

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



DOCUMENTO DELLA CLASSE 5 G

Indirizzo Servizi Di Sala e Vendita

a.s. 2022-2023

Coordinatore: Prof.ssa Rotondella Lucia

PREMESSA	4
1. PRESENTAZIONI	4
1.1 PRESENTAZIONE DELL'I.P.S.S.E.C. "ADRIANO OLIVETTI" DI MONZA	4
1.2 IL CONTESTO TERRITORIALE	5
2. IL PROFILO PROFESSIONALE	5
2.1 IL PROFILO IN USCITA DELLA FIGURA PROFESSIONALE DI "TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA"	5
2.2 IL "TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA": ARTICOLAZIONE "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"	6
2.3. QUADRO ORARIO	7
2.4 LE COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO	7
2.5 LE COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA	8
2.6 LE COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA	11
3. IL CONSIGLIO DI CLASSE E LA COMPONENTE ALUNNI	14
3.1 LA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	14
3.2 STABILITÀ DEI DOCENTI	15
3.3 COMPOSIZIONE DELLA CLASSE 5G	15
3.4 ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO	15
3.5 RELAZIONE SULLA CLASSE 5G	15
4.OBIETTIVI DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTENUTI MULTIDISCIPLINARI	17
4.1 FINALITÀ	17
4.2 OBIETTIVI EDUCATIVO-FORMATIVI	17
4.3 OBIETTIVI GENERALI	17
4.4 OBIETTIVI SPECIFICI	18
4.5 ESPLICITAZIONE DEI LIVELLI DI SUFFICIENZA	18
4.6 OBIETTIVI PER AREE DISCIPLINARI	18
4.7 GLI OBIETTIVI MULTIDISCIPLINARI	19
4.8 STRATEGIE PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI	19
4.9 MODALITÀ DI LAVORO E STRUMENTI UTILIZZATI	19
4.10 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	21
4.11 VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA	24
4.12 ATTIVITA' DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	26
4.13 SINTESI GENERALE PCTO	26
4.14 SVOLGIMENTO PROVE DI ESAME - GRIGLIE DI CORREZIONE E CONVERSIONE	28
4.15 ATTRIBUZIONE DEL CREDITO E DEL VOTO FINALE	29
ALLEGATI	30
1.SIMULAZIONE PRIMA PROVA	31
2. SIMULAZIONE SECONDA PROVA	41
3.COLLOQUIO	45
4 - CONSUNTIVO DEI PROGRAMMI DISCIPLINARI	46
1 LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	46
2 STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE	48
3 LINGUA INGLESE	49
4 LINGUA FRANCESE	51

5 MATEMATICA	52
6 SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	54
7 DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	57
a. Metodo d'insegnamento	60
b. Strumenti di lavoro	60
8 LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA	62
10 SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	67
11 RELIGIONE	68
12 LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA	69
IL CONSIGLIO DI CLASSE	70

PREMESSA

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

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

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

1. PRESENTAZIONI

1.1 PRESENTAZIONE DELL'I.P.S.S.E.C. "ADRIANO OLIVETTI" DI MONZA

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

- Contabilità d'azienda
- Dattilografia

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

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

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

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

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

- Analisti contabili
- Segretari d'amministrazione
- Il progetto ministeriale dell'anno 1985 modifica le articolazioni con le qualifiche di:
- Operatore della gestione aziendale
- Operatore dell'impresa turistica
- e con il diploma di maturità di:
- Tecnico della gestione aziendale

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

- Operatore dell'impresa turistica
- Operatore della gestione aziendale

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

- Tecnico dei servizi turistici
- Tecnico della gestione

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

- Operatore ai servizi di cucina

- Operatore dei servizi di sala bar
- Operatore dei servizi di segreteria e ricevimento
- Nell'anno 1999/2000 è attivato l'ulteriore biennio per il diploma di:
- Tecnico della ristorazione
- Tecnico dei servizi turistici

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

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

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

1.2 IL CONTESTO TERRITORIALE

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

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

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

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

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

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

2. IL PROFILO PROFESSIONALE

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

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

È in grado di:

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

L'indirizzo si suddivide in articolazioni:

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

2.2 IL “TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA”: 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 una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessarie ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica.

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

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

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

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

2.3. QUADRO ORARIO

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

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

2.4 LE COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO

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

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

2.5 LE COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA

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

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

la conoscenza si compone di fatti e cifre, concetti, idee e teorie che sono già stabiliti e che forniscono le basi per comprendere un certo settore o argomento;

per abilità si intende sapere ed essere capaci di eseguire processi ed applicare le conoscenze esistenti al fine di ottenere risultati;

gli atteggiamenti descrivono la disposizione e la mentalità per agire o reagire a idee, persone o situazioni.

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

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

2.5.1 Competenze chiave e di cittadinanza - quinto anno

Nella seduta del C.d.C. della 5G, calendarizzata nel mese di novembre 2022, i docenti hanno individuato **due competenze chiave e di cittadinanza da implementare durante il quinto anno:**

- **Progettare**
- **Individuare collegamenti e relazioni**

Materie coinvolte: Italiano, Alimentazione, Sala, Cucina, Inglese.

Griglia di valutazione competenze chiave e di cittadinanza

COMPETENZE DI CITTADINANZA	DESCRIPTORI	INDICATORI	VALUTAZIONE LIVELLI			
			Avanzato	Intermedio	Base	Non raggiunto
PROGETTARE	Uso delle conoscenze apprese per realizzare un prodotto.	Utilizza le conoscenze acquisite per elaborare progetti inerenti le attività di studio. E' in grado di verificare la pianificazione. pianificazione.				
	Organizzazione del materiale per realizzare un prodotto	Organizza il materiale in modo appropriato. Gestisce responsabilmente strumenti e spazi.				
INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI	Individuare e rappresentare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi	Riferisce in modo chiaro e approfondito fatti e fenomeni individuando gli aspetti fondamentali, coglie le relazioni di causa ed effetto negli eventi, analizza e classifica dati.				
	Individuare collegamenti fra le varie aree disciplinari	Opera autonomamente e in modo corretto collegamenti coerenti fra le diverse aree disciplinari.				

Legenda dei livelli

Livello avanzato: ottima padronanza delle conoscenze, delle abilità e delle competenze acquisite.

Livello intermedio: buona padronanza delle conoscenze, delle abilità e delle competenze acquisite.

Livello base: padronanza basilare delle conoscenze, delle abilità e delle competenze acquisite.

Livello non raggiunto: minima padronanza delle conoscenze, delle abilità e delle competenze acquisite.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	Bere come un vero scrittore	
Prodotti	Il prodotto finale sarà un'esercitazione pratica in laboratorio dove i ragazzi prepareranno il Brandy Eggnog	
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	Competenze di cittadinanza: Comunicare e collaborare e partecipare Competenze asse dei linguaggi: · Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento · Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi Competenze professionali: · Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. · Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche · Predisporre prodotti coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati · Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici definendo e pianificando le fasi da compiere sulla base delle istruzioni ricevute; · Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; · Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; · Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, economici, tecnologici;	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Italiano		
Scienze dell'alimentazione	Saper calcolare il grado alcolico di un cocktail e saper calcolare le calorie fornite da un vino	Effetti dell'alcol sull'organismo. Cirrosi epatica. Unità alcoliche consentite. Calcolo del tasso alcolemico in funzione delle bevande alcoliche assunte. Tabella descrittiva dei principali sintomi correlati ai diversi livelli di concentrazione alcolemica da esporre nel locale (allegato 1 del Decreto 30 luglio 2008).
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. -Individuare elementi culturali veicolati dalla lingua materna e confrontarli con quelli veicolati dalla lingua straniera	Edgar Allan Poe's Eggnog Recipe
Laboratorio dei servizi sala e vendita	Preparare i cocktail con eleganza davanti al cliente Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera Predisporre e curare gli spazi di lavoro nel rispetto delle norme igieniche	Tecniche e attrezzature del bar Allestimento del bar e del retro bar
Laboratorio di enogastronomia	Utilizzare strumenti e attrezzature necessarie alle diverse fasi dell'attività laboratoriale	Istruzioni operative e per la sicurezza

Utenti destinatari	CLASSE 5G settore sala e vendita IPSSEC "A.OLIVETTI"
Prerequisiti	Alimentazione: conoscenza del calcolo calorico e conoscenza della fisiologia umana.
Tempi	Intero anno scolastico
Metodologia	Lezione frontale, lezione digitale.
Risorse umane interne esterne	Docente di italiano e storia Docente di inglese Docente di laboratorio sala e vendita Docente di enogastronomia Docente di alimentazione
Strumenti	Libro di testo, dispense, Lim, video di approfondimento riguardanti gli argomenti coinvolti, tabella tasso alcolemico
Valutazione	La valutazione degli allievi sarà effettuata tramite un'esercitazione pratica in laboratorio.

