

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



DOCUMENTO DELLA CLASSE 5[^] E

INDIRIZZO: SERVIZI DI SALA E VENDITA

A.S. 2022-2023

COORDINATORE: prof. Consuelo PISETTA

1. PRESENTAZIONI

PRESENTAZIONE DELL'IPSEEC "ADRIANO OLIVETTI" DI MONZA (pag.3)
IL CONTESTO TERRITORIALE (pag.3)

2. PROFILO PROFESSIONALE (pag.4)

PROFILO IN USCITA DELLA FIGURA PROFESSIONALE DI "TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA" (pag.4)
IL "TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA":
Articolazione "Servizi di sala e di vendita" (pag.4)
QUADRO ORARIO (pag.5)
COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO (pag.6)

3.COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA - quinto anno (pag.6)

Livelli di competenze raggiunti (pag.15)

4.PROGRAMMAZIONE INTERDISCIPLINARE -quinto anno (pag.16)

5. COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA (pag.17)

6.CONSIGLIO DI CLASSE E COMPONENTE ALUNNI (pag.21)

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE (pag.21)
CONTINUITÀ DIDATTICA (pag.21)
COMPOSIZIONE DELLA CLASSE 5[^]E (pag.22)
FLUSSO DEGLI ALUNNI (pag.22)
ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO (pag.22)
RELAZIONE SULLA CLASSE 5[^]E (pag.23)

- presentazione della classe
- andamento didattico-disciplinare
- andamento della classe nel PCTO

7. OBIETTIVI DEL CdC E CONTENUTI MULTIDISCIPLINARI(pag.24)

FINALITÀ (pag.24)
OBIETTIVI EDUCATIVO-FORMATIVI (pag.25)
OBIETTIVI GENERALI (pag.25)
OBIETTIVI SPECIFICI (pag.25)
ESPLICITAZIONE DEI LIVELLI DI SUFFICIENZA (pag.26)
OBIETTIVI PER AREE DISCIPLINARI (pag.26)
OBIETTIVI MULTIDISCIPLINARI (pag.28)
STRATEGIE PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI (pag.28)
MODALITÀ DI LAVORO, MEZZI E STRUMENTI UTILIZZATI (pag.29)
INTERVENTI DI RECUPERO E SOSTEGNO (pag.30)
TIPOLOGIE DI VERIFICHE ED ESERCITAZIONI PER LE PROVE D'ESAME (pag.30)
simulazione di prima prova e griglia di valutazione
simulazione di seconda prova e griglia di valutazione
VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI (pag.40)
VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA (pag.42)
ATTIVITÀ DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA (pag.43)

8. SINTESI GENERALE PCTO (prof.A. Buttice) (pag.44)

9. PROVE INVALSI (pag.45)

10.PROGRAMMI DISCIPLINARI (pag.45)

DOCUMENTO DELLA CLASSE 5^E

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

Definisce gli obiettivi didattici trasversali, le competenze, le conoscenze e le 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

PRESENTAZIONE DELL'IPSECS "ADRIANO OLIVETTI" DI MONZA

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

- Contabilità d'azienda
- Dattilografia

Cogliendo le sollecitazioni del mondo del lavoro e le tipicità del territorio, l'Istituto nell'anno scolastico 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: permette 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

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, fortemente caratterizzato da elementi che lo rendono uno tra i più dinamici della Lombardia.

Si trova al centro di un sistema che non ha perso la propria identità, pur sviluppando attività economiche di livello mondiale. 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. 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. Il bacino di utenza, formato da più di 600.000 abitanti, raggiunge anche paesi delle provincie di Lecco e di Como.

2. PROFILO PROFESSIONALE

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

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

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**”.

IL “TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA”: Articolazione “**Servizi di sala e di vendita**”

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

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

A conclusione del percorso di studi, i diplomati nell'articolazione dei **Servizi di sala e di vendita** devono conseguire i seguenti risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di **competenze**:

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

I percorsi degli istituti professionali si caratterizzano per l'integrazione tra la base di istruzione generale e la preparazione professionale che consenta 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 esperienze di raccordo tra scuola e mondo del lavoro, a fini orientativi e formativi: visite aziendali, stage, tirocini, PCTO.

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 consente di arricchire la cultura di base dello studente e di accrescere il suo valore anche in termini di occupazione.

QUADRO ORARIO

SALA E VENDITA			
	3° anno	4° anno	5° anno
Materie area generale			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3
<i>Di cui in compresenza (sala)</i>	-	-	1
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
IRC / attività alternative	1	1	1
Materie area d'indirizzo			
2^ Lingua straniera (Francese)	3	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione	5	4	5
<i>Di cui in compresenza (sala)</i>	-	-	1
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	3	4
Laboratorio servizi enogastronomici - settore Cucina	-	2	2
Laboratorio servizi enogastronomici - settore Sala e Vendita	6	5	5
<i>Di cui in compresenza (sala e alimentazione)</i>	-	-	2
Totali	32	32	32

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

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.

La progettazione delle attività formative dirette allo sviluppo di competenze presuppone che le conoscenze fondamentali da questa implicate siano state acquisite in maniera significativa, cioè comprese e padroneggiate in modo adeguato, e che le abilità richieste siano state disponibili a un livello confacente di correttezza e di consapevolezza.

La programmazione di materia ha come oggetto l'individuazione chiara delle conoscenze e abilità fondamentali che le varie competenze implicano, il livello da raggiungere e il bilancio delle conoscenze e delle abilità già acquisite ed evidenziate da parte dello studente.

3. 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.

Competenze chiave e di cittadinanza - quinto anno

Nella seduta del C.d.C. del mese di ottobre 2022 sono state individuate due competenze chiave e di cittadinanza da implementare durante il quinto anno, mediante la realizzazione di una UDA; il CdC ha ritenuto opportuno insistere, preso atto della peculiarità della classe, sullo sviluppo della competenza "Agire in modo autonomo e responsabile", già oggetto di sviluppo durante il quarto anno:

-Agire in modo autonomo e responsabile

-Individuare collegamenti e relazioni

TITOLO UDA: *Buon vino fa buon sangue: l'alcol è un alimento?*

Competenza	Esiti formativi (abilità)	Discipline coinvolte	Conoscenze	Tempi (periodo)
------------	------------------------------	----------------------	------------	---------------------

Individuare collegamenti e relazioni	Individua e rappresenta collegamenti e relazioni tra fenomeni diversi anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari	alimentazione	calcolo calorico; effetti dell'alcool	intero anno scolastico
		sala	decantazione del vino e preparazione dei cocktail	
		IRC	il vino nella tradizione religiosa	
		storia	razione K e utilizzo dell'alcool nella alimentazione dei soldati	
		italiano	Baudelaire, <i>Ubriacatevi in Lo spleen di Parigi</i> , 1869	

Agire in modo autonomo e responsabile	• Si inserisce in modo attivo e consapevole nella vita sociale • Fa valere i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli degli altri • Rispetta le regole e si assume le proprie responsabilità	inglese	Vini di Francia e l'assenzio	• intero anno scolastico

UDA

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	<i>Buon vino fa buon sangue. L'alcool è un alimento?</i>
Prodotti	Prodotto finale: decantazione di un vino o preparazione di un cocktail
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	<u>Competenze chiave di cittadinanza:</u> individuare collegamenti e relazioni; agire in modo autonomo e responsabile <u>Competenze chiave:</u> competenza multilinguistica; competenza digitale; competenza in materia di cittadinanza; <u>Competenze mirate:</u> storia: stabilire quadri di civiltà, individuando analogie e differenze tra epoche storiche, anche in relazione con il presente italiano: riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura e orientarsi agevolmente tra generi, autori e testi fondamentali

	Enogastronomia settore sala e vendita: • Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa • saper controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico • Principi di fidelizzazione del cliente • Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico • Strategie di comunicazione del prodotto • Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio • Strumenti di pubblicità e comunicazione Scienze e cultura dell'alimentazione: riconoscere la correlazione tra consumo di alcol e salute; riconoscere il valore delle bevande alcoliche nelle diverse culture e religioni, nella dieta equilibrata, nelle diverse fasce di età e nei diversi stili alimentari; calcolare il valore calorico, la gradazione alcolica e l'unità alcolica di un cocktail;	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
storia	-analizzare situazioni ambientali e geografiche da un punto di vista storico -individuare gli aspetti politici, economici e culturali alla base di comportamenti sociali	-economia di guerra -razionamento e razione K -alimentazione del soldato
italiano	-contestualizzare testi letterari tenendo conto dello scenario europeo -individuare in prospettiva interculturale gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e quella di altri paesi	Baudelaire, <i>Ubriacatevi in Lo spleen di Parigi</i> , 1869
Enogastronomia settore sala e vendita:	●Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute valorizzando i prodotti tipici ●Organizzare il “service” attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi puntando l'attenzione sulle produzioni locali come	- Tecniche di promozione e vendita - Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale - I prodotti biologici territoriali - La tutela della tipicità (DOP, IGP, DOCG , DOC)

	veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio ● Utilizzare le conoscenze per la redazione di un menù nell'ottica di uno sviluppo eco sostenibile. ● Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi enogastronomici. ● Classificazione di alimenti e bevande analcoliche, alcoliche e distillati ● Classificazione e territorialità dell'enografia italiana ● Produzione, classificazione e vendita dei cocktail ● Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. ● Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo cultura dell'innovazione. ● Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato ● Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del	● Strategie di comunicazione del prodotto ● Principi di fidelizzazione del cliente ● Strumenti di pubblicità e comunicazione ● Classificazione di alimenti e bevande analcoliche, alcoliche e distillati ● Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio ● Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa ● Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione ● Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali ed operativi ● Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione ● Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita
--	---	---

	prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento	
Scienze e cultura dell'alimentazione	- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile. - Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari in funzione del contesto culturale/religioso - La valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio. - Saper calcolare il valore energetico e nutrizionale di cibi e bevande.	- Valore culturale del cibo e dell'alcol, nell'enogastronomia. - Le bevande alcoliche nella dieta equilibrata, nelle diverse fasce di età e nei diversi stili alimentari - L'alcol nelle diverse culture e religioni. - Le bevande alcoliche e conseguenze per la salute e sull'insorgenza/prevenzione delle comuni patologie legate all'alimentazione (malattie cardiovascolari, malattie metaboliche, malattie dell'apparato digerente, allergie e intolleranze alimentari, alimentazione e tumori, disturbi alimentari)
inglese	Comprendere espressioni e frasi in forma orale e scritta, dalla visione di contenuti multimediali o dalla lettura di testi, per riconoscere e apprezzare le diverse identità e le diverse tradizioni culturali. Interagire oralmente in modo semplice e chiaro in contesti reali adottando un registro linguistico appropriato alle diverse situazioni anche con l'ausilio di strumenti multimediali.	The Absinthe

