

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



Documento della classe 5[^]HPD

Indirizzo Enogastronomia

Opzione Prodotti Dolciari, Artigianali e Industriali

A.S. 2022/2023

Coordiatore: Prof.ssa di Nonno Emanuela

**1. Presentazioni
dell'Istituto e del contesto
territoriale**

1.1. Presentazione dell'Ipssec "A. Olivetti"

1.2 Il contesto territoriale

2. Il profilo professionale

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

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

2.3 Il quadro orario

2.4 Le competenze generali di indirizzo

2.5 Le competenze chiave e di cittadinanza

2.6 Le competenze di Educazione Civica

**3. Il consiglio di classe e
la componente alunni**

3.1 La composizione del Consiglio di classe

3.2 La stabilità dei docenti nel Consiglio di classe

3.3 Composizione della classe

3.4 Privatisti

3.5 Attribuzione dei crediti

3.6 Relazione sulla classe 5H

**4. Obiettivi del consiglio
di classe e contenuti
multidisciplinari**

4.1 Finalità

4.2 Obiettivi educativo-formativi

4.3 Obiettivi generali

4.4 Obiettivi specifici

	4.5 Esplicitazione dei livelli di sufficienza
	4.6 Obiettivi per aree disciplinari
	4.7 Gli obiettivi multidisciplinari
	4.8 Modalità di lavoro e strumenti utilizzati
	4.9 Valutazione degli apprendimenti
	4.10 Valutazione della condotta
	4.11 Le attività di arricchimento dell'offerta formativa
	4.12 Sintesi generale PCTO
5. Svolgimento prove di esame-Griglie di correzione e conversione	5.1 Elaborati previsti dall'Ordinanza ministeriale sugli esami di Stato 2023 n. 45
	5.2 Attribuzione del credito
	5.3 Simulazioni prove scritte esame di Stato
	5.4 Griglie di correzione e conversione
Allegati	I programmi disciplinari effettivamente svolti: Lingua e Lettere italiane, Storia, Lingua inglese, Lingua francese, Lingua Tedesco, Matematica, Scienza e Cultura dell'alimentazione, Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva, Lab. Pasticceria, Scienze motorie e sportive, Religione.
Le firme del consiglio di classe	C – Documenti riservati: ● Piani Educativi Personalizzati ● Piani Didattici Personalizzati ● Cartella relativa ai PCTO per il triennio con valutazione PCTO. ● Valutazione competenze chiave e di cittadinanza ● Programmi disciplinari firmati dagli alunni

DOCUMENTO DELLA CLASSE 5 HPD

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

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

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

1. PRESENTAZIONI

1.1 PRESENTAZIONE DELL'IPSECS "ADRIANO OLIVETTI" DI MONZA

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

Contabilità d'azienda

Dattilografia

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

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

Contabile d'azienda

Segretario d'azienda

Operatore commerciale con l'estero

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

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

- Analisti contabili;
- Segretari d'amministrazione.

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

- Operatore della gestione aziendale,
- Operatore dell'impresa turistica,

e con il diploma di maturità di:

- Tecnico della gestione aziendale.

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

- Operatore dell'impresa turistica
- Operatore della gestione aziendale

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

- Tecnico dei servizi turistici
- Tecnico della gestione

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

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

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

- Tecnico della ristorazione
- Tecnico dei servizi turistici

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

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

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

1.2 IL CONTESTO TERRITORIALE

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

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

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

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

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

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

2. IL PROFILO PROFESSIONALE

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

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

È in grado di:

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

L'indirizzo si suddivide in articolazioni:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.3 QUADRO ORARIO

QUADRO ORARIO TRIENNIO

AREA GENERALE	terzo anno	quarto anno	quinto anno	classe di concorso
Lingua italiana	4	4	4	A-12
Lingua inglese	2	2	2	A-24
Storia	2	2	2	A-12
Matematica	3	3	3	A-26 A-47
Scienze motorie	2	2	2	A-48
IRC o attività alternativa	1	1	1	

AREA DI INDIRIZZO ARTE BIANCA E PASTICCERIA	terzo anno	quarto anno	quinto anno	classe di concorso
Seconda lingua	3	3	3	A-24
Scienza e cultura dell'alimentazione	5	4	5	A-31
Lab. Pasticceria	6*	7*	7*	B 20
Diritto e tecniche amministrative	4	4	4	A-46
Inglese Tecnico	1	1	1	A-24

