura generale ma soprattutto testi specialistici di settore.
- Utilizzare le funzioni linguistiche per i principali scopi comunicativi.
- Scrivere una lettera di presentazione e un curriculum vitae europeo.
- Comprendere e dare informazioni sulle norme di igiene e sicurezza alimentare
- Dare informazioni sui diversi metodi di conservazione degli alimenti
- Descrivere i principi nutritivi e saperli utilizzare per una corretta alimentazione
- Riconoscere la differenza tra intolleranze ed allergie
- Individuare i legami con il cibo nelle diverse religioni
- Conoscere l'idea di sostenibilità e sostenibilità alimentare con riferimento agli obiettivi dell'Agenda 2030
- Conoscere i punti essenziali del dibattito sugli OGM e i cibi biologici

- Relazionare in lingua alcuni avvenimenti storici del XX secolo
- Utilizzare il lessico specifico e funzionale alla stesura di un report sull'esperienza di PCTO

Competenze:

- Saper scrivere una lettera di presentazione e un curriculum vitae europeo.
- Saper parlare delle regole riguardanti la sicurezza e della prevenzione di intossicazioni alimentari
- Saper parlare delle regole riguardanti la sicurezza e della prevenzione di intossicazioni alimentari
- Saper confrontare e scegliere i vari metodi di conservazione degli alimenti
- Saper descrivere i principi nutritivi e saperli utilizzare per una sana ed equilibrata alimentazione
- Saper riconoscere intolleranze ed allergie per salvaguardare il cliente
- Saper consigliare clienti di diverse religioni nella scelta dei piatti
- Saper definire l'idea di sostenibilità e sostenibilità alimentare con riferimento agli obiettivi dell'Agenda 2030
- Sapere esporre i punti essenziali del dibattito sugli OGM e i cibi biologici
- Saper esporre un'esperienza di PCTO

Monza, 2 maggio 2023

L'insegnante,
Prof.ssa Daniela Leonti

Firma degli alunni

Programmazione per competenze con livelli di valutazione

Materia LAB DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

Docente IAPOZZUTO CARMINE

classe V D

Articolazione:

Competenze generali di profilo/ MONOENNIO FINALE	Competenze di materia	Contenuti	Attività/prestazioni	Valutazione Livello base (6)	Valutazione Livello intermedio (7 -8)	Valutazione Livello avanzato (9-10)
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 socio culturali ed economici e sui modelli di ospitalità. - progettazione - approvvigionamento - trasformazione - produzione - vendita - assistenza	Riconoscere e interpretare in fase progettuale le esigenze del cliente/Ospite interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa Gestire e organizzare i reparti di produzione Pianificare gli acquisti E gestire le scorte Pianificare la turnazione del personale	La mission e la vision aziendale e/o dello chef di cucina in termini organizzativi e commerciali. Le portate, i menus e la cucina classica, nazionale, locale e contemporanea. I requisiti igienico sanitari obbligatori di legge (HACCP-spazi-strumenti-HR) La normativa in materia di sicurezza. La progettazione e per la riuscita del servizio. La distribuzione e organizzazione degli spazi del reparto di lavoro coerentemente agli obiettivi economici e commerciali. Il Target- La soddisfazione e dell'Ospite come indicatore di qualità.	Redigere un menu o una piccola carta Raccolta analitica da osservazione partecipata di informazioni attinenti alla congruità dei requisiti di legge (spazi-strumenti) Raccolta analitica da osservazione partecipata di informazioni attinenti alle norme di prevenzione e sicurezza. Il paniere: ingredienti della biodiversità locale e nazionale in relazione al menu scelto. La qualità progettata e percepita. Il CCNL Turismo-organizzazione verticale e orizzontale Le motivazioni e il coinvolgimento Laboratorio: Risotto alla milanese (5-D) Polenta pastissada (5-c)	Sapere comporre un menù semplice, a carattere locale (km 0), regionale Sapere dare un tema di carattere estetico alla struttura in base alla località/strategia gestionale Avere minime capacità di effettuare ordini settimanali o bisettimanali ai fornitori Gestire i periodi di lavoro e di riposo del personale	Sapere comporre un menù articolato a carattere locale (km0) regionale con eventuali varianti Sapere dare un tema estetico alla struttura in base alla località seguendo linee guida e parametri di conformità anche a livello degli arredamenti e suppellettili Sapere effettuare ordinazioni ai fornitori in periodi brevi o medi Saper gestire la turnazione del personale, tenendo presenti le necessità della struttura in determinati periodi di lavoro	Avere la capacità di comporre diversi menù in ordine di prezzo, località e stagione di esercizio, proporre classicità e varianti locali e personali rispettando il gusto e l'estetica dei piatti Sapere dare un tema estetico alla struttura seguendo le linee guida come località, arredamenti, suppellettili, e abbigliamento del personale sia di cucina che di sala e vendita Sapere effettuare le ordinazioni ai fornitori, tenendo conto il rischio delle giacenze, sia per periodi brevi ma anche nel medio e lungo termine Sapere gestire in maniera ottimale la turnazione del personale adattando strategie mirate nei periodi di lavoro più intenso