	- Individuare elementi culturali veicolati dalla lingua materna e confrontarli con quelli veicolati dalla lingua straniera	
IRC	Comprendere i diversi modi storici ed etici con le quali le religioni più diffuse si sono approcciate all'uso dell'alcool ed i suoi derivati	Breve storia dell'alcool nei testi sacri più diffusi
Utenti destinatari	classe 5^E	
Prerequisiti	Asse storico-sociale: comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica e sincronica; collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione. Asse dei linguaggi: leggere comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo; produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi Asse tecnico-scientifico: • Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti • Classificare e configurare i sostenibilità economica del prodotto/servizio • Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti. • Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale	
Fase di applicazione	primo e secondo quadrimestre, a seconda del programma dei singoli insegnamenti	
Tempi	intero anno scolastico- vedi diagramma di Gantt	
Esperienze attivate	laboratorio di sala	

Metodologia	lezione frontale, didattica laboratoriale, lezione partecipata, flipped classroom
Risorse umane interne e esterne	docente di storia e italiano, docente di alimentazione, docente di Enogastronomia settore sala e vendita, docente di IRC,
Strumenti	libro di testo, internet, laboratorio
Valutazione	- valutazione per competenze del prodotto finito sulla base della griglia allegata con particolare riferimento a • comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze • ricerca e gestione delle informazioni • completezza, correttezza, pertinenza e organizzazione Le competenze avranno una ricaduta sulle competenze di settore attribuite alla fine dell'anno scolastico - valutazione intermedia delle conoscenze per le singole materie storia: valutazione delle conoscenze all'interno della UD della seconda guerra mondiale italiano: analisi del testo in prosa di Baudelaire sala: prova pratica di laboratorio alimentazione: valutazione delle conoscenze della Unità didattica sulla dietologia e sulla dietoterapia. inglese : valutazione delle conoscenze Absinthe (Recipe, History) IRC: verifica orale sommativa

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA : *Buon vino fa buon sangue*: l'alcol è un alimento?

Cosa si chiede di fare: si chiede di imparare a decantare un vino e a preparare un cocktail riflettendo costantemente sul significato culturale dell'alcol e sull'importanza di un consumo saltuario e consapevole.

In che modo: gli studenti lavoreranno in gruppo ed impareranno in gruppo ma presenteranno un prodotto finito individuale

Quali prodotti

Decantazione di un vino e preparazione cocktail

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti) Si chiede di riflettere sul fatto che il consumo di alcool può avere conseguenze sulla salute; l'abitudine di consumare alcool ha una valenza prevalentemente sociale e culturale e varia a seconda delle epoche e dei periodi. L'alcool NON è un alimento.

Tempi intero anno scolastico

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...) laboratorio di sala, aula, lim

Criteri di valutazione:

- per competenze il prodotto finale; le competenze avranno una ricaduta sull'attribuzione delle competenze di settore alla fine dell'anno scolastico.
- per conoscenze le valutazioni intermedie di materia

LIVELLI DI COMPETENZE RAGGIUNTI

Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	avanzato	intermedio	base	non raggiunto	totale
Agire in modo autonomo e responsabile	Assolvere agli obblighi scolastici	-assolve in modo ineccepibile agli obblighi scolastici		2	11	8	21
		-assolve in modo regolare e responsabile agli obblighi scolastici					
		-assolve in modo abbastanza regolare e responsabile agli obblighi scolastici					
		-non assolve agli obblighi scolastici					
	Individuazione e rispetto delle regole di convivenza civile	ricosce autonomamente i comportamenti adeguati a tempo, luogo e contesto in cui opera					
		ricosce quasi sempre in maniera autonoma i comportamenti adeguati a tempo, luogo e contesto in cui opera					
		ricosce l'autorità di chi suggerisce i comportamenti adeguati a tempo, luogo e contesto in cui opera					
		non riconosce autonomamente e non rispetta le regole di convivenza civile					
Individuare collegamenti e relazioni	Individuare e rappresentare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi	-riferisce in modo chiaro e approfondito fatti e fenomeni individuando gli aspetti fondamentali -coglie le relazioni di causa effetto negli eventi, anche le meno evidenti -analizza e classifica dati con velocità e criterio		2	11	8	21
		-riferisce in modo chiaro fatti e fenomeni individuando gli aspetti fondamentali -coglie le relazioni di causa effetto negli eventi -analizza e classifica dati					
		-riferisce in modo abbastanza chiaro fatti e fenomeni individuando i principali aspetti -coglie le relazioni di causa effetto negli eventi solo se guidato -analizza e classifica dati in modo quasi sempre corretto					
		non individua i legami di causa ed effetto					
	Individuare collegamenti tra le varie aree disciplinari	opera in modo corretto e autonomo collegamenti coerenti e complessi					
		opera in modo corretto e autonomo collegamenti coerenti					
		opera in modo corretto ma non sempre autonomo, collegamenti semplici					
		non opera collegamenti, neanche se guidato					

La valutazione sui livelli per le singole Competenza Chiave di Cittadinanza raggiunti da ogni singolo alunno è stata espressa collegialmente dal CdC in base alle competenze raggiunte nella realizzazione del prodotto richiesto come compito di realtà. Si rimanda alla consultazione dei PFI per le competenze raggiunte da ciascun singolo alunno.

Competenze chiave di cittadinanza - quarto anno

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

- *agire in modo autonomo e responsabile*
- *Acquisire e interpretare informazioni*

Competenze chiave di Cittadinanza - terzo anno

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

- *imparare ad imparare*
- *comunicare*
- *progettare*
- *individuare collegamenti e relazioni*

4. PROGRAMMAZIONE INTERDISCIPLINARE DEL QUINTO ANNO

discipline	argomenti	periodo
italiano-storia	-Verga e la situazione del Sud Italia a cavallo tra '800 e '900 -Ungaretti e la prima guerra mondiale -Pascoli e il nazionalismo italiano -D'Annunzio e le terre irredente: la questione di Fiume -Pirandello e il Fascismo -Levi e la Shoah	intero anno scolastico
storia-francese	-Alsazia e Lorena e la linea Maginot -La Normandia e lo sbarco di Normandia durante la seconda guerra mondiale -Champagne e presa di Parigi	secondo quadrimestre
sala-alimentazione	-vini e cocktail; alcol e calorie, proprietà nutrizionali dell'alcool	secondo quadrimestre

5. 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: l'indicazione è funzionale ad un più agevole raccordo fra le discipline e le esperienze di cittadinanza attiva. Ogni disciplina è, di per sé, parte integrante della formazione civica e sociale di ciascun alunno.

La prospettiva trasversale dell'insegnamento di educazione civica e i suoi nuclei concettuali

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. I nuclei fondanti ruotano intorno alla Costituzione, allo sviluppo sostenibile e alla cittadinanza digitale.

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 e risultati di apprendimento condivisi in sede di programmazione del Consiglio di Classe. La 5^E ha sviluppato in particolare, mediante una UDA, il nucleo dedicato allo sviluppo sostenibile, seguendo le indicazioni di Dipartimento e l'orientamento del CdC. I progetti indicati per educazione alla legalità ed educazione all'affettività sono presenti nella tabella seguente e nella tabella riassuntiva dell'area progettuale.

Uda: Agenda 2030		
	economia: economia circolare per un mondo sostenibile	8 ore
	storia: economia di guerra e ruolo della donna nelle due guerre	4 ore
	alimentazione: - tipi di dieta sostenibile - tipi di filiere sostenibili - territorialità e impatto ambientale	8 ore
sala bar	le trasformazioni che modificano le caratteristiche del lavoro nell'ambito della propria professione nel contesto sociale	2 ore
	italiano: agenda 2030, Goal 5 parità di genere	2 ore TOT. 24 ORE
incontro con gli Avvocati della Camera Penale di Monza (educazione alla legalità)	simulazione di un processo penale	2 ore
educazione all'affettività	docente esterno Dott. Anne Borgeaux	3 ore

Sport, regole e Fair Play. Salute e Benessere in Sicurezza e prevenzione.	scienze motorie	2 ore
elezioni dei rappresentanti di classe	docente sala bar	2 ore
progetto Banco alimentare	docente di alimentazione	2 ore
Malala	inglese	3 ore
Aido	formatori esterni	2 ore
« Ne laisser personne de côté »	francese: Lutte contre les discriminations, notamment femmes-hommes	1 ora TOT. 41 ORE

UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	<u>Agenda 2030</u>	
Prodotti	testo, saggio o produzione multimediale nella quale sia illustrata una proposta concreta di applicazione/realizzazione dell'Agenda 2030	
Competenze mirate Comuni, di cittadinanza o professionali	Competenze di educazione civica: promuovere la condivisione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale, diritto alla salute e benessere della persona Competenze di cittadinanza: Comunicare; Collaborare e partecipare. Competenze comuni: Asse dei Linguaggi, Asse Scientifico-tecnologico, Asse Storico-sociale. Comunicazione nelle lingue straniere: Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. Competenze professionali: Utilizzare nozioni e abilità definendo e pianificando le fasi da compiere sulla base delle istruzioni ricevute; Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, economici, tecnologici; Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Diritto/Ec.	Saper partecipare consapevolmente e responsabilmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità. Saper collocare la propria dimensione di cittadino in un orizzonte europeo e mondiale Capacità di acquisire un pensiero critico Praticare gesti rivolti allo sviluppo sostenibile, mettendo in atto	Gli organismi nazionali ed internazionali. Agenda 2030: obiettivo n.12

	comportamenti responsabili per l'uso consapevole delle risorse.	
Storia	-riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendone gli elementi di persistenza e discontinuità -utilizzare e applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi	-il ruolo delle donne nella Prima e nella Seconda guerra mondiale -il ruolo della donna nella società fascista: le massaie rurali
Scienze e cultura dell'alimentazione	- Saper riconoscere i comportamenti e le scelte sostenibili dal punto di vista ambientale. - saper riconoscere le caratteristiche di una dieta sostenibile scegliendo prodotti provenienti da un filiera produttiva a basso impatto ambientale - Riconoscere l'influenza che hanno le scelte del consumatore nell'ecosistema e sull'ambiente.	- tipi di dieta sostenibile - tipi di filiere sostenibili - territorialità e impatto ambientale
Inglese	Sapere ricercare informazioni su argomenti. Sapere estrarre informazioni essenziali per organizzare il proprio lavoro. Saper schematizzare i contenuti per organizzare una relazione orale o scritta. Sapere produrre degli enunciati orali brevi e chiari sui contenuti estrapolati. Saper organizzare i materiali per produrre brevi relazioni scritte, mappe concettuali, cartelloni illustrati o powerpoint	Malala Yousafzai e il diritto all'istruzione - Agente 0011
sala		
italiano	-riconoscere nella letteratura lo specchio della società	-agenda 2030: goal 5 parità di genere
Utenti destinatari	Alunni della classe 5^E dell'IPSSC <u>A. Olivetti</u> – Monza (MB)	
Prerequisiti	Competenze del terzo e quarto anno.	
Fase di applicazione	Intero Anno Scolastico.	
Tempi	24 ore fra lezioni frontali e attività di ricerca individuale.	
Metodologia	Lezione frontale, Lezione digitale.	
Risorse umane	Docenti del CdC.	
Strumenti	Libri di testo, discussioni, lezioni frontali, appunti e ricerche personali e di gruppo sul web.	
Valutazione	La valutazione sarà effettuata durante l'intero anno scolastico dalle singole discipline coinvolte sui singoli temi affrontati, per poi consentire la valutazione sommativa e finale per competenze al termine del lavoro svolto.	