Livelli di competenza raggiunti nella UDA del Quinto anno

"Bere come un vero scrittore"

Competenza chiave e di cittadinanza: **Progettare**

Livelli di Competenza

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
-	42%	42%	16%

Competenza chiave e di cittadinanza: **Individuare collegamenti e relazioni**

Livelli di Competenza

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
-	42%	42%	16%

2.5.2 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**:

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

Livelli di competenza raggiunti nella UDA del Quarto anno

“L’acqua componente primordiale che dà inizio alla vita”

Competenza chiave e di cittadinanza: **Agire in modo autonomo e responsabile**

Livelli di Competenza:

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
-	21%	36%	43%

Competenza chiave e di cittadinanza: **Acquisire ed interpretare le informazioni**

Livelli di Competenza:

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
-	21%	36%	43%

2.5.3 Competenze chiave di Cittadinanza - terzo anno

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

- **comunicare**
- **collaborare e partecipare**

Livelli di competenza raggiunti nella UDA del Terzo anno

“Il buon gusto: tra peccato infernale e passione”

Competenza chiave e di cittadinanza: **Comunicare**

Livelli di Competenza

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
30%	10%	45%	15%

Competenza chiave e di cittadinanza: **Collaborare e partecipare**

Livelli di Competenza:

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
30%	10%	45%	15%

Attività/progetti interdisciplinari

La classe ha partecipato alle seguenti attività interdisciplinari /progetto di classe:

DISCIPLINE	ARGOMENTI	PERIODO
Laboratorio sala e vendita, Alimentazione, Inglese	Organizzazione di un evento	Intero anno scolastico

2.6 LE COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA

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

2.6.1. La prospettiva trasversale dell'insegnamento di educazione civica

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

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

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

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

2.6.2 I nuclei concettuali dell'Educazione Civica

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

La Costituzione

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

Lo sviluppo sostenibile

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

Cittadinanza digitale

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

2.6.3 Curricolo di Educazione Civica

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

Discipline	I quadrimestre	II quadrimestre
Cucina	3h Prodotti a chilometro 0, prodotti biologici relative etichette, made in Italy e territorialità	
Francese	3h Prodotti a chilometro 0 e slow food	
Economia	3h Crisi economica del 1929	3h Economia circolare
Alimentazione	2h Banco alimentare	4h Dieta sostenibile
Storia	5h La banalità del male	2h La Costituzione del '48
Italiano	2h Visione Film: Diaz. 5h Flash mob in occasione del 25 novembre (Giornata internazionale della donna).	6h Uscita didattica al Vittoriale.
Sala	3h Cittadinanza digitale	6h QR code nei menù a seguito del covid 19
Inglese	2h	

UDA EDUCAZIONE CIVICA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	<u>Economia circolare</u>
Prodotti	Realizzazione di una presentazione di natura multimediale che mostra gli esempi più innovativi di economia circolare applicata al settore ristorativo.
Competenze mirate Comuni, di cittadinanza o professionali	Competenze di cittadinanza: Partecipare al dibattito culturale Progettare, individuare collegamenti e relazioni Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese Compiere le scelte di partecipare alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunicativo attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sos Competenze comuni: Asse dei Linguaggi, Asse Scientifico-tecnologico 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	Conoscenze
Diritto e tecniche amministrative	La sostenibilità e l'economia circolare nelle imprese ristorative
Francese	storia e cultura della cucina lombarda e prodotti locali DOP e IGP
Utenti destinatari	Alunni della classe 5 G dell' IPSSEC <u>A. Olivetti</u> – Monza (MB)
Prerequisiti	Competenze del quarto anno
Tempi	Intero anno scolastico: circa 10 ore fra lezioni frontali e attività di ricerca individuale e di gruppo.
Metodologia	Lezione frontale, discussione guidata in classe, appunti degli studenti, visioni di video.
Risorse umane	Docenti di Francese ed Economia
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.

2.6.4 Competenze conseguite

Partecipare al dibattito culturale.

Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.

Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile e adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.

Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.

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

Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.

Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.

Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.

Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

2.6.5 La valutazione

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

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

3. IL CONSIGLIO DI CLASSE E LA COMPONENTE ALUNNI

3.1 LA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

	Materia	Docente	continuità nel triennio finale	
			SI	NO
Area comune	Lingua e letteratura italiana Storia, cittadinanza e costituzione	Simone Camassa		x
	Scienze motorie e sportive	La Cognata Mattia Livio		x
	Religione	Mariani Paola	x	
	Lingua inglese	Manzo Matteo		x
	Matematica	Fino Valentina	x	
Area di indirizzo	Lingua francese	Menza Pietro	x	
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Banfi Maria	x	
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Costa Rosario		x
	Lab. Servizi enogastronomici - cucina	Cardamone Daniele		x
	Lab. Servizi enogastronomici – sala e vendita	Diao Katuscia	x	
	Sostegno	Rotondella Lucia	x	
	Sostegno	Sarracco Mariarosa		x

3.2 STABILITÀ DEI DOCENTI

Per quanto riguarda il corpo docente c'è stata continuità didattica nelle seguenti discipline: scienze degli alimenti, francese, matematica, laboratorio di sala, religione e sostegno. Gli altri docenti sono subentrati in questo anno scolastico.

3.3 COMPOSIZIONE DELLA CLASSE 5G

La classe era composta, all'inizio dell'anno scolastico, da 22 studenti di cui 12 maschi e 10 femmine. Nel corso dell'anno tre studenti si sono ritirati. Al momento, pertanto la classe è composta da 19 studenti. Sono presenti due alunni DVA e una studentessa con DSA.

5 studenti provengono dal CFP. Relativamente agli alunni provenienti da percorsi dal CFP, ai sensi del D. Lgs.61/2017 e in ottemperanza all'Accordo USR - Regione Lombardia del dicembre 2018, la Commissione nominata dal Collegio Docenti ha proceduto ad un accertamento di competenze, a seguito del quale lo studente è stato inserito nella classe quinta. Questo accertamento copre l'intero quadriennio precedente e opera in un'ottica di acquisizione di competenze per assi e non in senso strettamente disciplinare.

IL FLUSSO DEGLI ALUNNI

CLASSE	Provenienti stessa classe	Provenienti da CFP	PROMOSSI in quarta		Respinti alla fine del quarto anno
			Con debito	Senza debito	
QUINTA	14	5	2	11	1 (non ammesso) 2 (non ammesso MF)

3.4 ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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

3.5 RELAZIONE SULLA CLASSE 5G

Presentazione della classe

All'inizio dell'anno scolastico la classe era composta da 22 studenti di cui 12 maschi e 10 femmine. Nel corso dell'anno tre studenti si sono ritirati. Al momento, la classe è composta da 19 studenti. Sono presenti due alunni DVA e una studentessa con DSA, per i quali il consiglio di classe ha predisposto il piano di lavoro individualizzato. Tali piani sono allegati al documento di classe nel fascicolo riservato.