		Le Risorse umane – Modelli organizzativi e normative contrattuali di riferimento				
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. Utilizza correttamente ed in autonomia, anche in contesti non noti, le tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti: • enogastronomici • ristorativi • accoglienza turistica	Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento Utilizzare prodotti freschi, congelati, surgelati e semi lavorati in laboratorio di produzione	La ricettazione modello organizzativo ed esecutivo Cottura e rinvenimento a risparmio energetico I rischi microbiologici endogeni ed esogeni I vettori contaminanti Il processo e le fasi organizzative spazio-temporali per garantire la salubrità del piatto Utilizzo di prodotti di 1-2-3 gamma Il budget preventivo e consuntivo della ricetta L'aperitivo di tendenza, una moda socio culturale ed un fabbisogno nutrizionale	Il magazzino, la giacenza e gli ordini – volumi e valori Raccolta informazioni analitiche rischi contaminazione diretta e indiretta e gestione del rischio Contemporaneità di più processi e i rischi di carica batterica e le azioni correttive pianificate Le tendenze del mercato bisogni attuali e futuri Laboratorio : la parmigiana (5 d) (il caso) la parmigiana gluten free Il vitello tonnato Il vitello tonnato senza uova - Emulsione - La soia e l'emulsione senza uova - Le proteine della carne pre e dopo cottura - La frittura e il punto di fumo - L'olio e il grasso di palma quale risultato?	Sapere effettuare ordini ai fornitori in base alle necessità della struttura Individuare i fornitori in base alle esigenze gestionali della struttura Sapere le stagionalità dei prodotti ortofrutticoli e funghi Sapere gestire piccole partite di prodotti surgelati e/o semilavorati	Essere in grado di effettuare ordini ai fornitori con cadenza monotona ed effettuare ordini improvvisi per necessità non note Scegliere i fornitori in base alle esigenze della struttura ed alla qualità dei prodotti in rapporto qualità/prezzo Sapere la stagionalità dei prodotti ortofrutticoli e funghi sapendo gestire le quantità in magazzino Acquistare partite di surgelati e/o semilavorati in base al menù proposto, e sapendo gestire le derrate come eventuale scorta nella necessità del caso	Sapere effettuare ordini ai fornitori a cadenza giornaliera e bisettimanale , ma anche improvvisa per necessità non note al ristoratore Scegliere i fornitori in base alle esigenze della struttura ed alla qualità dei prodotti in rapporto qualità/prezzo, optando per i fornitori referenziati Gestire la quantità dei prodotti ortofrutticoli rispettandone le stagionalità, i surgelati e semilavorati in modo da non creare giacenze eccessive sia in termini di costi che di scadenze dei prodotti stessi
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle	Formulare 1 menu degustazione a tema stagionale per 50 Ospiti 1 menu cerimoniale Misto buffet	Il brainstorming col team di cucina La condivisione dei rischi igienici e sulla	Rilevare le esigenze del cliente e definire l'offerta di servizio in relazione alle proprie competenze e potenzialità operative	Conoscere la terminologia tecnica in lingua italiana che in altra/e lingue straniere Personalizzare il menù	Saper conoscere la terminologia e le principali attrezzature di cucina e sala in due lingue straniere Variare i menù proposti tenendo conto delle	Saper gestire gli imprevisti per assenza del personale Gestire l'aumento degli Ospiti improvvisi Gestione del servizio su una donna in stato di gravidanza Rendicontare i risultati ottenuti tra

procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy	/placè per 150 Ospiti (4 finger + primo e secondo) La ricettazione e l'ordine degli ingredienti Le variazioni allergiche - No glutine 1 - No uova 3 - No sedano 9 Sviluppare valutazione dei rischi chimici-fisici e biologici e almeno tre azioni correttive Gestione del rischio- taglio-scottatura e caduta Il branding aziendale e la privacy personale L'insoddisfazione del cliente	sicurezza Il briefing di reparto Il briefing tra sala e cucina La proposta commercial e al cliente e le personalizzazioni La mission aziendale – sostenibilità e biodiversità italiana La gestione della lamentela .	Organizzare il team seguendo principi di valorizzazione ed inclusivi Gestire gli eventuali reclami, richieste, esigenze del cliente sia in fase progettuale sia durante la realizzazione del compito/evento progettato Laboratorio- Olive ascolana (5C) – abbattimento e cottura Agnolotti alla piemontese – stabilizzazione degli amidi – abbattimento-cottura – impanatura senza glutine e uovo – raviolo senza glutine	Proporre sconti su comitive e strategie di ritorno della clientela come premi fedeltà o sconti per una serie di ordinazioni Monitorare l'andamento del servizio in fase di uscita dei piatti	esigenze alimentari dei clienti (intolleranze ed allergie) delle mode (vegetariani/vegani) ma anche della tipologia dei clienti(universitari, impiegati ecc.) Proporre sconti su comitive e strategie di ritorno della clientela come premi fedeltà o sconti per una serie di ordinazioni o ricorrenze Monitorare l'andamento del servizio sapendo gestire in maniera ottimale ritardi e lamentele da parte dei clienti	budget preventivo e consuntivo
---	---	---	--	--	---	---------------------------------------

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.	Conoscere le caratteristiche, di almeno 5 ingredienti, merceologico-organolettiche delle materie prime che caratterizzano la filiera di produzione ortofrutticola e delle carni, dei formaggi e dei salumi della Lombardia Conoscere gli elementi tipici e le pietanze (almeno 5) del territorio, anche mediante la ricerca di fonti storiche e culturali al fine della valorizzazione delle Eccellenze del comparto enogastronomico della regione Lombardia e segnatamente di quelli autoctoni di Monza & Brianza, Milano e province limitrofe	Proporre interpretazioni di ricette e accostamenti di ingredienti tenendo presente le nuove tendenze. Acquisire una mentalità orientata al marketing consumer. I social network e la cucina – i post, i contenuti e il personal branding Il menu stagionale e territoriale utilizzando ingredienti della biodiversità lombarda. La fisiologia del gusto e l'accostamento degli ingredienti, da brillat Savarin a Ferran Adrià	Realizzare menu composto da piatti che rispecchino le tradizioni enogastronomiche del territorio Valorizzare i prodotti tipici della regione Lombardia con certificazione di qualità La piantina geografica dei prodotti e delle produzioni con riconoscimento certificazione qualità regione Lombardia Le certificazioni di qualità Laboratorio – crema di asparagi – liaison – legatura proteica – temperatura di coagulazione brusca-mantenimento I Pizzoccheri Punto fusione del casera Chiarificazione del burro I Mondegghili – Carica batterica – tempo temperato	Avere una sufficiente cultura sui prodotti regionali di natura ortofrutticola, avicunicola, ittica e delle carni Conoscere i prodotti locali, le relative caratteristiche merceologiche e sapere stilare un menù semplice in base alla conoscenza dei prodotti del territorio	Conoscere in modo discreto i prodotti sia di natura ortofrutticola, avicunicola, ittica e delle carni, ma anche della gastronomia regionale e le eccellenze dei prodotti di Milano e province limitrofe Conoscere la storia dei prodotti tipici, la migliore trasformazione e metodi di cottura e/o di conservazione Stilare dei menù articolati in base ai prodotti locali o del territorio della provincia di Milano ed hinterland	Conoscere in modo molto approfondito i prodotti sia di natura ortofrutticola, avicunicola, ittica e delle carni, ma anche della gastronomia regionale e le eccellenze dei prodotti di Milano e province limitrofe Conoscere la storia dei prodotti tipici, la migliore trasformazione e metodi di cottura e/o di conservazione dei prodotti stessi limitrofe Stilare dei menù articolati in base ai prodotti locali o del territorio della provincia di Milano ed hinterland sapendo abbinare in maniera adeguata i vini alle portate che si propongono
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.	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 alimentare e la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro. La biodiversità italiana, almeno 5 ingredienti centrali con certificazione di qualità presenti sul panorama	Un menu di 4 portate salate con riferimento alla biodiversità italiana e almeno 5 relativi punti critici e azioni correttive Elaborare autonomamente un programma di sanificazione e per piccoli ambienti di lavoro. La prevenzione e taglio-	Qualità igienico sanitaria e nutrizionale i must del cuoco La biodiversità italiana, questioni cultura di arti e mestieri e di collocazione geofisica e geoclimatica I comportamenti corretti e consapevoli per la prevenzione degli infortuni sul posto di lavoro Governance delle Risorse umane – reclutamento-organizzazione-motivazione e gestione Laboratorio –	Conosce ed applica le norme igieniche ed antinfortunistiche Prepara gli alimenti, esegue le tecniche di cottura adeguate al tipo di portata Conosce le tecniche di conservazione degli	Lavora nel pieno rispetto delle norme sia igieniche che ergonomiche prevenendo incidenti sul luogo di lavoro Prepara gli alimenti e cuoce con le tecniche di cottura adeguate seguendo le tempistiche del caso Conosce e applica	Lavora nel pieno rispetto delle norme igieniche che ergonomiche, ed istruisce i colleghi ed i sottoposti, sui comportamenti per la prevenzione di incidenti sul luogo di lavoro Prepara gli alimenti e cuoce con le tecniche di cottura adeguate, seguendo le tempistiche del caso Conosce e applica le tecniche più moderne di conservazione per gli alimenti in maniera del tutto autonoma