* COMPRESENZE

TERZO ANNO 1 h compresenza: ITP + Inglese Tecnico

QUARTO ANNO 1 h compresenza: ITP + Inglese Tecnico

QUINTO ANNO CUCINA, SALA, ARTE BIANCA 2h compresenza: ITP + Inglese Tecnico e ITP + Alimentazione

QUINTO ANNO ACCOGLIENZA 2h compresenza: ITP + Inglese Tecnico e ITP + Arte e territorio

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

2.4 LE COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO

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

Inoltre la progettazione delle attività formative dirette allo sviluppo di competenze ha tenuto conto della necessità che le conoscenze fondamentali da questa implicate siano state acquisite in maniera significativa, cioè comprese e padroneggiate in modo adeguato, che le abilità richieste siano state disponibili a un livello confacente di correttezza e di consapevolezza. L'individuazione chiara delle conoscenze e abilità fondamentali che le

varie competenze implicano, il livello da raggiungere e il bilancio delle conoscenze, delle abilità già acquisite ed evidenziate da parte dello studente sono state oggetto delle programmazioni di materia.

2.5 LE COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA

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

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

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

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

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

Competenze chiave e di cittadinanza - quinto anno

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

- **Individuare collegamenti e relazioni:** per l'apprendimento di tale competenza hanno fornito uno speciale contributo le seguenti discipline: Diritto, Pasticceria , Alimentazione, Storia e Italiano.
- **Progettare:** su questa competenza hanno lavorato primariamente le seguenti discipline: Diritto, Italiano-Storia , Pasticceria e Alimentazione

Griglia valutazione competenze chiave e di cittadinanza

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

Nella seguente tabella sono specificate discipline e i contenuti:

Competenza	Esiti formativi (abilità)	Discipline coinvolte	Conoscenze	Tempi (periodo)	
Individuare collegamenti e relazioni	Individua e rappresenta collegamenti e relazioni tra fenomeni diversi anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari	Diritto	L'evoluzione del fenomeno turistico, dal turismo delle origini al turismo di massa.	Intero a.s. e Secondo Quadrimestre	
		Italiano	Contestualizzare l'evoluzione della		

			civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento Visione d'insieme, mediante sintesi e mappe della Società e della cultura di massa. Interpretazione, mediante testi anche multimediali, dell'influsso che il contesto storico-politico, economico, sociale e culturale esercita sugli autori e sui loro testi Svevo : La coscienza di Zeno		
		Storia	Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità Analizzare problematiche significative del periodo considerato.		
		Alimentazione	Scienza e cultura dell'alimentazione: malattie trasmesse attraverso gli alimenti, valutazione dei rischi associati all'alimentazione umana e animale		

Progettare	Elabora progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio Utilizza le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici Valuta i vincoli e le possibilità esistenti Definisce le strategie di azione Verifica i risultati raggiunti	Diritto	Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le nuove esigenze del turista moderno.	Intero anno scolastico e Primo quadrimestre	
		Italiano	Uso del modello educativo "MLTV – Making Learning and Thinking Visible", per valorizzare e mettere a frutto sia le conoscenze, le abilità e le competenze di tipo disciplinare che lo sviluppo del pensiero nelle diverse declinazioni: critico, creativo riflessivo, decisionale		
		Pasticceria	Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menu in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. Identificare il legame dei prodotti e servizi con il contesto storico, riconoscendone la qualità di filiera e,		

			attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/comm ercializzazione, promuoverne la valorizzazione		

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

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
0%	18,00%	43,00%	39,00%

Livelli di Competenza: **Progettare**

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
0%	18,00%	43,00%	39,00%

Competenze di Cittadinanza e Costituzione - quarto anno

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

- ***Agire in modo autonomo e responsabile.***
- ***Acquisire ed interpretare l'informazione.***

Al fine di sviluppare e consolidare queste competenze di riferimento gli alunni, su indicazione dei docenti, hanno lavorato sulle seguenti Uda: 1. Saperi del territorio (Discipline coinvolte: Pasticceria, Alimentazione, Francese, Tedesco) 2. Democrazia in azione (Discipline coinvolte: Diritto, Storia, Inglese).