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA: Agenda 2030

Cosa si chiede di fare: conoscere, comprendere e far proprio il programma dell'Agenda 2030

In che modo (singoli, gruppi..): singolarmente e in gruppo

Quali prodotti: creare una proposta concreta di messa in pratica di uno dei goal dell'Agenda

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti): comprendere che l'Agenda 2030 prevede la consapevolezza e la collaborazione di ciascuno di noi

Tempi

Intero anno scolastico, (24h fra lezioni frontali e attività individuali e di gruppo per ricerca in autonomia)

Risorse

Docenti del CdC.

Criteri di valutazione: attenzione, partecipazione, interesse, capacità di affrontare documenti, comprenderli e farli propri, capacità di confronto costruttivo, di fare proposte, di esporre il proprio pensiero e di comprendere quello degli altri

Valore della UDA in termini di valutazione della competenza mirata:

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

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

Le discipline coinvolte nello sviluppo dell'Uda, le cui conoscenze verranno valutate sono: italiano, storia, diritto ed economia, sala, alimentazione

Promuovere la condivisione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale, diritto alla salute e benessere della persona

indicatori	descrittori	A	I	B	NR	totale
interesse nei confronti delle problematiche affrontate	-comprende le problematiche e riflette sulle possibili soluzioni; è in grado di elaborare soluzioni concrete	5	5	2	9	21
	-comprende le problematiche ma riflette solo se guidato; è in grado di vagliare soluzioni proposte					
	-comprende parzialmente le problematiche; non sempre si sente coinvolto nel proporre soluzioni					
	-non è interessato alle problematiche; crede che le soluzioni non siano di sua competenza					
competenze sociali	-si confronta in modo adeguato -si confronta in modo quasi sempre adeguato -si confronta in modo poco adeguato -non si confronta					

Legenda: A=avanzato; I=intermedio; B=base; NR=non raggiunto

Classe quarta: Educazione civica: “Uda Referendum e temi divisivi”

Classe terza: Cittadinanza e Costituzione

6. CONSIGLIO DI CLASSE E COMPONENTE ALUNNI

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

	Materia	Docente	continuità nel triennio finale	
			SI	NO
area comune	Lingua e letteratura italiana	Consuelo Pisetta	X	
	Storia, cittadinanza e costituzione			
	Scienze motorie e sportive	Nadia Lombino		X
	Religione	Alberto Garbagnati		X
	Lingua inglese	Matteo Manzo		X
indirizzo	Matematica	Luigi Filippelli		X
	Lingua francese	Alberto Pulerà		X
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Laura Crispino	X	
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Vincenzo Patti		X
	Lab. Servizi enogastronomici - cucina	Bernadette Cavallo		X
	Lab. Servizi enogastronomici – sala e vendita	Antonella Buttice	X	
	Sostegno	Arcangela Iannone	X	

CONTINUITA' DIDATTICA

La classe non ha avuto continuità didattica ad eccezione di italiano, scienze dell'alimentazione e laboratorio di sala.

In particolar modo ha avuto un avvicinarsi di insegnanti di francese, sin dal terzo anno, per pochi mesi ciascuno; l'insegnante di inglese e quello di matematica li hanno accompagnati per terza e quarta ma sono cambiati quest'anno; l'insegnante di diritto è cambiato ogni anno; l'insegnante di sala ha dovuto essere sostituito per buona parte del secondo quadrimestre dell'anno in corso, per motivi di salute

disciplina	3 ^a → 4 ^a	4 ^a → 5 ^a
italiano	sì	sì
storia	sì	sì
inglese	sì	no
francese	no	no

matematica	sì	no
Scienze e cultura dell'alimentazione	Sì	sì
cucina	sì	sì
sala	sì	sì
diritto	no	no
Scienze motorie	no	no
IRC	sì	no

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE 5^E

La classe era composta, all'inizio dell'anno scolastico, da 22 studenti, 11 maschi e 11 femmine, di cui 10 studenti provenienti dalla 4^E del nostro istituto e 12 nuovi studenti provenienti da leFP. Nel corso dell'anno uno studente ha interrotto la frequenza e una studentessa si è ritirata. La classe è attualmente composta, quindi, da nove studenti provenienti dalla 4^E e undici dall'leFP.

Tre studenti presentano DSA, uno dei quali si è inserito quest'anno. Una studentessa è DVA; l'insegnante di sostegno, prima presente per 18 ore, è ora presente per 10 ore.

FLUSSO DEGLI ALUNNI

CLASSE QUINTA	Provenienti dalla 4^E (2021-2022)	Provenienti da leFP	PROMOSSE in quarta		ripetenti
			Con debito	Senza debito	
	9	11	1	8	0

ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

L'attribuzione del credito scolastico avviene, come dichiarato nell'OM n.45/2023, in base alla tabella A allegata al D.lgs. 62/2017.

In sede di scrutinio finale il CdC, in base ai criteri contenuti nel PTOF procede all'attribuzione del credito scolastico maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno sino ad un massimo di 40 punti, così distribuiti

- massimo 12 punti per il terzo anno
- massimo 13 punti per il quarto anno
- massimo 15 punti per il quinto anno

Criteri indicati nel PTOF: il credito scolastico è la somma dei punteggi ricavati dalle valutazioni finali che l'allievo consegue nell'arco degli ultimi tre anni di corso.

Il Consiglio di classe, nell'attribuire il credito scolastico tiene in debito conto:

- la media dei voti del secondo quadrimestre che esprime il livello raggiunto delle conoscenze, competenze e abilità;
- la assiduità e l'interesse nei confronti delle attività;
- l'impegno e la motivazione allo studio
- la frequenza scolastica,
- la partecipazione all' IRC
- la partecipazione ad attività professionalizzanti e corsi extracurricolari.

RELAZIONE SULLA CLASSE 5^E

• Presentazione della classe

La classe risulta composta da due gruppi distinti: un gruppo proveniente dal nostro Istituto (9 studenti) e un secondo gruppo proveniente da leFP (12 studenti).

Il gruppo classe si presenta coeso ed affiatato ma il nucleo iniziale non ha saputo porsi come gruppo trainante. Il livello è pertanto molto basso, l'attenzione e la motivazione scarse, anche nella parte finale dell'anno, con poche eccezioni.

Alle difficoltà oggettive della classe hanno sicuramente contribuito la poca continuità didattica, il terzo e il quarto anno resi impegnativi dall'emergenza Covid e la composizione della classe con più della metà degli studenti inseriti nell'ultimo anno. Tali cambiamenti hanno richiesto capacità di adattamento e hanno comportato, inevitabilmente, qualche difficoltà per gli studenti.

Per quanto riguarda l'alunna DVA, il Consiglio di Classe, in conformità a quanto indicato nel PEI, al percorso svolto dallo studente durante l'anno, alla tipologia delle verifiche scritte, orali e alle simulazioni delle prove d'esame, considerando che l'esame di Stato prevede due prove scritte e un colloquio, chiede per l'espletamento delle prove d'esame quanto di seguito indicato ai sensi dell'art. 24 dell'Ordinanza Ministeriale n. 65/2022 e dall'art. 20 del Decreto legislativo 62/2017. Il Consiglio di classe, affinché l'allievo sia messo nelle migliori condizioni psicofisiche per affrontare l'esame chiede:

- che la docente di sostegno sia presente durante la riunione preliminare nel momento dell'analisi della documentazione relativa all'alunno;
- che la docente di sostegno sia presente durante le prove scritte al fine di assicurare l'alunno durante la produzione dell'elaborato; in particolare, durante la prima prova per la lettura delle tracce
- che la docente di sostegno sia presente durante la prova orale per favorire un clima sereno ed un ambiente rassicurante. A questo proposito, compatibilmente con differenti esigenze individuate dalla Commissione d'esame, si chiede che la classe possa essere esaminata per prima per la scadenza del contratto dell'insegnante di sostegno al 30 giugno

• Andamento didattico e disciplinare della classe

La classe presenta numerose criticità.

Il CdC si è trovato ad affrontare enormi difficoltà non solo dal punto di vista didattico, ma anche da quello disciplinare: nonostante l'applicazione puntuale del Regolamento di Istituto e i ripetuti richiami verbali, i ritardi, gli ingressi alla seconda ora e le assenze non sono sostanzialmente

diminuite. Proprio le assenze alle verifiche programmate, spesso strategiche, hanno comportato rallentamenti importanti nello svolgimento dei programmi; si aggiunga a questo la difficoltà riscontrata nell'effettuare i recuperi, delle singole parti del programma ma anche dell'insufficienza del primo quadrimestre: gli studenti si sono assentati ripetutamente e spesso il recupero dell'insufficienza ha aggravato l'insufficienza stessa. In linea generale, laddove gli studenti hanno dimostrato interesse è mancato uno studio costante a consolidare le conoscenze; viceversa, lo studio spesso mnemonico e prettamente scolastico, non supportato da attenzione in classe, non ha portato ad una reale padronanza delle discipline.

Nell'ambito del dibattito attorno all'andamento didattico e disciplinare degli alunni, emerge il quadro di una classe ancora immatura e disorganizzata. I docenti confermano le impressioni registrate durante il consiglio di classe svoltosi nel mese di novembre: gli studenti studiano poco e non hanno ancora acquisito un metodo di studio efficace. La carenza di studio è aggravata da lacune pregresse che ostacolano la normale progressione scolastica. Tendenzialmente, i docenti notano, nella migliore delle circostanze, un approccio allo studio troppo scolastico, limitato alla lettura del manuale di riferimento, senza una rielaborazione personale con ricaduta sulla capacità di creare collegamenti interdisciplinari.

In quasi tutte le materie i docenti si sono visti costretti ad una semplificazione e riduzione dei programmi in termini quantitativi e qualitativi, ad eccezione della materia di indirizzo nelle quali gli studenti si sono distinti per interesse e raggiungimento di competenze avanzate, nella quasi totalità dei casi. I ragazzi si sono qualificati in più occasioni, durante la partecipazione ad eventi organizzati nei percorsi PCTO.

- **Andamento della classe nei PCTO**

I docenti hanno mostrato partecipazione al dialogo educativo e interesse per gli insegnamenti proposti, dimostrando particolare impegno e responsabilità nelle attività proposte (alcune di elevata natura professionale) e nelle altre attività promosse dalla scuola, volte a far acquisire agli alunni conoscenze, competenze e abilità coerenti con la figura professionale in uscita.