	italiano I social network – LinkedIn, il post, la narrazione di contenuti e il personal branding	scottatura e sollevamento pesi Lo stress da lavoro e la gestione Organizzazione delle risorse umane Il food, il labour cost e price policy L'imponibile e l'Iva	Il parmigiano e la spuma Raviolo di Senatore cappelli alla matriciana L'uovo perfetto Carciofo Sardo e Lardo Alto del PO Rischio microbiologico cottura uovo a 62°C e su gestione – La panna, l'albume o la colla di pesce per la spuma ? Quante uova per 100 gr di farina ?	alimenti, tecniche di cottura mista (sottovuoto + vapore ...), sa abbattere i cibi non appena finisce una cottura prima della conservazione	tecniche adeguate di conservazione per gli alimenti in maniera del tutto autonoma comprese le tecniche miste ed abbattimento negativo	comprese le tecniche miste ed abbattimento sia positivo che negativo
6. 1. 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.	Il fabbisogno e l'acquisto di materie prime e attrezzature La corretta alimentazione al ristorante La ristorazione del non tempo e del non luogo La de strutturazione del pasto La gestione del ristorante, l'efficientamento dei coperti e la modulazione flessibile e dinamica delle risorse umane in organico	Organizzare e il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto all'utenza. Organizzare e realizzare buffet, catering e banqueting in differenti contesti. Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto. Comparare le diverse opzioni per lo svolgimento di un lavoro, valutarle in rapporto al risultato prefissato e motivare l'opzione scelta. Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di	Assumere sempre un comportamento ragionato e di programmazione delle attività da sviluppare attraverso una progettualità anche personale Un menu bilanciato per il fabbisogno di un uomo e una donna adulta Mangiare e nutrirsi bisogno fisiologico e/o istinto famelico? Il cibo e l'impatto ambientale	Sa pianificare nel breve periodo l'acquisto di derrate alimentari e attrezzatura minuta Gestisce le fasi di lavorazione in vista di eventi programmati Stabilisce compiti e responsabilità per ogni operatore di cucina/partita	Pianifica nel medio-breve termine l'acquisto di derrate e materie prime alimentari, attrezzatura minuta e di medio calibro (planetarie, tritacarne...) Sa gestire correttamente le fasi di lavorazione per eventi e contemporaneamente servizio in sala con ordinazioni alla carta Assegna i compiti e le responsabilità in base alle competenze di ciascun operatore della brigata di cucina	Sa pianificare e monitorare gli acquisti, in totale autonomia, di derrate deperibili e non, di strumentazione minuta e/o medio-grandi nel medio-lungo periodo in base alle necessità della struttura ed ai periodi di esercizio Sa gestire in maniera ottimale le fasi di preparazione/lavorazione/cottura/servizio in contemporanea con uno o più eventi prestabiliti ed svolgere il servizio in sala con ordinazioni alla carta Assegna i compiti e le responsabilità in base alle competenze di ciascun operatore della brigata di cucina, aiutando le partite che rimangono indietro con le lavorazioni da effettuare