Per quanto riguarda gli alunni DVA, il Consiglio di Classe, in conformità a quanto indicato nel PEI, al percorso svolto dagli studenti durante l'anno, alla tipologia delle verifiche scritte, pratiche e 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 gli allievi siano messi nelle migliori condizioni psicofisiche per affrontare l'esame chiede:

- che le docenti di sostegno siano presenti durante la riunione preliminare nel momento dell'analisi della documentazione relativa all'alunno;
- che le docenti di sostegno siano presenti durante le prove scritte al fine di assicurare gli alunni durante la produzione dell'elaborato;
- che le docenti di sostegno siano presenti durante la prova orale per favorire un clima sereno e un ambiente rassicurante.

Per gli alunni provenienti dai percorsi dal CFP, ai sensi del D. Lgs.61/2017 e in ottemperanza all'Accordo USR - Regione Lombardia del dicembre 2018, la Commissione nominata dal Collegio Docenti ha proceduto ad un accertamento di competenze, a seguito del quale gli studenti sono stati inseriti nelle classi quinte.

Questo accertamento ha coperto l'intero quadriennio precedente operando in un'ottica di acquisizione di competenze per assi e non in senso strettamente disciplinare.

Per quanto riguarda la componente docenti, è stata assicurata la continuità didattica nel triennio solo in alcune discipline: matematica, francese, scienza e cultura dell'alimentazione, laboratorio di sala, religione e sostegno; nella classe quinta c'è stato l'ingresso dei docenti di italiano, storia, inglese, scienze motorie, laboratorio di cucina, diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva.

Tali cambiamenti hanno richiesto capacità di adattamento e hanno comportato, inevitabilmente, qualche difficoltà per gli studenti.

Andamento disciplinare della classe

Da un punto di vista comportamentale, nel corso dell'intero anno gli alunni hanno quasi sempre mantenuto un comportamento corretto e responsabile sia tra loro sia con i docenti. Non sono mancati, per alcuni alunni, momenti di sconforto nei confronti dello studio e di scarsa partecipazione alle lezioni con assenze e ritardi strategici.

La partecipazione al lavoro scolastico è stata generalmente buona, salvo per alcune eccezioni che hanno necessitato di stimoli da parte dei docenti per mantenere costante il livello di impegno.

Si è, in generale, evidenziato un atteggiamento propositivo e attento di buona parte della classe, per alcuni però non sempre sostenuto da un impegno di studio domestico costante.

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

Andamento didattico della classe

La classe ha iniziato l'anno scolastico evidenziando livelli di partenza che sono stati considerati dai docenti del Consiglio di Classe mediamente sufficienti e corrispondenti all'andamento didattico del triennio.

A oggi, il profitto medio risulta in generale sufficiente. L'apprendimento delle varie discipline è stato sufficiente, anche se diversificato da studente a studente in base ad interesse personale, motivazione e frequenza. Alcuni studenti hanno raggiunto e mantenuto livelli discreti, in alcuni casi anche buoni. Si distingue poi un alunno per i risultati eccellenti e di spicco, anche in relazione all'intero istituto. Una buona parte degli alunni ha seguito con interesse il lavoro in classe e affrontato seriamente lo studio a casa. Per pochi permangono, invece, incertezze e carenze nello studio, sia nell'espressione scritta che in quella orale, dovute principalmente a lacune pregresse non colmate e a uno studio domestico scarso che, a oggi, potrebbero compromettere l'ammissione e il superamento dell'esame di stato.

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

Gli alunni (DSA) e (DVA) nel corso degli anni, hanno seguito le programmazioni della classe nelle diverse discipline avvalendosi di una Programmazione Didattica Personalizzata PDP e PEI con tecniche, mezzi e strumenti compensativi, come previsto dalla L. 170 del 2010.

In generale il gruppo classe, nel corso degli anni, ha partecipato, con mille sfumature, ai progetti, alle attività, alle proposte educativo-formative dell'Istituto, con spirito di appartenenza, voglia di fare e di vivere nuove esperienze di arricchimento personale mostrando ottime attitudini e acquisendo buone competenze professionali.

Dal punto di vista della sensibilità e dell'empatia, la classe si è sempre distinta per l'attenzione nei confronti di tutti i compagni.

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

Il Consiglio di Classe ha assunto il concetto di VALUTAZIONE come espressione di un "giudizio" globale nel quale si faccia riferimento non solo alle competenze acquisite nelle diverse aree di apprendimento e nelle singole discipline, ma anche al punto di arrivo (momentaneo) dello sviluppo dell'alunno, tenendo conto dei vari aspetti della persona: situazione di partenza e prerequisiti, capacità di apprendimento, modalità di lavoro

e di studio, interesse, impegno, partecipazione alle attività, autonomia personale, disponibilità a relazionarsi con gli altri nel rispetto delle norme della comunità scolastica.

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

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

I discenti hanno mostrato partecipazione al dialogo educativo e interesse per gli insegnamenti proposti, dimostrando particolare impegno e responsabilità nelle attività proposte (alcune di elevata caratura professionale) e nelle altre attività promosse dalla scuola per far acquisire agli alunni conoscenze, competenze e abilità, con il fine di essere avviati verso la figura professionale.

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

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

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 vigente; le valutazioni riportate dagli alunni sono state per tutti positive. Alcuni hanno dimostrato anche elevate capacità professionali in stage presso ristoranti di medio-alto livello.

4.OBIETTIVI DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTENUTI MULTIDISCIPLINARI

4.1 FINALITÀ

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

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

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

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

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

4.2 OBIETTIVI EDUCATIVO-FORMATIVI

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

4.3 OBIETTIVI GENERALI

- Consolidamento delle capacità di analisi, sintesi e rielaborazione personale;
- Far acquisire un metodo di lavoro e di studio fondato sull'organizzazione analitica e sintetica delle informazioni, delle conoscenze e dei dati desunti direttamente da documenti e fonti;

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

4.4 OBIETTIVI SPECIFICI

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

4.5 ESPLICITAZIONE DEI LIVELLI DI SUFFICIENZA

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

STANDARD MINIMI IN TERMINI DI CONOSCENZE ED ABILITÀ (indicatori di performance)	
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 i singoli elementi
Sintesi	L'allievo riconduce ad una unità organica gli elementi più semplici e fondamentali di un contenuto
Autonomia di giudizio	L'allievo guidato, valuta in modo oggettivo situazioni anche complesse
Uso del linguaggio	L'allievo si esprime con un linguaggio semplice, non sempre appropriato ma senza gravi errori che compromettono la comprensione del pensiero

4.6 OBIETTIVI PER AREE DISCIPLINARI

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

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

4.7 GLI OBIETTIVI MULTIDISCIPLINARI

- | | |
|--|---|
| Obiettivi
formativo-educativi | <ul style="list-style-type: none"> • Capacità di orientarsi per una scelta futura (professione e studio) • Capacità di programmare il proprio impegno nel tempo medio lungo rispettando scadenze e modalità di esecuzione. • Consolidamento dell'etica professionale |
| Obiettivi specifici | <ul style="list-style-type: none"> • Collegamento di argomenti della stessa disciplina o di discipline diverse, cogliendone le relazioni fondamentali • Educazione alla flessibilità • Sviluppo della capacità di rapportarsi al territorio. • Saper utilizzare i linguaggi tecnici, propri delle discipline professionalizzanti |
| Obiettivi cognitivi | <ul style="list-style-type: none"> • 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 |

4.8 STRATEGIE PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

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

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

4.9 MODALITÀ DI LAVORO E STRUMENTI UTILIZZATI

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

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

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

Gli insegnanti hanno promosso e favorito atteggiamenti di attenzione e partecipazione al dialogo educativo per consentire lo svolgimento sereno e produttivo del lavoro. Gli obiettivi sono stati conseguiti utilizzando

lezioni frontali, lezioni dialogate, discussioni di problemi, lezioni pratiche, lavori di gruppo e utilizzo di supporti audiovisivi e multimediali.

Nei primi due anni del triennio è stata attuata la DDI come da Piano scolastico per la Didattica Digitale Integrata (DDI) deliberato dal Collegio Docenti tenutosi in modalità remota il giorno 22 settembre 2020. Sono state effettuate dai docenti del C.d.C. verifiche orali e scritte, formative e sommative, per favorire un apprendimento graduale dei contenuti delle varie discipline.