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

Tutti gli alunni nel corso del triennio hanno svolto un discreto numero di ore di attività di PCTO superando il monte ore previsto inizialmente dalla normativa; 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.

7. OBIETTIVI DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTENUTI MULTIDISCIPLINARI

FINALITÀ

Il Consiglio di classe si prefigge di far conseguire a ciascuno studente in uscita 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 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 richiedono flessibilità mentale ed operativa nel campo professionale;
- Di aver sviluppato la capacità di rapportarsi al territorio, promuovendone le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche;
- Di aver sviluppato l'autonomia decisionale e il senso di responsabilità;
- Di aver consolidato le abilità e le conoscenze acquisite in ogni area disciplinare e saperle potenziare.

OBIETTIVI EDUCATIVO-FORMATIVI

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

OBIETTIVI GENERALI

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

OBIETTIVI SPECIFICI

- Potenziare un appropriato linguaggio specifico di settore;
- 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.

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 minima).

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

OBIETTIVI PER AREE DISCIPLINARI

Asse dei linguaggi Asse storico-sociale	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 fenomeni Sostenere una conversazione con argomentazioni pertinenti Utilizzare un lessico adeguato alla comunicazione e all'argomento affrontato Riassumere e riferire un brano letto con registro adeguato Produrre testi scritti sostanzialmente corretti, pertinenti e logici; in forma più semplice e ridotta, anche in lingua straniera
Area tecnologica di indirizzo	Conoscere il mercato della ristorazione e i suoi principali segmenti Riconoscere e interpretare gli stili alimentari e i consumi locali, nazionali e internazionali Utilizzare le conoscenze di igiene professionale per applicarle alle condizioni dei locali di lavoro Conoscere e utilizzare impianti tecnologici, attrezzature e dotazioni di servizio Conoscere e applicare tecniche di lavorazione cottura e presentazione degli alimenti Conoscere la merceologia, le tecniche di conservazione degli alimenti e i fondamenti della moderna dietetica Conoscere le norme antinfortunistiche e di sicurezza relative al lavoro nei vari reparti Riconoscere i principali istituti giuridici che riguardano l'azienda ristorativa Utilizzare strumenti per conoscere, interpretare e controllare il mercato e l'organizzazione dell'azienda alberghiero-ristorativa.
asse scientifico-tecnologico	Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate
asse matematico	Saper rappresentare graficamente (per punti) semplici funzioni esponenziali e logaritmiche Risolvere equazioni esponenziali e logaritmiche elementari Acquisire il concetto di funzione primitiva ed integrale Conoscere le proprietà fondamentali Conoscere e saper applicare le tecniche di integrazione di alcune funzioni

	Acquisire il concetto di integrale definito conoscere proprietà fondamentali Saper calcolare integrali definiti Saper calcolare aree sottese da funzioni
--	---

OBIETTIVI MULTIDISCIPLINARI

Obiettivi formativo-educativi

- Capacità di orientarsi per una scelta futura (professione e studio)
- Capacità di programmare il proprio impegno nel medio-lungo termine 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 il linguaggio specifico 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 presentino di volta in volta.

-Insegnare agli alunni a schematizzare quanto viene fatto in classe individuando gli aspetti più importanti; guidare gli studenti 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.

MODALITÀ DI LAVORO, MEZZI 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. Si è cercato di conseguire gli obiettivi alternando lezioni frontali a lezioni dialogate, discussioni di problemi, lezioni pratiche, lavori di gruppo anche mediante utilizzo di supporti audiovisivi e multimediali.

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

	Italiano	Storia	Francese	Inglese	Matematica	Scienze e cultura dell'Alimentazione	Lab. Servizi eno: settore e sala	Diritto e tecniche amministrative	Lab. Servizi eno: settore cucina	Scienze Motorie	I R C
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	x
Lavoro di gruppo	x		x		x	x	x	x		x	
Discussione guidata	x	x	x	x		x	x	x			x
Laboratori/esercitazioni pratiche					x	x	x				
simulazione per prova orale	x	x	x			x	x				

	Italiano	Storia	Francese	Inglese	Matematica	Scienze e cultura dell'Alimentazione	sala	Diritto e tecniche amministrative	cucina	Scienze Motorie	I R C
Libri di testo	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
Fotocopie / Appunti	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Computer/tablet/lavagna multimediale	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Strumenti di GOOGLE	x	x	x	x	x	x	x				x
Internet	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

INTERVENTI DI RECUPERO E SOSTEGNO

Ciascun docente ha provato ad intervenire con immediate strategie di recupero sulle aree di carenza individuate attraverso una verifica frequente e puntuale dei livelli di apprendimento, cercando di coinvolgere opportunamente l'intera classe.

Tuttavia l'azione di recupero è stata ostacolata da assenze, anche strategiche, che hanno esteso il tempo ad esso dedicato ed inficiato l'approfondimento. Il protrarsi di lacune e la scarsa collaborazione della classe non ha permesso lo sviluppo e la maturazione di un efficace metodo di studio, nè, con poche eccezioni, il consolidamento e il potenziamento delle abilità di base.

Al termine del primo quadrimestre sono state effettuate due settimane di fermo didattico allo scopo di recuperare le carenze e consolidare le conoscenze.

TIPOLOGIE DI VERIFICHE ED ESERCITAZIONI PER LE PROVE D'ESAME

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

-Per quanto riguarda la preparazione al **colloquio orale**, gli insegnanti hanno proposto 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 proposti per la simulazione della prova orale dell'esame di stato sono stati prevalentemente materiali fotografici (grafici, tabelle, fotografie, manifesti, etichette, immagini di cibi o menù, articoli di giornale di settore e non, immagini di simboli), che favorissero collegamenti e multidisciplinarietà. Ogni documento proposto è stato scelto con l'intendimento di permettere allo studente di iniziare il proprio percorso di collegamento da almeno tre differenti discipline o gruppi di discipline, come recepito dalle indicazioni fornite dall'Art.22 dell'Ordinanza ministeriale per gli esami di stato 2022-2023: "Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. [...]Nella predisposizione dei materiali e nella

assegnazione ai candidati la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto”

SIMULAZIONE DI PRIMA PROVA

Secondo le direttive di Dipartimento, la simulazione di prima prova è stata effettuata il 18 aprile 2023 su tracce ministeriali delle prove suppletive del 2022.

Nell'arco dell'anno la classe si è esercitata su altre tracce ministeriali (2018, 2022) e la correzione è avvenuta utilizzando la griglia di valutazione adottata dal dipartimento.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

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

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

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

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

Cornice di riferimento:

TIPOLOGIA B

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

Nucleo tematico 8:

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

TRACCIA:

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

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

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

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

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

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

Cornice di riferimento:

TIPOLOGIA B

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

Nucleo tematico 8:

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

TRACCIA:

Il Candidato ipotizzi di avere l'occasione di aprire un bar- tavola calda vicino all'Università di Pavia e quindi in un luogo molto frequentato da giovani.

Quando si apre un locale bisogna decidere quali prodotti si vorrà proporre ai clienti e, per farlo, bisogna conoscere le necessità dei clienti.

il Candidato risponda alle seguenti domande:

1. I giovani dell' Università in quali momenti della giornata potrebbero essere interessati a frequentare questo locale e per quali necessità?
1. Quali sono i bisogni nutrizionali dei giovani e quali sono i loro principali errori alimentari?
2. Ritieni che i giovani abbiano molti soldi e che quindi il locale possa vendere i suoi prodotti a prezzi alti?
3. Quali prodotti enogastronomici potrebbe vendere il bar-tavola calda per soddisfare le esigenze dei propri clienti?
4. Organizza un aperitivo proponendo ai clienti un drink alcolico e un drink analcolico e qualcosa da mangiare che sia tipico della Dieta Mediterranea.
5. Tra i clienti c'è anche un ragazzo celiaco. Proponi un piatto che potresti servirgli per il pranzo.
6. Proponi un vino che si abbini bene come gusto al piatto appena descritto.
7. Se i tuoi clienti saranno contenti del servizio offerto, diventeranno dei clienti abituali. Proponi una idea per farli tornare nel tuo locale più spesso.

La durata della prova è di 4 ore. Al candidato è consentito l'uso del dizionario della lingua italiana, degli appunti e dei power point personali.

Cornice di riferimento:

TIPOLOGIA B

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

Nucleo tematico 8:

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

NOME.....

COGNOME.....

CLASSE.....

DATA.....

NOME DEL COCKTAIL.....

TRACCIA:

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

- o le tecniche di preparazione, le buone prassi igieniche e in ultima istanza compilando la scheda del drink in allegato.

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

SCHEDA TECNICA

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

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

ESAME DI STATO a.s. 2022/2023

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI STATO

Candidato _____

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

Candidato _____

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

La capacità di comprensione è valutata in relazione alla tipologia di testo proposto al Candidato, proposto in base agli obiettivi specifici indicati nel PEI.

La padronanza delle conoscenze è valutata relativamente ai nuclei tematici fondamentali di riferimento che sono stati sviluppati nel percorso formativo, come da indicazioni presenti nel PEI.

La padronanza delle tecniche professionali è valutata relativamente agli obiettivi legati alla pratica laboratoriale inseriti nel PEI.

La correttezza morfosintattica e la padronanza di linguaggio specifico di settore sono valutati in relazione agli obiettivi indicati nel PEI.

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"). Consente di fornire un feedback agli studenti riguardo a compiti assegnati nelle modalità ritenute idonee dai docenti e parimenti ai docenti sulla efficacia delle scelte didattiche e metodologiche.

Gli strumenti adoperati sono stati coerenti con gli obiettivi delle diverse azioni didattiche e hanno documentato i progressi nel processo di sviluppo delle competenze; a questo scopo la valutazione è stata definita già all'inizio dell'intervento didattico, connessa alle varie fasi del processo in misura continua e adattiva.

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 i docenti hanno cercato di valorizzare gli aspetti non solo di tipo cognitivo ma anche quelli legati al contesto problematico del processo di apprendimento, all'organizzazione del tempo da parte dello studente, ai momenti di riflessione prodotta, alla partecipazione emotiva. La valutazione è stata rigorosa, ma incoraggiante.

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

Modalità delle valutazioni

- colloqui orali
- elaborati personali degli studenti;
- lavori di ricerca e approfondimento, lavori di gruppo (presentazioni, testi digitali, audio, video);
- questionari / verifiche tramite strumenti digitali;
- quiz con tempi rapidi di risposta;
- produzione di mappe concettuali
- prove di verifica scritte (in caso di assenza, recuperate)

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 è condivisa dall'intero Consiglio di Classe e tiene conto anche della crescita personale dello studente, della capacità di mobilitare le proprie competenze personali nell'attività di studio, dei progressi in itinere, delle dispensazioni e compensazioni per chi ne ha diritto, secondo le indicazioni dei PDP/PEI.