		schede tecniche. Analizzare e valutare l'efficienza e l'efficacia del processo lavorativo.				
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.	La comunicazione orizzontale e verticale La narrazione emozionale e la creazione di contenuti Il target aspettative e bisogni – comprensione e traduzione dei bisogni Organizzazione servizi tailor made	Brain storming Role play in context commercial e organizzativo Il piatto classico e contemporaneo la narrazione di contenuti I target cluster dei bisogni – cluster delle aspettative La personalizzazione del servizio Pianificazione degli ordini Il budget preventivo e consuntivo Le price policy	Acquisizione e utilizzo di una comunicazione assertiva Empatizzazione con interlocutore Il linguaggio verbale e paraverbale Il piatto con -temporaneo una narrazione culturale Identificazione del target tramite linguaggio verbale e para verbale Realizzazione di due piatti che rispondano ai seguenti bisogni: - Stili alimentari (lavori usuranti) - Variabile anagrafica (generazione Z)	Riesce a comprendere i messaggi verbali e paraverbali Riesce a farsi comprendere usando linguaggio verbale e paraverbale Coniugazione di un ingrediente o di un piatto attraverso il coinvolgimento sensoriale Progettazione di una ricetta specifica	Comprensione messaggi verbali e paraverbali in context “ tavola” Articolazione di una comunicazione assertiva e carismatica Declinazione e progettazione di un piatto esperienziale	Gestione della comunicazione in relazione alla soddisfazione dell’Ospite – tenendo conto di richieste urgenti- prioritarie e ordinarie Realizzazione di un piatto esperienziale.

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

A.S. 2022/2023

CLASSE 5D

DOCENTE: CHIARA PANZERI

I QUADRIMESTRE

SETTEMBRE:

Ripasso del regolamento da rispettare negli spazi palestra, ripasso delle norme di igiene e ripasso dell'assistenza attiva e passiva per evitare infortuni durante il lavoro pratico.

Atletica leggera: la resistenza, utilizzo della fase di riscaldamento per allenarsi alla resistenza generale sia in ambiente chiuso che presso il parco di Monza.

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

OTTOBRE:

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

Giochi popolari che favorissero l'interazione sociale, la resistenza, la coordinazione, il rispetto delle regole e delle capacità dei compagni di classe. Teoria: il fair play in situazioni di gioco strutturato e non strutturato, autoarbitraggio, autogestione Nel rispetto delle regole.

NOVEMBRE/ GENNAIO:

Giochi popolari: utilizzati spesso come riscaldamento motorio generale. Dai giochi più semplici a quelli più complessi con varianti a difficoltà crescente.

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

II QUADRIMESTRE:

FEBBRAIO/MARZO:

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

Pallavolo: ripasso dei fondamentali individuali: la battuta dal basso e dall'alto, il bagher, il palleggio da fermo ed in movimento, la schiacciata da prima e seconda linea, il pallonetto, il muro singolo.

Ripasso delle strategie di squadra. Approfondimento sulla schiacciata e sul muro, approfondimento sul gioco del 2 c 2. Tornei di classe per la selezione dei giocatori in vista dei tornei esterni dei giochi sportivi studenteschi.