	Italiano	Storia	Francese	Inglese	Matematica	Scienze e cultura della Alimentazione	Lab. Servizi settore sala	Diritto e tecniche amministrative	Lab. Servizi settore cucina	Scienze Motorie	Religione
Lezione frontale	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Lezione interattiva	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x
Lavoro di gruppo			x	x	x	x	x	x	x	x	x
Discussion e guidata	x	x	x	x							
Laboratori/ esercitazioni pratiche				x			x			x	

MEZZI E STRUMENTI

	Italiano	Storia	Francese	Inglese	Matematica	Scienze e cultura della Alimentazione	Lab. Servizi settore sala	Diritto e tecniche amministrative	Lab. Servizi settore cucina	Scienze Motorie	Religione
Libri di testo	x	x	x	x		x	x	x	x		
Fotocopie / Appunti	x	x	x		x	x	x	x	x	x	
Computer/ tablet			x	x		x	x	x	x		x
Strumenti di GOOGLE (Classroom – Meet)	x	x	x	x			x	x	x		
Internet	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x

INTERVENTI DI RECUPERO E SOSTEGNO

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

L'azione di recupero ha curato lo sviluppo e la maturazione di un efficace metodo di studio, il consolidamento, e per quanto possibile il potenziamento delle abilità di base.

Durante il mese di Febbraio sono stati attuati momenti di recupero in itinere e stop didattico al fine di provvedere al recupero delle insufficienze del primo quadrimestre.

TIPOLOGIE DI VERIFICHE ED ESERCITAZIONI PER LE PROVE D'ESAME

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

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

La simulazione della prima prova è stata svolta il giorno 18 aprile. Il docente ha utilizzato le prove riferite all'Esame di Stato (prova suppletiva del 2022).

La simulazione di seconda prova si è svolta in data 4 e 5 maggio.

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

Per il 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.

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

4.10 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

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

La valutazione formativa

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

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

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

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

La valutazione formativa è rigorosa, ma incoraggiante.

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

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

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

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

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

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

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

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

Valutazione finale /sommativa

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

La griglia di valutazione del profitto, da applicare come strumento di valutazione sommativa per tutte le discipline, deliberata nell'ambito del Piano triennale dell'offerta formativa 2019-2022 dell'Istituto è la seguente:

VOTO	DESCRITTORI		
	CONOSCENZE (teoriche e pratiche)	ABILITÀ (cognitive e pratiche)	COMPETENZE
1	Nessuna	Non dimostrate	Non è in grado di gestire nessun tipo di situazione
2	Praticamente assenti	Non dimostrate	Non è in grado di applicare le scarsissime conoscenze al compito ed alle situazioni anche semplici
3	Frammentarie e gravemente lacunose	Non utilizza le conoscenze minime nemmeno in situazioni note. Non è in grado di effettuare analisi e sintesi Si esprime in modo totalmente scorretto e improprio.	Non è in grado di applicare o applica con notevoli difficoltà le poche conoscenze anche in contesti noti
4	Parziali e lacunose.	Effettua analisi e sintesi solo parziali. Organizza le conoscenze minime solo se guidato, ma con errori. Si esprime in modo scorretto	Applica in modo disordinato e confuso e gestisce con difficoltà le conoscenze apprese anche in contesti noti.

5	Limitate e superficiali	Organizza le conoscenze con qualche imprecisione. Compie analisi e sintesi limitate ed ha un approccio superficiale al ruolo richiesto. Si esprime in modo impreciso.	Esegue compiti semplici. Applica le conoscenze solo se guidato e le gestisce con una certa difficoltà in contesti nuovi.
6	Sostanzialmente sufficienti	Organizza le conoscenze senza commettere errori sostanziali. Si esprime in modo semplice ma corretto, anche nella terminologia tecnico-settoriale. Sa individuare elementi e relazioni con sufficiente correttezza.	Applica in modo corretto le informazioni e le gestisce in modo adeguato in contesti noti e in modo accettabile in contesti nuovi.
7	Complete e, se guidato, sa approfondire gli aspetti basilari	Organizza le conoscenze autonomamente pur con qualche imperfezione. Si esprime in modo corretto e appropriato. Compie analisi coerenti. Interpreta adeguatamente il ruolo richiesto.	Applica e rielabora in modo corretto le informazioni e gestisce le situazioni nuove in modo adeguato.
8	Complete con qualche approfondimento autonomo	Organizza autonomamente le conoscenze. Si esprime in modo corretto e con proprietà linguistica. Compie analisi corrette e complete; coglie implicazioni e individua relazioni. Interpreta adeguatamente il ruolo richiesto.	Applica e rielabora in modo corretto e completo le conoscenze. Gestisce le situazioni nuove in modo autonomo.
9	Complete, organiche, articolate e con approfondimenti autonomi	Organizza le conoscenze in modo corretto e autonomo. Si esprime in modo fluido e utilizza i linguaggi specifici. Compie analisi approfondite e individua con precisione correlazioni. Interpreta adeguatamente il ruolo richiesto.	Applica e rielabora le conoscenze in modo completo, approfondito ed articolato. Gestisce le situazioni nuove, anche di una certa complessità, in modo autonomo.
10	Organiche, articolate, approfondite ed ampliate in modo personale	Organizza le conoscenze in modo corretto ed autonomo. Si esprime in modo fluido, utilizzando un lessico ricco ed appropriato. Compie analisi approfondite, anche su problematiche complesse e trova da solo soluzioni migliorative ed originali da applicare anche in ambito lavorativo. Interpreta adeguatamente il ruolo richiesto.	Applica e rielabora in modo approfondito, articolato e personale le conoscenze. Gestisce le situazioni nuove, anche di una certa complessità, con la massima responsabilità ed autonomia.

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".

STRUMENTI DI VERIFICA

	Italiano	Storia	Francese	Inglese	Matematica	Scienze e cultura della Alimentazione	Lab. Servizi settore sala	Diritto e tecniche amministrative	Lab. Servizi settore cucina	Scienze Motorie	Religione
Interrogazione breve			x	x	x	x				x	x
Interrogazione lunga	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
Componimento	x					x					
Prove strutturate o semistrutturate	x	x	x	x			x		x		
Altro					verifiche scritte tradizionali	simulazione seconda prova	x				

4.11 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 alla DDI, di partecipazione alle diverse attività ed agli interventi educativi realizzati dall'istituto anche fuori dalla propria sede (PCTO, stage). Sono inoltre oggetto di valutazione l'interesse, la partecipazione, l'impegno, la frequenza e la puntualità, il rispetto del Regolamento d'Istituto, il rispetto e lo svolgimento delle consegne didattiche con le seguenti modalità:

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

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

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

Usso del Materiale e delle strutture della scuola	IRRESPONSABILE Utilizza in maniera assolutamente irresponsabile il materiale e le strutture della scuola e si rende pericoloso per sé e per gli altri.
Frequenza, Assenze e Ritardi	DISCONTINUA E IRREGOLARE Frequenta in maniera discontinua le lezioni e molto spesso si rende responsabile del mancato rispetto degli orari..
Rispetto delle Consegne	INESISTENTE Non rispetta le consegne.

4.12 ATTIVITA' DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Tutte le attività proposte dall'istituto alla classe 5G 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
- visite di carattere formativo, abilitanti alla spendibilità delle competenze in ambienti specifici inerenti al profilo professionale (visite guidate presso aziende):
- uscita didattica al Vittoriale
- Uscita "Centro Asteria" per la visione della rappresentazione teatrale **La Banalità del Male**, in occasione della giornata della memoria
- Partecipazione all'Erasmus da parte di alcuni alunni della classe a Cordova e a Strasburgo.
- Progetto Educazione ambientale - lotta allo spreco alimentare: incontro con esperto esterno su **"Banco Alimentare"**.
- Incontro con **AIDO** sulla donazione degli organi
- La classe ha partecipato nelle classi terza e quarta al progetto del **RISTORANTE DIDATTICO "OLIVETTANDO"**.
- **Bar didattico**

4.13 SINTESI GENERALE PCTO

Docente tutor PCTO: Prof.ssa Katiuscia Diaco

Finalità generali

Il progetto PCTO dell'I.P.S.S.E.C. "A.Olivetti" di Monza è inserito nel contesto di scuola che opera all'insegna dell'autonomia. 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, offrendo l'opportunità di ampliare conoscenze ed esperienze, per rispondere meglio alle esigenze economiche e sociali del territorio, favorendo in tal modo il raccordo tra mondo della scuola e mondo del lavoro: la scuola è il luogo privilegiato della conoscenza, l'impresa è il luogo in cui ognuno assolve compiti specifici facendo uso di tutte le proprie risorse per raggiungere risultati concreti.