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 e la partecipazione al dialogo educativo è stata passiva.
1- 2	Lo studente non ha ottenuto alcun risultato relativo agli obiettivi formativi prestabiliti; risulta privo di conoscenze di base e di metodo di lavoro.
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, determinano una sospensione del giudizio dell'insegnante, corrispondente alla dicitura NC in sede di scrutinio.

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

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

STRUMENTI DI VERIFICA

	Italiano	Storia	Francese	Inglese	Matematica	sala	Diritto e tecniche amm. e ristorative	cucina	Lab. Servizi enogastr. settore sala /vendita	Scienze motorie e sportive	IRC
Interrogazione breve	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Interrogazione lunga			X	X	X	X	X	X	X		
Elaborato scritto	X	X		X	X	X	X				
Prove strutturate o semistrutturate	X	X	X	X	X		X	X	X	X	
analisi di testi e documenti	X	X							X	X	
altro											

VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA

In sede di scrutinio intermedio e finale, la valutazione, da parte del C.d.C., del comportamento di ogni studente è relativa al periodo di permanenza in istituto, di partecipazione alle diverse attività ed agli interventi educativi realizzati dall'istituto anche fuori dalla propria sede (PCTO, stage), le competenze acquisite nell'UDA di sviluppo delle competenze di Cittadinanza.

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 i criteri dell'attribuzione dei voti di condotta, si veda la Tabella degli indicatori pubblicata sul PTOF alla pagina 31.

ATTIVITA' DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

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

Il Consiglio di classe ha deliberato le uscite didattiche previste nei diversi piani di lavoro disciplinari, in linea con il PTOF di istituto e organizzate sia al mattino che al pomeriggio.

- attività di carattere culturale
- Visita al Vittoriale degli Italiani
- Visione del film di G.Guidi "Terezin" al cinema Capitol di Monza in occasione del Giorno della Memoria
- visite di carattere formativo, abilitanti alla spendibilità delle competenze in ambienti specifici inerenti al profilo professionale (visite guidate presso aziende):
 - visita all'azienda vinicola Meregalli di Monza
 - incontro con Big Mama, catena di ristorazione
 - festa del IV novembre in Piazza Trento e Trieste a Monza
 - evento Stelle della ristorazione in collaborazione con APCI
- Progetto Educazione ambientale - lotta allo spreco alimentare: incontro con esperto esterno su **"Banco Alimentare"**.
- AIDO incontro con associazione
- La classe ha partecipato nelle classi terza e quarta al progetto del **RISTORANTE DIDATTICO "OLIVETTANDO"** e bar didattico

La classe ha aderito ai seguenti progetti del PTOF:

progetti	partecipanti	tempi	spazi	metodi	obiettivi
progetto legalità	classe	3 ore	palestra	simulazione di un processo penale	sviluppare atteggiamenti di cittadinanza attiva attraverso l'esercizio di spirito critico
progetto educazione all'affettività	classe	3 ore	aula	dibattito con formatore esterno	Approfondire le tematiche dell'affettività per sviluppare una coscienza individuale e sociale
progetto raccolta differenziata. Educazione ambientale "I rifiuti urbani e la	tutte le classi dell'Istituto	anno scolastico	classe e istituto	raccolta differenziata	Sensibilizzare sul tema dei rifiuti urbani e sul relativo impatto ambientale. Realizzazione della raccolta differenziata nell'Istituto.

raccolta differenziata”					
progetto educazione ambientale “Banco alimentare”	classe	4 ore	classe	incontro con esperto esterno	Sviluppare atteggiamenti di consumo responsabili e di solidarietà

8. SINTESI GENERALE PCTO

Docente tutor PCTO: Prof.ssa Antonella Buttice

Finalità generali

Il PCTO dell'Ipssec “Olivetti” di Monza contribuisce ad esaltare la valenza formativa dell'orientamento in itinere, ponendo gli studenti nella condizione di maturare un atteggiamento di graduale e sempre maggiore consapevolezza delle proprie vocazioni, in funzione del contesto di riferimento e della realizzazione del proprio progetto personale e sociale, in una logica centrata sull'auto-orientamento, sviluppando la capacità di operare scelte consapevoli, un'attitudine e una padronanza sociale ed emotiva.

Il PCTO ha come obiettivo di far sì che ogni studente possa costruire ed esprimere competenze auto-orientative: le 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.

Il percorso di PCTO si basa su una modalità di insegnamento e di apprendimento che miri alla formazione e allo sviluppo tecnico-operativo e professionale dell'allievo, e all'esplorazione del raccordo tra competenze trasversali e competenze tecnico-professionali, attraverso le metodologie del *learning-by-doing* e del *situated-learning*, offrendo agli studenti la possibilità di sperimentare attività di inserimento in contesti extrascolastici e professionali e 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: 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.

La realizzazione di esperienza di PCTO, grazie a reti di coordinamento territoriale, consente

di implementare gli apprendimenti curriculari, di contestualizzare le conoscenze e di sviluppare competenze trasversali, in quanto gli studenti sperimentano compiti di realtà e agiscono in contesti operativi, in un percorso co-progettato, situato e finalizzato. Le competenze si riferiscono ai processi di pensiero, di cognizione e di comportamento: queste rivestono un ruolo essenziale nel processo di costruzione del sé, in cui lo studente è attore della propria crescita umana, culturale, sociale e professionale.

L'Ipssec “Olivetti” propone ai propri alunni la strategia della “didattica laboratoriale”, strumento in grado di sperimentare, plasmare e edificare le capacità innovative della scuola e l'efficacia dell'istruzione, mediante una più frequente interattività degli studenti durante le lezioni pratico-teorico, senza tralasciare che tale metodo didattico operativo favorisce la formazione di competenze tecniche e professionali negli allievi, questa 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 del consiglio di classe e dalla Dirigenza.

La “didattica laboratoriale” prevede momenti di insegnamento che si svolgono in classe o in laboratorio attrezzato di strumenti, materiali e sussidi multimediali, e anche 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. La durata minima prevista per il triennio è di 210 ore complessive, che possono essere articolate in differenti segmenti professionali: tirocini in azienda, visite di settore, incontri con esperti del settore, servizi di catering, di banqueting e ricevimento organizzati all'interno o all'esterno della scuola e attività professionali realizzate mediante il sostegno all'azienda formativa simulata. Nel corso del triennio la scuola ha previsto interventi con esperti del settore, visite aziendali, servizi di catering/accoglienza all'interno o all'esterno dell'istituto, impresa formativa simulata e corso per la sicurezza (modulo base).

Esperienze del triennio

- tirocinio formativo in azienda (stage) di minimo 210 ore
- bar didattico e ristorante didattico “Olivettando”
- cooking quiz
- Pcto estivo
- Servizio banqueting presso Marco D'Oggiono Prosciutti in collaborazione con l'APCI (Associazione Professionale Cuochi Italiani) per il Simposio “Le Stelle della Ristorazione”
- Esperienza di contatto/formazione con esperti del settore di enografia nazionale e europea
- Coffee Break al teatro "Binario 7".

Per gruppi di studenti:

- Tutto food
- eventi Milano e Monza
- orientamento scuole Medie
- alternanza scuola lavoro organizzato dalle strutture scolastiche di leFP di provenienza

Le esperienze sono concentrate nel quarto anno perché, a causa dell'emergenza sanitaria, nel corso del terzo anno non è stato possibile svolgerle; ciononostante tutti gli alunni hanno svolto le 210 ore complessive previste nei PCTO degli Istituti Professionali, nonostante il completamento delle ore per l'anno in corso non sia requisito di ammissione all'esame di Stato.

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

9. PROVE INVALSI

Tutti gli studenti hanno partecipato alle prove Invalsi in data 7 marzo 2023, requisito di ammissione all'esame in base all'ordinanza n.45 del 9 marzo 2023.

10.PROGRAMMI DISCIPLINARI

Classe: 5^E

• **Libro di testo: Roncoroni, Cappellini, Sada, *La mia letteratura*, Signorelli Scuola, volume 3**

• **Docente: Consuelo Pisetta**

• **Disciplina: ITALIANO**

Relazione sulla classe

La classe presenta una preparazione lacunosa e con gravi carenze metodologiche, derivanti dalla mancanza di impegno e studio sistematico.

Questi presupposti hanno reso difficoltoso il pieno raggiungimento degli obiettivi e hanno impedito il conseguimento, ad esempio, della padronanza del linguaggio della materia, della correttezza sintattica e lessicale, a volte, addirittura di quella ortografica. Si è rilevato in pochi ragazzi un impegno, seppur tardivo, che ha portato, se non ad una completa padronanza della materia, quantomeno ad un personale miglioramento, compatibilmente con il livello di partenza.

Per questi motivi si è scelto di selezionare il programma nell'ottica di suscitare interesse per la materia, semplificando e riducendo alcuni contenuti.

Competenze	Abilità	Conoscenze
-riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e orientarsi tra movimenti, generi, opere e autori fondamentali	-contestualizzare testi letterari della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo	-Naturalismo e Verismo -Verga
-essere in grado di valorizzare la dimensione emotiva e affettiva nel dialogo con l'opera, trasformandola in opportunità di conoscenza di sé	-redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio	-Baudelaire -Decadentismo -Pascoli e D'Annunzio
-utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti	-produrre testi scritti semplici e coerenti distinguendo le necessità di registro linguistico a seconda dei contesti	-Svevo e Pirandello -Futurismo -Ungaretti
-comprendere e interpretare testi poetici e in prosa contestualizzandoli nel momento storico di produzione. Saper esprimere un proprio personale giudizio	-argomentare su tematiche predefinite in conversazioni, colloqui e dibattiti secondo regole strutturate	-Montale -Levi

con argomentazioni appropriate		
--------------------------------	--	--

metodi di insegnamento	• lezione frontale, dialogata, partecipata • dibattito
strumenti di lavoro	• libro di testo • slide • appunti, schemi e mappe • video
strumenti di verifica	• verifica orale o verifica scritta sostitutiva dell'orale (conoscenze) • verifica scritta strutturata o semi strutturata • analisi del testo, relazioni, elaborati

Contenuti

Il programma di italiano è stato svolto contestualizzando la produzione letteraria negli eventi storici corrispondenti, cercando di mettere in chiaro quanto la letteratura sia frutto del periodo storico e quanto gli eventi storici siano influenzati dalla mentalità delle epoche di cui la letteratura è testimonianza.

Ciascun autore è stato affrontato secondo il seguente schema:

- vita: cenni; gli eventi della vita dell'autore sono stati selezionati in base all'influenza che hanno avuto sulla poetica dell'autore stesso
- opere: per ciascun autore si è fatto riferimento quasi esclusivamente alle opere delle quali sono stati letti dei brani antologici
- poetica e tematiche: la poetica dell'autore fa sempre riferimento ai brani letti. In particolare, si è cercato di ricostruire la poetica dei singoli autori attraverso le parole degli autori stessi. Le tematiche, e la loro ricorrenza, sono state individuate nei brani proposti.
- fortuna: cenni volti a individuare quanto gli autori siano stati o meno protagonisti del loro tempo.