Livelli di Competenza: Agire in modo autonomo e responsabile

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
18,00%	9,00%	18,00%	55,00%

Livelli di Competenza: Acquisire ed interpretare l'informazione

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
18,00%	9,00%	18,00%	55,00%

Competenze di Cittadinanza e Costituzione - terzo anno

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

- **Comunicare.**
- **Collaborare e partecipare.**

Al fine di sviluppare e consolidare queste competenze di riferimento gli alunni, su indicazione dei docenti, hanno lavorato sulle seguenti Uda : 1) Federico II di Svevia: cavaliere del gusto e dell'intelletto. (Discipline coinvolte : Italiano, Storia, Alimentazione). 2) SupersizeMe.avi Mangi-Amo-Sano (Discipline coinvolte :Italiano, Alimentazione, Diritto, Francese, Pasticceria).

Livelli di Competenza: Comunicare

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
0 %	44,6%	38,8%	16,6%

Livelli di Competenza: Collaborare e partecipare

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
11,1%	16,6%	27,7%	44,6%

2.6 LE COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA

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

La prospettiva trasversale dell'insegnamento di Educazione Civica

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

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

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

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

I nuclei concettuali dell'Educazione Civica

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

La Costituzione

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

Lo sviluppo sostenibile

Alunne e alunni saranno formati su educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio, tenendo conto degli obiettivi dell'Agenda 2030 dell'ONU.

Rientreranno in questo asse anche l'educazione alla salute, la tutela dei beni comuni, principi di protezione civile. La sostenibilità entrerà, così, negli obiettivi di apprendimento.

Cittadinanza digitale

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

Curricolo di Educazione Civica

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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	SOSTENIBILITA' E CIRCOLARITA'	
Prodotti	Realizzazione di presentazioni ppt: proposta di una ricetta realizzata con ingredienti sostenibili o basati sulle caratteristiche di una delle diete sostenibili analizzate nel corso dell'anno scolastico.	
Competenze mirate Comuni, di cittadinanza o professionali	Competenze di cittadinanza: Progettare, Individuare collegamenti e relazioni. Competenze comuni: Asse dei Linguaggi, Asse Scientifico-tecnologico, Asse Storico-sociale. Comunicazione nelle lingue straniere: Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. Competenze professionali: • Utilizzare nozioni e abilità definendo e pianificando le fasi da compiere sulla base delle istruzioni ricevute; • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, economici, tecnologici; • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
LABORATORIO CUCINA	Portare la sostenibilità e circolarità in tavola.	Riconoscere i prodotti locali e a km 0.
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Individuare le tipologie di intervento per la riduzione e il recupero del cibo sprecato	La dieta sostenibile e la doppia piramide alimentare - ambientale Impatto ambientale dei consumi

	Individuare e riconoscere i comportamenti dei consumatori idonei alla riduzione ed eliminazione degli sprechi alimentari	alimentari La sostenibilità della dieta mediterranea
INGLESE	Improve knowledge on feedbacks between social and ecological systems, effectiveness of governance systems and the influence of institutions on the social distribution of ecosystem services	Sustainability. Farm to Fork, Fish to Fork, Lyfe kitchen, The short supply chain
DIRITTO E TECN. AMM.	Individuare aziende dell'agroalimentare - turismo - ristorazione, come esempi di sviluppo sostenibile e/o circolarità.	La sostenibilità e l'Agenda 2030. Sostenibilità e sviluppo sostenibile. Economia circolare.
Utenti destinatari	CLASSE 5 ^a H – Enogastronomia art. Pasticceria dell'IPSSEC A. OLIVETTI – Monza (MB).	
Prerequisiti	Competenze del secondo biennio.	
Fase di applicazione	Intero Anno Scolastico.	
Tempi	12 ore fra lezioni frontali e attività di ricerca individuale.	
Metodologia	Lezione partecipata - Lavoro di gruppo con cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo - Attività laboratoriale.	
Risorse umane	Docenti di Laboratorio di servizi enogastronomici settore pasticceria, Scienza e cultura dell'alimentazione, Inglese e Diritto e tecnica amm.	
Strumenti	Strumenti multimediali – laboratorio e attrezzature – mappe concettuali e/o rappresentazioni grafiche – tabelle di composizione chimica degli alimenti – libro di testo anche multimediale – presentazioni in PowerPoint – dizionari di lingua multimediali.	
Valutazione	Valutazione intermedia: i docenti delle materie coinvolte effettuano valutazioni disciplinari sulle conoscenze e abilità funzionali alla realizzazione dell'UdA. La valutazione finale dell'UDA riguarderà inoltre sia il processo (partecipazione, impegno, contributi individuali nelle varie fasi) sia i prodotti realizzati.	