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

L'I.P.S.S.E.C. "Olivetti" propone ai propri alunni la strategia della "didattica laboratoriale", strumento in grado di innalzare le capacità innovative della scuola e l'efficacia dell'istruzione, mediante una più frequente interattività degli studenti durante le lezioni, senza tralasciare che tale metodo didattico operativo favorisce la formazione di competenze tecniche e professionali negli allievi. La "didattica laboratoriale" individua qualsiasi

attività che permetta di raggiungere un risultato di apprendimento definito e concreto, mediante una serie di procedure e di segmenti operativi progettati e verificabili dai docenti 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 o accoglienza all'interno o all'esterno dell'istituto, impresa formativa simulata e corso per la sicurezza (modulo base).

Per i maturandi 2023 le ore indispensabili sono state individuate nel numero di 210 complessive, così distribuite per la classe:

CLASSE TERZA

Per tutti gli studenti:

- tirocinio formativo in azienda (stage) 210 ore
- GI GROUP (corso sulla sicurezza)
- bar didattico e ristorante didattico “Olivettando”

Per gruppi di studenti:

- corso di formazione con l'Associazione sommelier italiana

CLASSE QUARTA

Per tutti gli studenti

- cooking quiz
- Uscita didattica Cantine Meregalli Monza
- Bar didattico
- Ristorante didattico

Per alcuni studenti

- Host
- Fiera dell'Artigianato
- Bjork (cena di Santa Lucia)
- Pon
- Eventi Milano e Monza
- servizio catering di X Factor

CLASSE QUINTA

Per alcuni studenti:

- accoglienza classi prime
- open day
- educazione all'affettività
- progetto legalità
- educazione ambientale
- l'evento Assolombarda “cena alla Villa Reale di Monza”
- Centro “Asteria” visione della “Banalità del male”
- uscita didattica al Vittoriale degli italiani”
- incontro con esperti del settore “Big Mama Restaurant”
- orientamento universitario

Tutti gli alunni hanno svolto le 210 ore complessive previste nei PCTO degli Istituti Professionali. 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.

4.14 SVOLGIMENTO PROVE DI ESAME - GRIGLIE DI CORREZIONE E CONVERSIONE

Elaborati Previsti Dall'ordinanza Ministeriale Sugli Esami Di Stato n. 45 del 9 marzo 2023

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

Articolo 1

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

Articolo 19 (Prima prova scritta)

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

Articolo 20 (Seconda prova scritta)

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

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

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

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

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

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

B. Se nell'istituzione scolastica sono presenti più classi quinte che, nell'ambito dello stesso indirizzo, seguono lo stesso percorso e hanno perciò il medesimo quadro orario ("classi parallele"), i docenti titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova di tutte le commissioni/classi coinvolte elaborano collegialmente le proposte di traccia per tali classi quinte, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nei

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

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

Articolo 21 (Correzione e valutazione delle prove scritte)

1. La commissione/classe è tenuta a iniziare la correzione e valutazione delle prove scritte al termine della seconda prova, dedicando un numero di giorni congruo rispetto al numero dei candidati da esaminare.
2. La commissione/classe dispone di un massimo di venti punti per la valutazione di ciascuna prova scritta, per un totale di quaranta punti.
3. Il punteggio attribuito a ciascuna prova scritta è pubblicato per tutti i candidati, ivi compresi i candidati con DSA che abbiano sostenuto prove orali sostitutive delle prove scritte in lingua straniera e i candidati con disabilità che abbiano sostenuto gli esami con prove relative al percorso didattico differenziato, tramite affissione di tabelloni presso l'istituzione scolastica sede della commissione/classe, nonché, distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento, almeno due giorni prima della data fissata per l'inizio dello svolgimento dei colloqui. Vanno esclusi dal computo le domeniche e i giorni festivi intermedi.
4. Ai sensi dell'art. 16, comma 6, del d. lgs. n. 62 del 2017, le commissioni possono procedere alla correzione delle prove scritte operando per aree disciplinari.

4.15 ATTRIBUZIONE DEL CREDITO E DEL VOTO FINALE

Nello scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti: dodici punti per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. La valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico. Il voto finale dell'Esame di Stato è espresso in centesimi così suddivisi:

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

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

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

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

ALLEGATO A d.leg. 62/2017

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

ALLEGATI

1. Simulazione Prima Prova

Italiano prova suppletiva 2022 con griglia di valutazione

2. Simulazione Seconda Prova

con griglie di valutazione.

Scienze e cultura degli alimenti, Laboratorio enogastronomico Sala e Vendita, Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva con griglia di valutazione

3. Colloquio

4. Consuntivo Dei Programmi Disciplinari

1. Lingua e letteratura italiana
2. Storia, cittadinanza e costituzione
3. Lingua inglese
4. Lingua francese
5. Matematica
6. Scienza e cultura dell'alimentazione
7. Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
8. Laboratorio di servizi enogastronomia settore sala e vendita
9. Laboratorio di servizi enogastronomia settore cucina
10. Scienze motorie e sportive
11. Religione



Ministero dell'Istruzione

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

³ *zambracche*: persone che si prostituiscono.

⁴ *ludibrio*: derisione.

⁵ *marrano*: traditore



Ministero dell'Istruzione

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

Comprensione e Analisi

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

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

Interpretazione

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

PROPOSTA A2

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

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

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

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

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

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

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

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



Ministero dell'Istruzione

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

Comprensione e Analisi

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

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

Interpretazione

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

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Durante la II guerra mondiale i rapporti epistolari fra Churchill, Stalin e Roosevelt furono intensi, giacché il *premier* britannico fece da tramite tra Mosca e Washington, in particolare nei primi tempi del conflitto. L'importanza storica di quelle missive è notevole perché aiuta a ricostruire la fitta e complessa trama di rapporti, diffidenze e rivalità attraverso la quale si costruì l'alleanza tra gli USA, la Gran Bretagna e l'URSS in tempo di guerra: le due lettere di seguito riportate, risalenti al novembre 1941, ne sono un esempio.

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

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

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

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

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



Ministero dell'Istruzione

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

Molte grazie per il vostro messaggio che ho ricevuto ora.

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

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

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

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

Comprensione e Analisi

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

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

Produzione

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

PROPOSTA B2

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

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

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



Ministero dell'Istruzione

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

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

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

Comprensione e Analisi

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

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

Produzione

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

PROPOSTA B3

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

Lo *slow food* ha conquistato da tempo i palati più intelligenti. Lo Slow Tour è ancora da inventare; o meglio è pratica da riscoprire, poiché una volta molti degli eminenti viaggiatori qui citati si spostavano in modo assai lento e talora a



Ministero dell'Istruzione

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

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

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

Comprensione e Analisi

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

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

Produzione

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

TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ **PROPOSTA C1**

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

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

Spingersi oltre, trasgredire i confini di ciò che è noto e familiare, rimettendo le proprie certezze in discussione nel



Ministero dell'Istruzione

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

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

PROPOSTA C2

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

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

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

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA ESAME DI STATO

Candidato/a.....

Tipologia scelta.....