- Lettura integrale del testo di Primo Levi, *Se questo è un uomo*, Einaudi. Lo studio dell'autore è da intendersi come parte integrante del programma di Educazione Civica: l'esortazione dell'autore ad una responsabilità personale partecipa al significato profondo di "società democratica".
- Visita di istruzione al Vittoriale degli Italiani

1) Positivismo, Realismo e Naturalismo: confronto tra Naturalismo e Verismo, punti comuni e differenze (in particolare l'incidenza che per le due correnti ha la letteratura sulla realtà)

2) Verga e il Verismo (pagg.98-103)

-vita: cenni, Firenze, Milano e Catania

-opere: le raccolte di Novelle, il Ciclo dei vinti

-poetica e tematiche: la poetica è stata desunta principalmente dalla Prefazione ai Malavoglia (la fiumana del progresso) e dalla Prefazione all'amante di Gramigna. Il ciclo dei vinti; l'ideale dell'ostrica; lo straniamento; la lingua di Verga. Le tematiche sono state individuate soprattutto attraverso la lettura e il confronto tra novelle.

-fortuna: Verga e Pirandello

Testi:

Da "*Vita dei campi*":

- . Rosso Malpelo
- . La lupa

Da "*Novelle rusticane*":

- . La roba

Da "*I Malavoglia*"

- . Prefazione ai Malavoglia (la fiumana del progresso)

Da "*Mastro Don Gesualdo*"

- . La morte di Gesualdo

3)Decadentismo: cenni

4)Baudelaire e la nascita della poesia moderna

-vita: cenni

-opere: *I fiori del male*, cenni

-poetica: desunta principalmente da "La perdita d'aureola"

-fortuna

Testi:

Da *I fiori del male*

- . L'albatro
- . A una passante
- . Spleen

Da *Lo spleen di Parigi*

- . Ubriacatevi
- . Perdita dell'aureola
- . Gli occhi dei poveri

5)Giovanni Pascoli

-la vita: cenni; Pascoli e la guerra di Libia

-le opere: *Myricae*, i *Canti di Castelvecchio*

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

-fortuna: Pascoli e il suo tempo

Testi:

- . Il fanciullino (selezione fornita dal libro di testo)

Da *Myricae*:

- . X agosto
- . Il tuono
- . Il lampo
- . Novembre
- . Patria

Da *I canti di Castelvecchio*

- . Il gelsomino notturno
- . La cavallina storna

6)Gabriele D'Annunzio

-vita: cenni; D'Annunzio e la questione fiumana

-opere: Alcyone

-poetica: la vita come opera d'arte, estetismo, panismo, superomismo

-fortuna: D'Annunzio e Montale

Testi:

Da Alcyone:

. La pioggia nel pineto

7)I Futuristi e Marinetti (cenni)

Testi:

. Manifesto del Futurismo

. Manifesto della cucina futurista (passi antologizzati forniti su file)

. Manifesto tecnico della letteratura futurista

. Il bombardamento di Adrianopoli

8)Luigi Pirandello

-vita

-opere: Novelle per un anno, Uno, nessuno, centomila, Il fu Mattia Pascal

-poetica e tematiche: la maschera; l'umorismo: la percezione del contrario e il sentimento del contrario; il contrasto tra persona e personaggio e tra vita e forma; la massa anonima; la crisi di identità

-fortuna: Pirandello e il fascismo; il Nobel per la letteratura

Testi:

Parte della lettera alla sorella Lina, 31 ottobre 1886 (Noi siamo come poveri ragni...)

Da *L'umorismo*

-La differenza tra umorismo e comicità: la vecchia imbellettata; parte seconda (*poeta* epico/*poeta* umoristico)

Da *"Novelle per un anno"*

-La giara

-Tu ridi

-Il treno ha fischiato

-La patente

Da *Uno, nessuno, centomila*

. Un piccolo difetto

. Un paradossale lieto fine

9)Italo Svevo

-vita

-opere: La coscienza di Zeno

-poetica: realtà come caos in cui domina il caso; la figura dell'inetto; narratore inattendibile; il "tempo misto"; io narrante e io narrato; il "flusso di coscienza"

-fortuna: "il caso Svevo", Joyce e Montale

Testi:

Da *"La coscienza di Zeno"*:

-L'ultima sigaretta (cap.III)

-Il fidanzamento di Zeno (cap.V)

-Lo schiaffo del padre

- La moglie e l'amante (testo antologizzato fornito)
- Un'esplosione enorme (cap.VII)

10) Giuseppe Ungaretti

L'autore è stato trattato limitatamente alla sua testimonianza della guerra.

- vita: cenni
- opere: L'Allegria
- poetica: poetica della parola pura nell'Allegria; Prima guerra mondiale, fragilità dell'uomo

Testi:

Da *L'Allegria*:

- San Martino del Carso
- Soldati
- Veglia

11) Eugenio Montale (Limitatamente alla raccolta "Ossi di seppia")

- vita: cenni
- opere: Ossi di seppia
- poetica: (desunta principalmente da "I limoni") "il male di vivere" e la "divina indifferenza"; il rifiuto del poeta-vate; il correlativo oggettivo e il linguaggio
- fortuna: premio Nobel

Testi:

Da *"Ossi di seppia"*

- I limoni
- Meriggiare pallido e assorto
- Non chiederci la parola
- Spesso il male di vivere ho incontrato

12) Primo Levi

- vita
- opere: Se questo è un uomo, I sommersi e i salvati, La tregua
- poetica: il valore della memoria: la sua testimonianza si fonda sulla sobrietà dello stile e dei contenuti non volti a suscitare commozione nel lettore, bensì a individuare i meccanismi della mente umana.
- fortuna

Testi:

- Primo Levi, *Se questo è un uomo* (integrale), Einaudi

Classe 5^E

Testo adottato: Zaninelli, Cristiani, *Attraverso i secoli*, vol.3

Docente: C. Pisetta

Disciplina: storia

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe presenta gravi carenze metodologiche e di contenuti. Per i nuovi arrivati (più di metà classe) è stato necessario il ripasso di parte del programma dello scorso anno prima di poter affrontare la storia del Novecento. Sono state effettuate semplificazioni e sintesi, dove necessario.

Con difficoltà si è cercato di spiegare la necessità di affrontare la materia privilegiando i nessi di causa effetto a studenti abituati a leggere la storia come un susseguirsi di eventi da memorizzare.

Il linguaggio della materia non è stato acquisito, se non parzialmente; la soglia della sufficienza è stata raggiunta da pochi anche se, nell'arco dell'anno, la maggior parte ha manifestato interesse e impegno e ha saputo esercitare spirito critico che ha portato a crescita personale. La storia dei totalitarismi e delle due guerre mondiali è stata sempre affiancata ad un serio ragionamento di educazione civica.

competenze	abilità	conoscenze
-conoscere gli eventi essenziali della storia del Novecento in una prospettiva diacronica e sincronica	-rielaborare criticamente i contenuti appresi	-età giolittiana (cenni) -Prima guerra mondiale -storia della Russia (Rivoluzione di ottobre, nascita dell'URSS e stalinismo)
-riconoscere negli avvenimenti del passato la radice delle problematiche del presente	-cogliere il ruolo dello sviluppo economico e tecnologico; della massificazione; della propaganda nella storia del Novecento	-periodo tra le due guerre -fascismo -new deal -nazismo -guerra civile spagnola e franchismo
-saper distinguere il piano dei fatti da quello delle interpretazioni	-riconoscere il ruolo dei totalitarismi nelle vicende del secolo	-Seconda guerra mondiale -guerra fredda (cenni) -decolonizzazione (cenni)

metodi di insegnamento	• lezione frontale, dialogata, partecipata • dibattito
------------------------	--

	• analisi di documenti storici
strumenti di lavoro	• libro di testo • slide • appunti, documenti, documenti fotografici e iconografici • video
strumenti di verifica	• verifica orale • verifica scritta strutturata o semi strutturata • analisi del testo e di documenti, relazioni, elaborati

Contenuti

Il programma di storia è stato affrontato privilegiando i nessi di causa-effetto per sottolineare quanto gli avvenimenti passati contengano le cause delle problematiche attuali e quanto lo studio della storia permetta una lettura del presente e una corretta interpretazione dell'attualità. Gli avvenimenti sono stati rigorosamente collocati geograficamente per meglio comprendere le dinamiche degli stessi.

. Lettura integrale dei seguenti testi:

-Fred Uhlman, *L'amico ritrovato*, Feltrinelli 1971

La scelta del testo è stata fatta con la finalità di rendere comprensibili, e quindi attuali, i grandi eventi del '900 attraverso la percezione del "quotidiano".

-Primo Levi, *Se questo è un uomo*, Einaudi

In ottica multidisciplinare con storia, la lettura del testo di Levi è da intendersi come parte integrante del programma di Educazione Civica: l'esortazione dell'autore ad una responsabilità personale partecipa al significato profondo di "società democratica".

. Documenti:

-Giovanni Papini "Amiamo la guerra", in "Lacerba", ottobre 1914

-Le "tesi di aprile" in De Vecchi, Giovannetti, *Storia in corso* vol.3, pag.64

-T.Wilson, I 14 punti per un nuovo sistema di relazioni internazionali

-Discorso di Mussolini del 28/3/1926 in occasione del settimo anniversario della fondazione dei Fasci di combattimento

-Comprendere l'immagine: Guernica: il grido di dolore di Picasso

-La Carta Atlantica: la risposta democratica all'ordine mondiale di Hitler

-Mogli e madri del regime fascista in V.Castronovo, *Milledueemila un mondo al plurale*, La Nuova Italia, pag.263

-Confronto interventisti/neutralisti pag.78 libro di testo

-“L'imbastardimento giudaico”, Hitler, *Mein Kampf* in De Vecchi, Giovannetti, *Storia in corso* vol.3, pag. 131

-Eliminare i "diversi": progetto eugenetico, sterilizzazione ed eutanasia in De Vecchi, Giovannetti, *Storia in corso* vol.3, pag. 132

- Il verbale della conferenza di Wannsee in V.Castronovo, *Milleduemila un mondo al plurale*, La Nuova Italia, pag. 406-407
- Il campo della morte di Auschwitz-Birkenau (libro di testo)
- Dichiarazione pubblica di Roosevelt del 7 ottobre 1942
- Il tribunale militare internazionale di Norimberga; Roosevelt e la Commissione delle Nazioni Unite per i crimini di guerra in V.Castronovo, *Milleduemila un mondo al plurale*, La Nuova Italia, pag.434-435
- Churchill: la “cortina di ferro”: il muro che divide l’Europa (libro di testo)
- . Percorsi interdisciplinari
- Verga e il Meridione d’Italia
- D’Annunzio e la questione di Fiume
- Pirandello, Ungaretti, Montale e il fascismo

1) L’Europa e il mondo all’inizio del ‘900: un continente percorso da tensioni e contraddizioni. Francia, Gran Bretagna e i tre imperi

2) l’Italia nell’età giolittiana: arretratezza ed emigrazione. La politica estera di Giolitti. La guerra di Libia

3) La Prima Guerra Mondiale:

- le cause del conflitto, le ragioni profonde della guerra
- Triplice Alleanza e Triplice Intesa
- la posizione dell’Italia: neutralisti e interventisti
- guerra totale, guerra di trincea, guerra di logoramento; il razionamento
- Caporetto
- la fine della guerra, i 14 punti di Wilson e la Società delle Nazioni
- i Trattati di pace: le sanzioni per la Germania e la “vittoria mutilata” dell’Italia
- la crisi del colonialismo e i “mandati”

4) la Rivoluzione Russa (cenni): la Rivoluzione d’ottobre e la nascita dell’URSS

- l’uscita della Russia dal conflitto
- la dittatura di Stalin: rivoluzione permanente, le grandi purghe, i gulag, pianificazione e stacanovismo

5) Il Fascismo

- l’Italia del Dopoguerra, la situazione sociale, politica ed economica: il biennio rosso e l’impresa di Fiume
- la salita al potere del fascismo. Le basi del consenso
- la nascita della dittatura: dal delitto Matteotti alle “leggi fascistissime”
- politica economica, politica interna e politica estera del fascismo
- la crisi del ’29 e il New Deal: Keynes, Roosevelt, Stato Sociale, circolo vizioso e circolo virtuoso.