Altre ore di Ed. Civica sono state svolte dalla docente di Italiano e Storia, Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva e Religione.

Competenze conseguite

- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali
- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
- Partecipare al dibattito culturale.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
- Adottare i comportamenti più adeguati 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.
- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
- Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

La valutazione

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

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

VALUTAZIONE DEL VOTO IN CONDOTTA

In sede di scrutinio intermedio e finale, la valutazione, da parte del C.d.C., del comportamento di ogni studente è relativa al periodo di permanenza in istituto di partecipazione alle diverse attività ed agli interventi educativi realizzati dall'istituto anche fuori dalla propria sede (P.C.T.O.). 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).

V O T O	INDICATORI	DESCRITTORE VALUTAZIONE CONDOTTA
1 0	Comportamento	MOLTO CORRETTO L'alunno/a è sempre corretto nei comportamenti con i docenti, con i compagni, con il personale della scuola. Partecipa alla vita della classe e accoglie attivamente le proposte degli insegnanti e della scuola. Rispetta gli altri ed i loro diritti, nel riconoscimento delle differenze individuali
	Atteggiamento	IRREPRENSIBILE Molto disciplinato negli atteggiamenti tenuti a scuola.

	Note disciplinari	NESSUNA Non ha a suo carico provvedimenti disciplinari.
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	APPROPRIATO Utilizza in maniera responsabile il materiale e le strutture della scuola.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	REGOLARE Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari. Giustifica con tempestività
	Rispetto delle Consegne	PUNTUALE E COSTANTE Assolve alle consegne in maniera puntuale e costante.
9	Comportamento	ORDINARIAMENTE CORRETTO L'alunno/a è generalmente corretto nei comportamenti con i docenti, con i compagni, con il personale della scuola. Rispetta gli altri ed i loro diritti.
	Atteggiamento	Disciplinato negli atteggiamenti tenuti a scuola.
	Note disciplinari	NESSUNA Non ha a suo carico provvedimenti disciplinari.
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	APPROPRIATO Utilizza in maniera responsabile il materiale e le strutture della scuola.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	REGOLARE Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari. Giustifica con tempestività
	Rispetto delle Consegne	REGOLARE Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari.
8	Comportamento	CORRETTO Il comportamento dell'alunno nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola è sostanzialmente corretto e/o talvolta, tuttavia, si rende responsabile di qualche ritardo non giustificato.
	Atteggiamento	ADEGUATO Non sempre irreprensibile, se richiamato si adopera per recuperare l'atteggiamento giusto.
	Note disciplinari	SPORADICHE ammonizioni verbali
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	RARAMENTE INAPPROPRIATO Non sempre utilizza in maniera diligente il materiale e/o le strutture della scuola. Non sempre porta tutto il materiale richiesto.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	TALVOLTA IRREGOLARE Frequenta con assiduità le lezioni, talvolta non sempre rispetta gli orari.
	Rispetto delle Consegne	NON SEMPRE PUNTUALE E COSTANTE Talvolta non rispetta le consegne.

7	Comportamento	POCO CORRETTO L'alunno/a ha talvolta comportamenti poco corretti nei confronti dei docenti, dei compagni, e del personale della scuola.
	Atteggiamento	REPRENSIBILE L'alunno viene spesso richiamato dagli insegnanti. Segue in modo passivo e marginale l'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.