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

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

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

2. SIMULAZIONE SECONDA PROVA

Scienze e cultura degli alimenti, Laboratorio enogastronomico Sala e Vendita, Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva con griglia di valutazione

SIMULAZIONE SECONDA PROVA

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

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

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

Cornice di riferimento:

TIPOLOGIA B

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

Nucleo tematico 8:

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

TRACCIA:

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

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

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

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

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

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 motivando e rispettando:

- o la scelta del cocktail
- o le tecniche di preparazione
- o le buone prassi igieniche
- o 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 ESAME DI STATO

Candidato _____

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

CORRETTEZZA morfosintattica e PADRONANZA DEL LINGUAGGIO SPECIFICO di pertinenza del settore professionale	Argomentazione corretta ed appropriata, linguaggio specifico preciso ed appropriato	3	
	Argomentazione sufficiente, chiara e linguaggio specifico adeguato	2	
	Argomentazione semplice, non sempre chiara ed esauriente, linguaggio specifico non sempre corretto	1	
	Argomentazione confusa, linguaggio specifico non corretto	0	
PUNTEGGIO TOTALE ASSEGNATO			/20

3.COLLOQUIO

COLLOQUIO - Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

Il colloquio si svolge dopo gli scritti e riguarda anche l'insegnamento trasversale dell'educazione civica. Si tratta di un colloquio in chiave multi e interdisciplinare: in poche parole, la commissione valuta sia la capacità del candidato di cogliere i collegamenti tra le conoscenze acquisite sia il profilo educativo, culturale e professionale dello studente.

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

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.				
Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				

4 - CONSUNTIVO DEI PROGRAMMI DISCIPLINARI

1 LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

IPSSEC A. OLIVETTI – Monza (MB)

Classe: V^G – Sala e Vendita

PROGRAMMA SVOLTO – LETTERATURA ITALIANA – A. S. 2022/2023

Docente: Simone Camassa

Libro di testo: A. Roncoroni, M. M. Cappellini, E. Sada, *La mia letteratura 3*, Signorelli (Mondadori Education), Milano

STORIA DELLA LETTERATURA

Di ogni autore e corrente letteraria è stato fornito inquadramento storico-letterario, critico e filosofico.

La cultura dell'Ottocento e il Positivismo. Coordinate storico-culturali.

Il romanzo dell'Ottocento. Coordinate storico-culturali (autori di rilevanza: G. **Flaubert**, E. A. **Poe**).

Il romanzo dell'Ottocento: Melville, Dostoevskij e Tolstoj.

Charles Baudelaire: biografia e poetica. Lettura e commento dei testi *Corrispondenze* e *Spleen*.

La letteratura del secondo Ottocento: Scapigliati in Italia e **Naturalismo** in Francia (**Zola**, **Maupassant**, **Huysmans**).

Il Verismo italiano: affinità e divergenze con il Naturalismo francese.

Giovanni Verga: biografia e poetica; il "Ciclo dei Vinti" e la morale dell'ostrica. Lettura e commento di brani tratti da *I Malavoglia* (dal Capitolo I). Lettura e commento della novella *La roba*. La lettura e il commento della novella *Rosso Malpelo* sono stati oggetto di prova, sottoposta a valutazione.

Il Verismo italiano: **Federico De Roberto** e *I vicerè*.

Il Decadentismo (elementi storici e di poetica).

Giovanni Pascoli: biografia e poetica. Lettura e commento di: *Temporale*, *Il lampo*, *Il Tuono*, *Novembre*, *X agosto*, *Allora*, *Nebbia* e *Il gelsomino notturno*.

Gabriele D'Annunzio: introduzione biografica e poetica. Lettura e commento della poesia *La sera fiesolana*, *Furit Aestus*, *La pioggia nel pineto* e *L'onda*.

Approfondimento filosofico: il pensiero di **Nietzsche**.

La letteratura del primo Novecento: i **Crepuscolari**. Lettura e commento delle poesie: *I colloqui* e *Invernale*, di Guido Gozzano; *Desolazione del povero poeta sentimentale* di Sergio Corazzini.

Il Futurismo in Italia e all'estero.

Approfondimento filosofico: Freud e la psicanalisi.

Luigi Pirandello: biografia, poetica e stile. Lettura e commento della novella *Il treno ha fischiato*. Analisi del romanzo *Uno, nessuno e centomila* (assegnato come lettura).

Italo Svevo: biografia e poetica. Lettura e commento di brani da *La coscienza di Zeno* (Prefazione, Preambolo, "Il fumo").

Giuseppe Ungaretti: biografia e poetica. Lettura e commento dei testi: *In memoria*, *Il porto sepolto*, *Fratelli*, *Veglia*, *I fiumi*, *San Martino del Carso*, *Mattina*, *Soldati*, *Commiato*, *Sono una creatura*, *Di luglio*. Visione di filmati d'epoca e ascolto di interviste e letture poetiche dell'autore stesso.

L'Ermetismo e Quasimodo: coordinate storico-culturali. Biografia e poetica di Quasimodo. Lettura e commento dei testi *Ed è subito sera*, *Alle fronde dei salici*, *Ai Quindici di piazzale Loreto* e *Uomo del mio tempo*.

Eugenio Montale: biografia e poetica. Lettura e commento dei testi: *I limoni*, *Non chiederci la parola*, *Spesso il male di vivere ho incontrato*, *Arsenio*, *Incontro*, *Ecco il segno: si innerva*, *Ti libero la fronte dai ghiaccioli*, *Ho sceso dandoti il braccio almeno un milione di scale*.

Approfondimento filosofico: i concetti di *egemonia culturale* e di *letteratura nazionale popolare* nel pensiero di **Antonio Gramsci**.

CORSO DI SCRITTURA

Esercitazioni sulle tipologie B e C dell'Esame di Stato.

2 STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE

IPSSEC A. OLIVETTI – Monza (MB)

Classe: V^G – Sala e Vendita

PROGRAMMA SVOLTO – STORIA – ANNO SCOLASTICO 2022/2023

Docente: Simone Camassa

Manuale: S. Zaninelli, C. Cristiani, *Attraverso i secoli. Dal Novecento ai giorni nostri*, Atlas

CORSO DI STORIA

Ripasso: la Rivoluzione Industriale e le sue ripercussioni; Europa e Italia a fine Ottocento

I governi liberali in Italia e le politiche giolittiane

La Prima Guerra Mondiale e i trattati di pace

La Rivoluzione Russa

Il dopoguerra in Europa

Il Fascismo

Il Nazismo

La Crisi del '29 (*svolto come Educazione Civica all'interno del programma di Economia*)

La Guerra Civile spagnola

La Seconda Guerra Mondiale

L'Italia nel conflitto

Il secondo dopoguerra e la Guerra Fredda

Il secondo dopoguerra nel mondo: la decolonizzazione e il neocolonialismo

L'Italia del secondo dopoguerra

ATTIVITÀ EXTRACURRICOLARI

La classe ha assistito allo spettacolo ***La banalità del male***, presso il Centro Asteria di Milano, in data 12 gennaio 2023.

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Il docente tiene a precisare che **ogni singolo contenuto o argomento** studiato nel corso di Storia, lungo tutto il triennio, è sempre stato **analizzato nei suoi risvolti filosofici e giuridici** – finalizzato a un **esercizio critico** della **consapevolezza storica**, nell'ottica di una **cittadinanza attiva**.

3 LINGUA INGLESE

Materia: Lingua Inglese

Docente: Prof. Matteo Manzo

Classe: 5^G

A.S. 2022/2023

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

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
EGGNOG (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) CLOSE-UP ON NUTRIENTS + VIDEO (YOUTUBE) MACRONUTRIENTS MICRO - NUTRIENTS (252-259) NEW FOOD PYRAMID (pag.260) + VIDEO (YOUTUBE)	Descrivere i principi nutritivi e saperli utilizzare per una corretta alimentazione.	Conoscere gli alimenti adatti ad una alimentazione sana ed equilibrata

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

Prof. Matteo Manzo

Rappresentanti Alunni

4 LINGUA FRANCESE

PROGRAMMA SVOLTO LINGUA FRANCESE CLASSE 5G SALA E VENDITA ANNO SCOLASTICO 2022/23

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

ARGOMENTI:

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

Le Slow Food.