Teoria: ripasso delle posizioni in campo, delle strategie di gioco e del regolamento. Conoscenza del linguaggio non verbale dell'arbitro. Autoarbitraggio.

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

Ripasso dei fondamentali di squadra in attacco ed in difesa. Giochi legati allo sport trattato. Dal gioco 1 c 1 al gioco del 3 c 3, esercitazioni in sovrannumero ed in sottonumero. Selezione dei giocatori in vista dei giochi sportivi studenteschi.

Teoria: conoscere i principali falli e le principali infrazioni del regolamento ed essere in grado di applicarli durante la fase di gioco. Conoscere il linguaggio arbitrale.

Baseball: avvicinamento a tale sport attraverso un gioco popolare che ne richiamasse le principali regole e modalità di applicazione.

MARZO/GIUGNO:

Il badminton: tornei di classe per ripassare i colpi principali, il regolamento e la tattica di gioco in vista della selezione per i giochi sportivi studenteschi.

Atletica leggera:

Salto in lungo: ripasso della teoria della miglior tecnica di salto ed applicazione pratica a mò di gara di classe. Cenni sul regolamento del salto.

Getto del peso: ripasso della teoria della tecnica migliore di lancio ed applicazione pratica a mò di gara di classe. Cenni sulla forza esplosiva richiesta ad un lanciatore, cenni sul consumo di atp richiesto per l'esecuzione di un gesto tanto rapido quanto costoso dal punto di vista energetico.

Resistenza: ritorno su questo argomento rivedendo la tecnica migliore di corsa e come metterla in pratica, lavoro in crescendo durante la fase di riscaldamento per portare gli alunni a correre in modo costante ma continuativo e duraturo nel tempo perchè possano sviluppare coscienza dei propri limiti, del proprio grado di allenamento ma soprattutto un amore verso il benessere e le sane abitudini quotidiane. Teoria: il benessere, la differenza tra attività motoria e sportiva, le attività quotidiane per rimanere in salute, i passi quotidiani, le buone abitudini per una vita sana ed in salute suggerite dall' OMS.

Teoria; dialogo in classe sulle differenze di genere nello sport con cenni alle ultime regole introdotte in merito agli atleti transgender.

Tornei di classe; essendo in una classe quinta l'insegnante ha ritenuto che gli alunni dovessero in grado di auto organizzare la parte finale della lezione con tornei o giochi sportivi trattati dalla stessa e/o di loro gradimento, pertanto ha sempre lasciato un piccolo spazio di tempo affinché i ragazzi potessero organizzare la parte finale della lezione con attività motorie a loro congeniali rispettando i compagni, gli spazi, le attrezzature ed i vari regolamenti.

Nell'ultimo mese scolastico verranno proposte uscite e/o attività sportive quali lezioni di nuoto presso la piscina comunale del Nei ed attività all'aria aperta presso il parco di Monza.

Come si evince da quanto sopra, quest'anno, che è stato il primo vero anno scolastico libero dalle innumerevoli restrizioni legate al Covid, ho preferito svolgere la parte pratica della mia materia in modo non classico, ovvero con la lezione in classe, ma ho ritenuto più importante dare priorità ad un ritorno al movimento a 360 gradi, per cui la teoria l'ho trattata in palestra durante la parte pratica, seguendo l'argomento che man mano si trattava.

L'insegnante

Chiara Panzeri

Il Consiglio di classe:

Disciplina	Docente	
Italiano	Prof.ssa Scarcella Gilda	
Storia	Prof.ssa Scarcella Gilda	
Inglese	Prof.ssa Leonti Daniela	
Francese	Prof.ssa Burgi Marisa	
Matematica	Prof.ssa Ferreri Francesca	
Diritto e tecniche amm. Strut. Ric.	Prof. Alesi Domenico	
Lab. Servizi enogastronomici - sala	Prof. Guarda Marco	
Lab. Servizi enogastronomici - cucina	Prof. Iapozzuto Carmine	
Scienze degli alimenti	Prof.ssa Banfi Maria A.	
Scienze motorie	Prof.ssa Panzeri Chiara	
Religione	Prof.ssa Mariani Paola	
Sostegno	Prof.ssa Guerrera Donatella	

Monza, 12 maggio 2023