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

DEROGHE RISPETTO ALLA NORMA SUL MONTE ORE MINIMO DI FREQUENZA

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

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

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

3. IL CONSIGLIO DI CLASSE E LA COMPONENTE ALUNNI

3.1 LA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Docente	Continuità didattica nel triennio
Italiano	Prof.ssa Di Nonno Emanuela	Dal 3 anno
Storia	Prof.ssa Di Nonno Emanuela	Dal 3 anno
Inglese	Prof.ssa Arosio Debora	Dal 3 anno
Francese	Prof.ssa Cotugno Laura	Dal 3° anno
Tedesco	Prof.ssa Larghi Loredana	Dal 3° anno
Matematica	Prof.ssa Rapisarda Mariangela	Dal 5 ° anno
Diritto e tecniche amm. Strutt. Ric.	Prof. Alesi Domenico	Dal 3 anno
Lab. Pasticceria	Prof. Cardamone Daniele	Dal 3° anno
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa Tassone Valeria	Dal 5° anno
Religione	Prof.ssa Mariani Paola	Dal 3° anno
Scienze Motorie	Prof.ssa Mauri Antonella	Dal 3° anno
Docente di sostegno	Prof.ssa Scroppo Maria Teresa	Dal 3° anno
Docente di sostegno	Prof.ssa Di Dona Maria Rotonda	Dal 5 ° anno

3.2 CONTINUITA' DEI DOCENTI

Per quanto riguarda il corpo docente, c'è stata continuità didattica per : Italiano-Storia, inglese, francese, tedesco, pasticceria, scienze motorie, diritto ed economia, docente di sostegno e religione. Scienze e cultura dell'alimentazione, Matematica sono subentrate in quinta.

3.3 COMPOSIZIONE DELLA CLASSE 5HPD

La classe 5^H è composta da 24 alunni totali, di cui 17 femmine e 7 maschi. La maggior parte degli studenti proviene dalla classe ex 4H. All'inizio dell'anno scolastico, ci sono stati 5 nuovi inserimenti di cui 3 provenienti dal CFP e due ripetenti dal nostro stesso istituto e indirizzo . Relativamente agli alunni provenienti da percorsi CFP, ai sensi del D. Legs.61/2017 e in ottemperanza all'Accordo USR - Regione Lombardia del dicembre 2018, la Commissione nominata dal Collegio Docenti ha proceduto ad un accertamento di

competenze, a seguito del quale gli studenti sono stati inseriti nella classe quinte. Questo accertamento copre l'intero quadriennio precedente ed opera in un'ottica di acquisizione di competenze per assi e non in senso strettamente disciplinare.

All'interno del gruppo classe sono presenti 2 studenti DSA per i quali sono stati predisposti PDP con strumenti dispensativi e compensativi previsti dalla normativa vigente (L. 170/10) e due DVA per i quali sono stati predisposti I PEI di cui uno per obiettivi minimi e un altro per obiettivi differenziati.

IL FLUSSO DEGLI ALUNNI

CLASSE	Provenienti stessa classe	Provenienti da altra classe/istituto o ripetenti e da CFP	PROMOSSI in quarta		Respinti alla fine del quarto anno
			Con debito	Senza debito	
QUINTA	19	2 RIPETENTI 3 CFP	0	19	0

3.4 PRIVATISTI

Alla sezione 5 HPD non sono stati assegnati privatisti.

3.5 ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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

Per l'attribuzione del credito scolastico, il Cdc fa riferimento alla normativa vigente ed ai criteri indicati dal P.T.O.F.; esso è la somma dei punteggi ricavati dalle valutazioni finali che l'allievo consegue nell'arco degli ultimi tre anni di corso. Il Consiglio di classe, nell'attribuirlo, tiene in debito conto: la media dei voti del secondo quadrimestre che esprime il livello raggiunto delle conoscenze, competenze e abilità, l'assiduità e l'interesse nei confronti dell'attività, l'impegno e della motivazione allo studio, la frequenza scolastica, la partecipazione all' IRC e ad attività professionalizzanti, corsi extracurricolari, ai sensi dell'art. 15 del D. Lgs. 62/2017.