Le gaspillage alimentaire.

Locavorisme /Produits KM 0

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

Le menu du sportif.

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

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

Régimes et nutrition.

La Pyramide alimentaire

Le régime méditerranéen /crétois.

Les produits OGM.

Les produits BIO

PROGRAMMA DI EDUCAZIONE CIVICA:

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

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

Monza, 15 Maggio 2023

Prof. Pietro Menza

5 MATEMATICA

Programma svolto nella classe 5G

(fino al giorno 3/5/2023)

Anno scolastico 2022-2023

Numero ore svolte (al 3/5/23): 72

Docente: prof.ssa FINO VALENTINA

Obiettivi realizzati:

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

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

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

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

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

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

6 SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

PROGRAMMA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE A.S. 2022/2023

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

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

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

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

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

Modulo n. 3 Tematica portante: Igiene degli alimenti

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

Modulo n. 4 Tematica portante: Cibo e religioni

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

Modulo n. 5 Tematica portante: Nuovi prodotti alimentari ed alimenti dietetici.

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

7 DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

PROGRAMMA SVOLTO 2022-2023

DOCENTE: COSTA ROSARIO

INDIRIZZO: SALA VENDITA

CLASSE: 5^G

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

RELAZIONE CONSUNTIVA

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

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

Vengono sostanzialmente riaffermati gli obiettivi disciplinari espressi nella programmazione annuale, in termini di conoscenze, abilità e competenze.

OBIETTIVI DIDATTICI CONSEGUITI MEDIAMENTE DALLA CLASSE

CONOSCENZE ACQUISITE

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

ABILITÀ SVILUPPATE

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

COMPETENZE RAGGIUNTE

- Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati

- Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi

CONTENUTI DISCIPLINARI

IL MERCATO TURISTICO

Il mercato turistico internazionale

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

Gli organismi e le fonti normative internazionali

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

Il mercato turistico nazionale

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

Gli organismi e le fonti normative interne

- Gli organismi interni
- Le fonti normative interne

Le nuove tendenze del turismo

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

IL MARKETING

Il marketing: aspetti generali

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

Il marketing strategico

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

Il marketing operativo

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

Il web marketing

- Il web marketing
- Gli strumenti del web marketing

Il marketing plan

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

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

La pianificazione e la programmazione

- Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica
- I fattori che influenzano la strategia dell'impresa
- La vision e la mission dell'impresa
- Il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale
- Il vantaggio competitivo
- Le funzioni del controllo di gestione

Il budget

- Che cos'è il budget
- La differenza tra bilancio d'esercizio e budget
- Come si articola il budget
- Che cos'è il controllo budgetario

Il business plan

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

LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali

- La rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti
- La frode alimentare
- Le norme igieniche che devono essere rispettate nei locali di lavoro
- Le norme igieniche che devono essere rispettate da parte del personale
- La protezione dei dati personali
- Le norme volontarie ISO 9000

I contratti delle imprese ristorative

- I requisiti di un contratto
- Le caratteristiche del contratto di ristorazione

L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

I marchi di qualità alimentare

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

EDUCAZIONE CIVICA

Per il percorso di Educazione Civica l'intenzione è stata quella di sviluppare gradatamente i concetti chiave di **economia circolare** e **sviluppo sostenibile**, in riferimento al settore agroalimentare e al comparto enogastronomico. In particolare, ci si è soffermati sulla differenza tra **economia lineare** e **economia circolare**, analizzando i principi su cui si basa quest'ultima. Inoltre, si è svolto un confronto critico costruttivo con lo scopo di individuare le possibili azioni da adottare per convertire, in ambito ristorativo, l'economia circolare in economia sostenibile. L'approccio è stato graduale, e i passaggi sono stati i seguenti: è stato realizzato un PowerPoint dando particolare risalto alla **circularità e all'economia circolare** come chiave di volta per un cambio di paradigma nei modelli economici di crescita. Si è poi cercato di verificare come i concetti di sostenibilità e circolarità fossero in qualche modo già applicati da molte imprese in Italia nei settori dell'agroalimentare (case history di Lavazza, Barilla e Ferrero), grazie al recupero e al riutilizzo di scarti generati dalle produzioni tradizionali. Tali scarti, infatti, hanno dimostrato di poter essere utilizzati per altri scopi, interpretando a pieno il concetto di economia circolare. In altri casi, invece, si è visto come fosse possibile diminuire l'impatto ambientale del packaging, rendendole riutilizzabili, riciclabili e compostabili. Il lavoro in classe è stato portato avanti attraverso discussioni in aula, presentazioni da parte del docente delle singole tematiche con esempi concreti tratti anche dalla comunicazione aziendale.

COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA

Per lo sviluppo progressivo delle competenze chiave si è preferito focalizzare l'attenzione verso la realizzazione di un business plan comprendente il budget economico, con il conseguente controllo budgetario, di un'attività ristorativa, oltreché sui concetti di analisi interna ed esterna, targeting, segmentazione e posizionamento sul mercato come elementi chiave del marketing strategico, indispensabili per il successo di un locale ristorativo.

METODOLOGIA E STRUMENTI UTILIZZATI

a. Metodo d'insegnamento

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

b. Strumenti di lavoro

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

ATTIVITÀ DI RECUPERO

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

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

VERIFICHE E VALUTAZIONE

Per le verifiche scritte sono state utilizzate prove miste (strutturate e semi-strutturate);

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

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

b. Modalità di valutazione.

Si è fatto particolare riferimento a:

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

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

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

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

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

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

Monza, 15/05/2023

L'insegnante: Prof. Rosario Costa

8 LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA

I.P.S.S.E.C. "A. OLIVETTI" - MONZA

ALLEGATO AL DOCUMENTO DI CLASSE 5 SEZ.G- SALA E VENDITA

A.S. 2022 – 2023

DOCENTE: PROF.SSA DIACO KATIUSCIA

LIBRI DI TESTO ADOTTATI:

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

OBIETTIVI FORMATIVI DELLA DISCIPLINA

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

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

CONTENUTI - CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
IL MARKETING NELLA RISTORAZIONE: l'importanza del marketing nella ristorazione il marketing mix i canali di distribuzione la comunicazione aziendale target customer satisfaction	Individuare gli elementi del marketing per scegliere il giusto prezzo di vendita del prodotto ristorativo	Valorizzare le nuove tendenze di filiera cogliendo le opportunità della rete per individuare la giusta comunicazione aziendale per la vendita del proprio prodotto sul mercato

LA RISTORAZIONE: Le aziende enogastronomiche ·Le imprese di servizi ·La ristorazione commerciale ·La ristorazione collettiva ·Il catering ·Il banqueting ·La ristorazione viaggiante ·Il settore Wedding ·Sicurezza alimentare: definizione di alimento salubre ·Definizioni di rintracciabilità e tracciabilità; ·Dal campo alla tavola; ·La corretta prassi igienica nella ristorazione ·L'importanza dell'igiene personale; la cura degli ambienti; l'importanza di progettare la struttura in modo adeguato · Il concetto di marcia avanti; concetto di sicurezza igienica passiva e attiva · L'importanza della temperatura dell'acqua della lavastoviglie anche in funzione delle nuove disposizioni in materia di Covid 19. QR Code e DVR E ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO: ·L'acqua da valore etico delle civiltà a ruolo di diritto umano nei programmi dell'ONU, OMS e Unione Europea. La carta delle acque. L'ADAM.	·Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento· Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore. Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e alla tutela della salute	Ap Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici ·Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico -fisico, nutrizionale e gastronomico Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
IL SERVIZIO E LE IMPRESE DI SERVIZI-LESSICO E FRASEOLOGIA DI SETTORE- ORGANIZZAZIONE E GESTIONE – LA GESTIONE INFORMATIZZATA DELL'AZIENDA		