6) Il Nazismo

- fondamenti ideologici: superiorità della razza ariana e spazio vitale
- la repubblica di Weimar
- l’ascesa del Nazismo
- politica interna, estera ed economica del Nazismo

7) La guerra civile spagnola (cenni)

8) La Seconda Guerra Mondiale

- il patto Molotov-Ribbentrop; l'espansione territoriale di Hitler; l'operazione Leone marino; l'operazione Barbarossa; Stalingrado, El Alamein, Guadalcanal; la ritirata di Russia; lo sbarco in Sicilia e lo sbarco di Normandia
- il ruolo dell'Italia nella Seconda Guerra Mondiale: l'ingresso ritardato; le sconfitte; il ruolo subordinato alla Germania fino all'8 settembre
- il Mein Kampf, la "soluzione finale" e la Shoah; i campi di concentramento e di annientamento, il genocidio degli Ebrei
- la fine della guerra e le sanzioni alla Germania
- la Resistenza e la Liberazione.
- l'ONU e la Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo

9)La Guerra Fredda

- l'eredità della guerra
- USA e URSS: fondamenti ideologici differenti
- dalla pace alla guerra fredda
- l'equilibrio del terrore
- piano Marshall
- NATO e Patto di Varsavia
- il muro di Berlino
- gli scontri "caldi": Cuba, Corea ecc. (cenni)

10)La decolonizzazione (cenni)

- i fondamenti ideologici della decolonizzazione: dai 14 punti di Wilson alla Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo
- il forte legame tra guerra fredda e decolonizzazione
- le conseguenze della decolonizzazione: la nascita del Terzo Mondo
- Ghandi e Mandela (cenni)

Materia: Lingua Inglese

Docente: Prof. Matteo Manzo

Classe: 5^E

A.S. 2022/2023

Libro di testo adottato: **Wine & Dine Club di Olga Cibelli, Daniela d'Avino**

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
ABSINTHE (UDA) (fotocopie) (homemade recipe) + VIDEO (YOUTUBE) HISTORY OF ABSINTHE INGREDIENTS	Descrivere le caratteristiche della bevanda	Utilizzare la micro lingua settoriale per interagire in ambiti e contesti professionali
HACCP GUARANTEES FOOD HYGIENE AND SAFETY IN CATERING HACCP (pag. 304) THE SEVEN PRINCIPLES OF HACCP (pag.307) + VIDEO (YOUTUBE)	Comprendere e dare informazioni sulle norme di igiene e sicurezza in cucina	Saper parlare delle regole riguardanti la sicurezza e della prevenzione di intossicazioni alimentari.
FOOD PRESERVATION SYSTEMS FOOD PRESERVATION (pag. 314) ANCIENT E NATURAL PRESERVATION METHODS (pag. 315)	Dare informazioni sui diversi metodi di conservazione degli alimenti (vantaggi e svantaggi e procedimenti)	Saper confrontare e scegliere i vari metodi di conservazione per i diverse tipologie di alimenti
NUTRITION WELL-BEING (pag. 250-251)	Descrivere i principi nutritivi e saperli utilizzare per una corretta alimentazione.	Conoscere gli alimenti adatti ad una alimentazione sana ed equilibrata

CLOSE-UP ON NUTRIENTS + VIDEO (YOUTUBE) MACRONUTRIENTS MICRO - NUTRIENTS (252-259) NEW FOOD PYRAMID (pag.260) + VIDEO (YOUTUBE)		
COCKTAILS (Ogni studente, svolto anche nell'ora settimanale di compresenza con la docente di Sala, crea il proprio cocktail sulla scheda proposta dalla collega di Sala) INGREDIENTS DOSES TOOLS TYPE OF ICE AND GLASS METHOD OF PREPARATION DECORATION	Dare informazioni sui prodotti alcolici serviti al bar (produzione, fermentazione, distillazione) Descrivere, preparare e servire cocktails	Comunicare in inglese nell'ambiente di lavoro del bar con riferimento al servizio di bevande alcoliche e analcoliche
BEER (svolto anche nell'ora settimanale di compresenza con la docente di Sala) (Fotocopie) HISTORY OF BEER THE STAGES OF BEER	Descrivere, preparare la birra	Comunicare in inglese nell'ambiente di lavoro del bar con riferimento al servizio di bevande alcoliche e analcoliche

I.P.S.S.E.C. "ADRIANO OLIVETTI" MONZA
Programma svolto classe 5 ^ E
a.s. 2022/2023

Docente: Antonella Butticè
Classe: 5 E- SERVIZI DI SALA E DI VENDITA
Materia: laboratorio di servizi enog. Sett. Sala e vendita

LIBRO/I DI TESTO:

AUTORE: ALMA TITOLO: Tecniche di Sala Bar e Vendita vol C EDITORE: PLAN

Relazione

Il gruppo classe ha evidenziato un profitto buono e positivo, nelle attività laboratoriali che li appassionavano direttamente alla materia, attraverso una motivazione sempre forte e ricca a cui ha saputo affiancare una partecipazione attiva ed entusiasta. Infatti la classe si è dimostrata molto disponibile ad accogliere le sollecitazioni e le strategie fondate su un sereno, attento, costruttivo dialogo educativo messe in atto dal docente. Gli obiettivi relativi ai contenuti disciplinari programmati sono stati pienamente raggiunti non per tutta la totalità della classe, dove si registrano casi di alcuni alunni che palesano carenze e lacune, ma anche assenza di sistematicità nello studio che ha modificato strategie e modalità di lezione

Programma di esercitazioni pratiche svolto

- ☐ norme di comportamento nel laboratorio
- ☐ punti fondamentali sulla ristorazione e il futuro dell'operatore di sala
- ☐ preparazione postazioni di lavoro con organizzazione degli spazi
- ☐ caffetteria
- ☐ american bar: tecniche di preparazione e assemblaggio
- ☐ realizzazione di cocktail IBA
- ☐ le bevande miscelate: creare un cocktail analcolico
- ☐ la birra e le diverse tipologie di birra e la sua produzione
- ☐ spiegazione e realizzazione dello smoothies verde
- ☐ Individuazione ingredienti, studio della materia prima e gioco di miscelazione
- ☐ Creazioni di liquori : liquori limoncello, liquore ai fiori di ibisco e miele, liquore al basilico, liquore al cioccolato, liquore al mandarino e liquore allo zenzero
- ☐ Creazione degli sciroppi: caramello, arancia, fragola, zenzero, lime e florida
- ☐ La divisa
- ☐ Il valore del proprio lavoro,
- ☐ L'uso delle clips
- ☐ La brigata di sala, perché lavorare in sala?

Teoria:

□ LE AZIENDE ENOGASTRONOMICHE

- le diverse tipologie di ristorazione,
- le attività commerciali enogastronomiche delle zona di residenza
- la Ristorazione,
- i tipi di servizi,
- i tipi di ristorazione

□ TECNICHE DI SERVIZIO E TECNICHE AVANZATE DI SERVIZIO

- l'uso delle clips,
- la divisa
- gli stili di servizio
- i servizi particolari
- Il servizio a buffet
- Il catering e il banqueting
- La piccola colazione

▣ LE BEVANDE

- Che cosa sono e come si servono le acque minerali naturali
- Che cosa sono le bevande
- Quali sono e come si servono le bevande analcoliche
- Quali sono e come si servono le bevande nervine

□ IL MENU E LA CARTA

- Principali tipi di menu e carte
- Criteri di elaborazione e personalizzazione di menu e carte
- Carta dei vini
- Le funzioni del menu
- La grafica del menu
- Territorialità del menu

▣ I VINI

- Dalla vite al vino
- I metodi di vinificazione
- I metodi di spumantizzazione
- I vini passiti e i vini speciali
- La degustazione e l'abbinamento

📖 ENOGRAFIA NAZIONALE

- La regionalità
- Terroir
- Vinificazione

📖 L'ENOGRAFIA ESTERA

- Il vino nell'Unione europea
- La produzione enoica francese (lo Champagne)
- La produzione enoica spagnola
- La produzione enoica tedesca

📖 LA BIRRA

- la birra e le diverse tipologie di birra
- Produzione
- La degustazione, il servizio
- Realizzazione della birra homemade

📖 TECNICHE AVANZATE DI BAR: I DISTILLATI E I LIQUORI

- I distillati e i liquori
- Le bevande Miscelate
- La miscelazione
- teorie e storia dei cocktail

📖 LA CUCINA NAZIONALE E REGIONALE E INTERNAZIONALE

- La cultura alimentare italiana e la cucina nazionale popolare
- Preparazioni tipiche della cucina internazionale
- Le cucine europee
- La cucina cinese
- La cucina araba
- La cucina ebraica
- La cucina americana

📖 LA QUALITÀ E LA TUTELA DELLA TIPICITÀ

- La qualità totale in alimentazione: chimica, nutrizionale, microbiologica, legale, tecnologica, organolettica e sensoriale
- I controlli di qualità
- Il sistema delle certificazioni volontarie: le norme ISO
- I prodotti biologici
- La lotta integrata
- La filiera corta e il chilometro zero
- La tutela della tipicità (DOP, IGP, STG, PAT, De.Co.)
- Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia

□ ORGANIZZAZIONE E GESTIONE

- Le imprese di servizi
- Le risorse umane nelle imprese di servizi
- L'organizzazione del lavoro
- La gestione delle scorte
- Costi di produzione
- Il food cost: tipologie e metodi di calcolo
- Il beverage cost: definizione e metodi di controllo

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

I.P.S.S.E.C. "ADRIANO OLIVETTI"

Docente: Vincenzo Patti

Materia: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

PROGRAMMA SVOLTO 2022/23 - Classe V E

- Il mercato turistico internazionale
- Gli organismi e le fonti normative internazionali
- Il mercato turistico nazionale
- Le nuove tendenze del turismo
- Il marketing: aspetti generali
- Il marketing strategico
- Il marketing operativo
- Il web marketing
- Il marketing plan
- La pianificazione e la programmazione
- Il budget
- Il business plan
- Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro

EDUCAZIONE CIVICA

ECONOMIA CIRCOLARE-AGENDA 2030

PROGRAMMA SVOLTO 2022/23

Materia: MATEMATICA

Docente: FILIPPELLI LUIGI

TOTALE ORE PREVISTE: 99 ORE

CLASSE 5°E

**LIBRO DI TESTO ADOTTATO: COLORI DELLA MATEMATICA VOLUME A/B
AUTORI LEONARDO SASSO, ILARIA FRAGNI ED. DEA SCUOLA**

METODOLOGIA DIDATTICA

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

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

STRUMENTI DI VERIFICA Interrogazioni orali, verifiche scritte.