TABELLA (Allegato A)

Attribuzione credito scolastico

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

3.6 RELAZIONE SULLA CLASSE 5[^]HPD

Il gruppo classe si è costituito dal terzo anno a seguito della scelta dell'indirizzo di pasticceria; è composta da 24 alunni di cui 16 femmine e 4 maschi; la maggior parte degli studenti proviene dalla classe ex 4H. All'inizio dell'anno scolastico, ci sono stati 5 nuovi inserimenti di cui 3 provenienti dal CFP e due ripetenti dal nostro stesso istituto e indirizzo. Le lingue straniere studiate sono due: **INGLESE** e **FRANCESE** oppure **INGLESE** e **TEDESCO**. All'interno del gruppo classe sono presenti 2 studenti DSA, pertanto come prevede la normativa (L. 170/10) sono stati predisposti dei piani personalizzati tenendo conto delle misure dispensative e degli strumenti compensativi. Tali piani sono allegati al documento di classe nel fascicolo riservato. Inoltre sono presenti due DVA: uno seguito per 18 ore dalla docente di sostegno e 10 ore dall'educatrice e segue un PEI per obiettivi differenziati, l'altra seguita per 9 ore dalla docente di Sostegno per la quale è stato stilato un PEI PER OBIETTIVI MINIMI. Anche questi piani sono allegati nel fascicolo riservato.

Il gruppo classe è, complessivamente, compatto e ben affiatato. In generale, si può ritenere che, dal punto di vista del profitto e quindi delle conoscenze, competenze e abilità acquisite, nella classe si distingue un primo gruppo, formato da alcuni elementi che con costanza si è impegnato raggiungendo una preparazione di livello più che discreto, un secondo gruppo

più numeroso che è riuscito a raggiungere una preparazione di livello più che sufficiente e un esiguo gruppo che presenta difficoltà e lacune in alcune discipline. Per quanto riguarda il comportamento, gli allievi hanno avuto un atteggiamento generalmente educato. I programmi sono stati adeguati alla classe, perciò si fa riferimento alle relazioni di ciascun insegnante (allegate al presente documento).

Andamento disciplinare della classe

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

La partecipazione al lavoro scolastico, per la maggior parte della classe, è stata proficua e metodica. Spiccano alcuni alunni che hanno mostrato motivazione e costante responsabilità nel dialogo educativo.

Andamento didattico della classe

La classe ha consolidato in quest'ultimo anno l'atteggiamento corretto nelle relazioni con i docenti: partecipa infatti con interesse allo svolgimento dell'attività didattica e collabora in modo adeguato al dialogo educativo. In riferimento al metodo di studio, una piccola parte del gruppo si affida ancora alla semplice memorizzazione piuttosto che all'analisi ed alla rielaborazione personale. Le loro capacità espressive non risultano quindi sempre adeguate alle finalità richieste, soprattutto per quanto concerne i linguaggi settoriali delle varie materie. Per contro, altri sono riusciti a raggiungere livelli di autonomia critica decisamente apprezzabili.

La frequenza per la maggior parte degli alunni è stata abbastanza costante.

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 viene 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 di alternanza scuola/lavoro 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 ed interesse nel partecipare ad attività ed eventi organizzati dalla scuola.

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

Tutti gli alunni nel corso del triennio hanno svolto le ore di attività di PCTO, le valutazioni riportate dagli alunni sono state per tutti positive. Alcuni hanno dimostrato anche elevate capacità professionali dimostrate in stage presso strutture ricettive di medio-alto livello.

Nel corso del triennio inoltre due alunne hanno partecipato al 5° Campionato Nazionale di Pasticceria Alberghieri d'Italia (FIPGC) distinguendosi per il premio creatività dal respiro nazionale

Un gruppo di alunni ha fatto inoltre parte del progetto Azienda Simulata e l'intera classe ha partecipato, a gruppi alterni, al progetto Bar didattico interno all'istituto.

.

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 richiedano flessibilità mentale ed operativa nel campo professionale;
- Di aver sviluppato la capacità di rapportarsi al territorio, promuovendone le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche;
- Di aver sviluppato l'autonomia decisionale e il senso di responsabilità;
- Di aver consolidato le abilità e le conoscenze acquisite in ogni area disciplinare e saperle potenziare.