·Le imprese di servizi ·Le risorse umane ·L'organizzazione del lavoro e del personale ·Lo staff management ·La politica del personale ·Programmazione e organizzazione della produzione ·L'approvvigionamento e le politiche ·Il magazzino I COSTI DI PRODUZIONE · Il food cost · Il beverage cost La standardizzazione delle ricette Organizzazione e programmazione della produzione	Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (food and beverage cost) Simulare la gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina Elaborare nuove bevande e simularne la commercializzazione Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi Selezionare adeguate politiche di approvvigionamento Organizzare il magazzino Gestire le scorte La gestione degli approvvigionamenti, degli stock e della cantina	Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
IL MENU E LE CARTE		
L'elaborazione e la redazione di menu e carte · L'evoluzione storica del menu · Il menu moderno · La redazione del menu; la valutazione strutturale, la composizione gastronomica, il legame con il territorio, il target e la relazione cliente-pasto · La carta dei vini e i criteri di abbinamento cibo-vino · Il menu nell'Ottocento · Convivio; Il cibo che ristora; Le origini della ristorazione Ritz e Escoffier: definizione di menu; Heinz Beck in Italia	· Progettare menu per tipologia di eventi · Elaborare menu e carte in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti · Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu	Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche esigenze dietologiche
I DISTILLATI - LE BEVANDE MISCELATE - LA MISCELAZIONE		

La distillazione; la produzione; la classificazione e il servizio dei distillati; il metodo Soleras e Charentais; le famiglie italiane del Brandy; i vini fortificati; il Marsala; le acquaviti di vino, di vinacce, di frutta, di cereali e da vegetali; i liquori home made; gli sciroppi home made; la miscelazione futurista; Campari De Pero; le polibibite; le bevande miscelate; IBA e AIBES; i mocktail; organizzazione della postazione di lavoro; tecniche di miscelazione; gli smoothies;	Produrre cocktail applicando le corrette tecniche di miscelazione; utilizzare le attrezzature adeguate per la miscelazione; allestire correttamente la postazione di lavoro Distinguere e descrivere i distillati Scegliere il bicchiere più adeguato al servizio Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici
ENOGRAFIA NAZIONALE E CUCINA REGIONALE		
L'OCM: il quadro normativo e l'etichettatura La cultura alimentare ed enoica italiana ·Il valore della diversità ·L'italianità come eccellenza Le eccellenze del territorio lombardo ·La degustazione e l'abbinamento cibo-vino La produzione degli spumanti: metodo classico e metodo Martinotti FRODI E SOFISTICAZIONI NEL VINO LA BIRRA	Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta ·Individuare i principi di abbinamento cibo-vino ·Proporre e motivare l'abbinamento cibo-vino più adeguato Individuare la produzione enoica italiana	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti ·Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici ·Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare Valorizzare e promuovere le

Gli ingredienti della birra La produzione Classificazione; stili birrai; degustazione; servizio; abbinamento	Individuare le fasi fondamentali della produzione della birra Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e alla tutela della salute	tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera ·Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici ·Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
LA QUALITA' E TIPICITA'		
· La qualità totale · I controlli di qualità · Il sistema delle certificazioni volontarie: le norme ISO · I prodotti biologici · La lotta integrata · La filiera corta e il chilometro zero · La tutela della tipicità (DOP, IGP, STG, PAT, De.Co) Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia	Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti · Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative	· Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

Monza, 15/05/23

In Fede: Prof.ssa Diaco Katiuscia

10 SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

IPSSEC A. OLIVETTI - Monza (MB)

Classe 5^G - Sala e Vendita

PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE 5^G - SALA E VENDITA

ANNO SCOLASTICO 2022/2023.

DISCIPLINA: Scienze Motorie - 2 ore settimanali

DOCENTE: Prof. La Cognata Mattia Livio

-Mobilità articolare e flessibilità: esercitazioni di attivazione e allungamento per gli arti superiori ed inferiori

-Esercitazioni e test sulle capacità motorie

-Capacità Coordinative: esercitazioni per lo sviluppo

-Capacità condizionali:

1. La Resistenza: esercitazioni volte allo sviluppo del metabolismo aerobico; i 1000m
2. La Velocità: esercitazioni volte allo sviluppo del metabolismo anaerobico lattacido; test motorio per la resistenza alla velocità
3. La Forza: esercitazioni svolte allo sviluppo della forza esplosiva; il salto in lungo da fermo

-Giochi presportivi e giochi sportivi di squadra

-Sport di squadra:

1. Pallavolo: teoria, tecnica e didattica dello sport di squadra; esercitazioni per lo sviluppo dei gesti tecnici fondamentali sia in contesto analitico che in contesto situazionale
2. Unihockey: teoria, tecnica e didattica dello sport di squadra; esercitazioni per lo sviluppo dei gesti tecnici fondamentali sia in contesto analitico che in contesto situazionale
3. Basket: teoria, tecnica e didattica dello sport di squadra; esercitazioni per lo sviluppo dei gesti tecnici fondamentali sia in contesto analitico che in contesto situazionale
4. Badminton: teoria, tecnica e didattica dello sport di squadra; esercitazioni per lo sviluppo dei gesti tecnici fondamentali sia in contesto analitico che in contesto situazionale

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

- Lo sport, le regole e il fair play.

- Salute e Benessere in sicurezza e prevenzione

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

ATTIVITA' EXTRACURRICOLARI

La classe, in data 2 Maggio 2023 ha assistito all'incontro con L'AIDO (Associazione Italiana Donazione Organi)

11 RELIGIONE

Materia: RELIGIONE - Classe: 5G

Docente: Paola Mariani

PROGRAMMA SVOLTO 2022-2023 - TOTALE ORE: 25

**- I.P.S.S.E.C. "A. Olivetti" Monza - ALLEGATO AL DOCUMENTO DI CLASSE 5 sez.G –
Enogastronomia settore Di Sala e di Vendita**

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

SCIENZA E FEDE

- Lettura di articoli di M.Bersanelli
- G. Lemâitre
- Il Creazionismo

LA SHOAH

- Documentario "Volevo solo vivere"
- Letture da "L'Inferno di Treblinka" di V. Grossman
- La Chiesa e i Totalitarismi: PIO XII
- Hanna Arendt: la banalità del male

- -
- -
- -

LOTTA ALLO SPRECO E CULTURA DELLO SCARTO

- Il Volontariato

CIBO E RELIGIONI

- Origine delle norme alimentari nelle Religioni
- Cristianesimo e norme alimentari

EDUCAZIONE CIVICA N. ORE 3

- FONDAMENTALISMO
- Storia dell'Afghanistan
- Testimonianza di F. Bitani
- Caratteristiche fondamentali del Fondamentalismo Letture da "Fanatismo" di A. Candiard

12 LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

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

A.S. 2022 – 2023

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

DOCENTE: PROF. Cardamone Daniele

Programma svolto classe 5 G al 08-05-2023

- DVR, i soggetti implicati nella sicurezza
- I documenti del magazzino
- Caratteristiche strutturali del magazzino,
- La documentazione del magazzino
- La suddivisione del magazzino,
- Le attrezzature per il controllo delle merci
- Il settore economato: criteri per la scelta dei fornitori,
- Le diverse tipologie di acquisto
- Approfondimento sulla proposta base in vista delle interrogazioni
- Esercizio di ripasso su Catering e Banqueting
- La proposta
- Le diverse forme di Banqueting
- Il Banqueting manager,
- Le fasi per l'organizzazione di un banchetto
- Il Catering,
- La cucina centralizzata e le cucine satellite

L'Insegnante

Daniele Cardamone

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Materie	Docenti
Italiano	Camassa Simone
Storia	Camassa Simone
Matematica	Fino Valentina
Scienze e cultura degli Alimenti	Banfi Maria Alessandra
Inglese	Manzo Matteo
Francese	Menza Pietro
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Costa Rosario
Laboratorio servizi settore enogastronomici sala e vendita	Diaci Katiuscia
Laboratorio servizi enogastronomici- settore cucina	Cardamone Daniele
Scienze Motorie	Lacognata Mattia
Religione	Mariani Paola
Sostegno	Rotondella Lucia
Sostegno	Sarracco Mariarosa

Monza, 15 Maggio 2023