MODALITA' DI VALUTAZIONE

Si è fatto riferimento a conoscenza e comprensione dei contenuti

Capacità di sintesi ed analisi

Capacità di esposizione

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

RIPASSO DERIVATE : regole di derivazione delle funzioni elementari

FUNZIONI ESPONENZIALI

1. Ripasso sulle potenze
2. La funzione esponenziale con base maggiore di uno e con base compresa tra zero e uno.
3. Grafico della funzione per punti
4. Osservazioni sul grafico: dominio, crescita/decrecenza, asintoto, intersezione asse y.
5. Equazioni esponenziali elementari
6. Equazioni riconducibili alla stessa base
7. Equazioni riconducibili a equazioni elementari mediante sostituzione

FUNZIONE LOGARITMICA

1. Definizione di logaritmo
2. La funzione logaritmo con base maggiore di uno e base compresa fra zero e uno
3. Grafico della funzione logaritmo per punti
4. Osservazioni sul grafico: dominio, asintoto, crescita /decrecenza, intersezione asse x
5. Calcolo dei logaritmi

6. Equazioni logaritmiche elementari
7. Equazioni riconducibili a equazioni elementari mediante sostituzione

INTEGRALI INDEFINITO

1. Definizione e calcolo di primitive di una funzione
2. Definizione di integrale definito
3. Proprietà dell'integrale indefinito
4. INTEGRAZIONI DI FUNZIONI ELEMENTARI:
 - Integrale di una funzione costante;
 - Integrale della funzione x
 - Integrale della funzione potenza di x
 - Integrale della funzione radice;
 - Integrale della funzione
5. Integrali per scomposizioni (riconducibili a integrali immediati)
6. Integrali per sostituzione

INTEGRALI DEFINITI

1. Definizione di integrale definito
2. Proprietà dell'integrale definito
3. Interpretazione geometrica dell'integrale definito
4. Teorema fondamentale del calcolo integrale enunciato e applicazione.
5. Calcolo di integrali definiti
6. Calcolo delle aree sottese da funzioni, da rette, da parabola, da rette e parabola e tra due parabole

PROGRAMMA LINGUA E CULTURA FRANCESE

ANNO SCOLASTICO 2022/23

ALBERTO PULERÀ, 5^E

Ripasso grammaticale

- Gli articoli partitivi
- Prendre e Essayer
- Verbi regolari del primo e del secondo gruppo
- I comparativi
- Aussi et Autant
- Il faut / il ne faut pas, devoir
- Frasi negative, negative apparenti, doppia negazione
- I numeri
- Passé composé
- Ausiliari del primo e del secondo gruppo al passé composé
- Passé composé
- Verbi transitivi e intransitivi
- I participi irregolari
- Soggetto reale e soggetto grammaticale

Français objectifs spécifiques (FOS)

- Bistrot, la brasserie e le restaurant
- Auguste Escoffier e la sua brigata

- Igiene e sicurezza in cucina
- Le spore alimentari
- Le malattie e le intossicazioni alimentari
- I 7 principi HACCP
- Le diete e la nutrizione
- La piramide alimentare
- Slow food
- Les aliments biologiques
- La viande blanche e rouge

Produzione scritta e orale

- creazione brochure sull'apertura di un ristorante a Parigi
- Creazione brochure sull'Alsazia (uda).

Lettura e traduzioni

- Servir le client au bar
- Conseiller le client au bar
- J'adore ce resto!
- Il faut respecter les règles!
- La vie du sportif c'est dur!

Libro di testo in uso, SUBLIME, ed. ELI.

Monza, 3 maggio 2023

Alberto Pulera'

Anno scolastico 20200-2023
 classe 5E
 programmazione IRC svolta al 20/04 ore 25/33
 prof. Garbagnati Alberto

20/04/2023	Lezione : la libertà cristiana
13/04/2023	Lezione : il vino nella storia delle religioni
30/03/2023	Lezione : il corpo nella teologia cristiana: l'olfatto ed il profumo di Cristo
23/03/2023	Lezione : il corpo nella teologia cristiana: il tatto e la sua redenzione
16/03/2023	Lezione : il corpo nella teologia: il gusto e la sapienza nella bibbia
09/03/2023	Lezione : il corpo nella teologia cristiana: l'udito
02/03/2023	Lezione : la valenza del corpo nel cristianesimo: la fede e la vista
23/02/2023	Lezione : la superbia : l'io falso e l'io vero
16/02/2023	Lezione : le beatitudini in Mt 5,3-12
09/02/2023	Lezione : 1 lettera di Pietro: "non maledire ma benedire"
02/02/2023	Lezione : la difesa della vita umana nel cristianesimo e nelle religioni
26/01/2023	Lezione : il valore della vita nelle religioni
12/01/2023	Lezione : papa Benedetto XVI
22/12/2022	Lezione : il natale cristiano
15/12/2022	Lezione : il problema del male nella religione e nella scienza
01/12/2022	Lezione : la fede e la realtà
24/11/2022	Lezione : differenza tra buddismo e cristianesimo
17/11/2022	Lezione : la legge naturale ed il nomos greco nella musica
10/11/2022	Lezione : il valore della famiglia nel cristianesimo
03/11/2022	Lezione : la ideologia dell'identità di genere e la posizione del cristianesimo
27/10/2022	Lezione : l'identità (ecologica) e la globalizzazione
12/10/2022	Lezione : la diversità, l'uniformità/uguaglianza: la risposta cristiana
28/09/2022	Lezione : la fonte dei valori morali nel cristianesimo: Gesù Cristo
21/09/2022	Lezione : la scommessa di Blaise Pascal: infinito nulla
12/09/2022	Lezione : conoscenza classe presentazione programma

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Programma svolto A.S. 2020/21 - Classe 5E INDIRIZZO SALA E VENDITA

Libro di testo: "Scienza e Cultura dell'Alimentazione".

Autori: A. Machado; Casa Editrice: Poseidonia Scuola (testo classe V - seconda edizione)

UDA: Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori

LA FILIERA ALIMENTARE

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

IL SISTEMA HACCP

- Igiene dei prodotti alimentari
- Il Manuali di Buone Pratiche agricole
- Il sistema HACCP
- La valutazione della gravità del rischio
- La qualità della filiera agroalimentare
- La contaminazione degli alimenti

LA CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI

- Le malattie trasmesse degli alimenti (MTA)
- I prioni, i virus, i batteri
- Le tossinfezioni alimentari
- I principali batteri responsabili di MTA
- I funghi microscopici
- Le parassitosi intestinali

LA CONTAMINAZIONE FISICA-CHIMICA DEGLI ALIMENTI

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

UDA: I nuovi prodotti alimentari

- Prodotti alimentari innovativi
- Alimenti salutistici
- Alimenti destinati a un'alimentazione particolare

- Gli integratori alimentari
- Gli alimenti funzionali
- I nuovi alimenti
- Gli alimenti geneticamente modificati

UDA: ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISILOGICHE L'ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE FASI DELLA VITA

- Sana e corretta alimentazione
- La dieta nell'età evolutiva
- La dieta del neonato e del lattante
- La dieta del bambino
- La dieta dell'adolescente
- La dieta dell'adulto
- La dieta in gravidanza
- La dieta durante l'allattamento
- La dieta nella terza età

DIETE E STILI ALIMENTARI

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

PRESCRIZIONE ALIMENTARI E RELIGIONI

- Il valore simbolico degli alimenti nelle religioni
- Le regole alimentari nell'Ebraismo
- Le regole alimentari nel Cristianesimo
- Le regole alimentari nell'Islam
- Induismo e Buddismo e norme alimentari

L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

- Cenni su ristorazione di servizio
- Cenni su mensa scolastica e aziendale
- Cenni su ristorazione nelle case di riposo e ospedaliera

UDA: ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI

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

ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE METABOLICHE

- La sindrome metaboliche
- Il diabete mellito
- L'obesità
- L'iperuricemia e la gotta
- L'osteoporosi

ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE

- Le malattie epatiche

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

- Reazioni avverse al cibo
- Le intolleranze alimentari
- Sensibilità al glutine e la celiachia

ALIMENTAZIONE E TUMORI. DISTURBI ALIMENTARI

- La dieta delle 5 porzioni
- I tumori
- I disturbi alimentari

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA -

NUCLEO TEMATICO: LO SVILUPPO SOSTENIBILE

- Indicatori e caratteristiche della dieta sostenibile e dell'impronta ecologica
- Dieta mediterranea come modello di dieta sostenibile e come patrimonio dell'UNESCO
- Piramide alimentare e piramide rovesciata.
- Sostenibilità nella ristorazione
- Spreco alimentare (incontro con responsabile Banco Alimentare)

NUCLEO TEMATICO: LA COSTITUZIONE

- Articolo 32 della costituzione italiana sul diritto alla salute e art 25 della Dichiarazione Universale di Diritti Umani.

Programma di Laboratorio di Servizi Enogastronomici CUCINA

Classe 5E 2022/23

Prof. Cavallo Bernadette

- Ristorazione (come viene classificata; vari tipi);
- Catering;
- Banqueting Approvvigionamento Economo ed Economato ;
- Selezione dei fornitori, magazzino, celle frigorifere, gestione scorte;
- Il Menu e la Storia del Menu, che cos'è il Menu e come va formulato;
- Che cos'è la ristorazione, Quali sono le classi ristorative;
- La ristorazione commerciale;
- La ristorazione Collettiva.

Si allegano al presente documento, in chiavetta, come da decisione del Collegio docenti:

- 1. sintesi PCTO per alunno**
- 2. tabella dei crediti del triennio per ciascuno studente**
- 3. PDP**
- 4. PEI, Relazione finale, Verbali GLO**