4.2 OBIETTIVI EDUCATIVO-FORMATIVI

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

4.3 OBIETTIVI GENERALI

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

4.4 OBIETTIVI SPECIFICI

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

4.5 ESPLICITAZIONE DEI LIVELLI DI SUFFICIENZA

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

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

4.6 OBIETTIVI PER AREE DISCIPLINARI

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

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

4.7 GLI OBIETTIVI MULTIDISCIPLINARI

Obiettivi formativo-educativi

Capacità di orientarsi per una scelta futura (professione e studio)

Capacità di programmare il proprio impegno nel tempo medio lungo rispettando scadenze e modalità di esecuzione.

Consolidamento dell'etica professionale

Obiettivi specifici

Collegamento di argomenti della stessa disciplina o di discipline diverse, cogliendone le relazioni fondamentali

Educazione alla flessibilità

Sviluppo della capacità di rapportarsi al territorio.

Saper utilizzare i linguaggi tecnici, propri delle discipline professionalizzanti

Obiettivi cognitivi

Sviluppo dell'abilità tecnico-operative professionali

Sviluppo delle capacità di espressione e comunicazione nelle diverse situazioni

Capacità di approfondire e organizzare in modo personale e autonomo i contenuti proposti.

Sapersi esprimere in modo sostanzialmente corretto in forma scritta e verbale anche nella lingua straniera

STRATEGIE PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

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

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

4.8 MODALITÀ DI LAVORO E STRUMENTI UTILIZZATI

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

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

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

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

METODOLOGIE DIDATTICHE

	I t a l i a n o	S t o r i a	F r a n c e s e	I n g l e s e	T e d e s c o	M a t e m a t i c a	A l i m e n t a z i o n e	P a s t i c c e r i a	D i r i t t o T e c A m m	S c i e n z e M o t o r i e	R e l i g i o n e
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione interattiva	X	X	X			X	X		X		X
Lavoro di gruppo			X				X	X		X	
Discussione guidata	X	X		X	X	X		X	X		X
Simulazione	X	X				X	X		X		

MEZZI E STRUMENTI

[illegible]

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. Il corpo docente durante il mese di febbraio ha proceduto allo stop didattico, con la finalità di recuperare gli studenti che hanno conseguito valutazioni insufficienti nel I Quadrimestre. L'azione di recupero proseguita durante tutto il corso dell'anno scolastico, 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.

4.9 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

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

LE PROVE INVALSI

La classe 5H ha partecipato alle prove Invalsi nel giorno, lunedì 20/03/2023. Sono state somministrate le prove di: italiano: durata 120 minuti (prova standard) - inglese: durata: reading 90 minuti (prova standard) e listening 60 minuti (prova standard) - matematica: durata: 120 minuti, (prova standard). L'impegno è stato calendarizzato dalle ore 8.30 alle ore 15.30.

La valutazione formativa

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

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

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

Va innanzitutto considerato il valore educativo del processo della valutazione, il cui scopo è quello di individuare strategie in grado di rafforzare l'aspetto dell'apprendimento in funzione di una crescita responsabile e attiva attraverso lo sviluppo dell'autostima e della motivazione; per cui risulta necessario valorizzare gli aspetti non solo di tipo cognitivo ma

anche quelli legati al contesto problematico dell'attuale processo di apprendimento, all'organizzazione del tempo da parte dello studente, ai momenti di riflessione prodotta, alla partecipazione emotiva, alla consapevolezza di aderire a proposte didattiche in cui viene meno il processo di socializzazione della conoscenza e diventa più complessa la percezione della relazione con il docente.

La valutazione formativa è rigorosa, ma incoraggiante.

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

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

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

Mai come in questo periodo l'attività valutativa dovrà concentrarsi sul processo, più che sulla prestazione, deve essere capace di rilevare sviluppo e maturazione di competenze disciplinari, ma anche trasversali e di cittadinanza.

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

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

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

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

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

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

Modalità delle valutazioni in presenza

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

Valutazione finale /sommativa

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

La 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 dell'Istituto

VOTO	DESCRITTORI
10	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera eccellente gli obiettivi di apprendimento proposti, un'ottima padronanza dei contenuti e notevoli capacità critiche e di rielaborazione personale.
9	Lo studente dimostra di avere raggiunto pienamente gli obiettivi di apprendimento proposti, con un'ottima padronanza dei contenuti e buone capacità critiche e di rielaborazione personale.
8	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera compiuta gli obiettivi di apprendimento proposti, con una efficace padronanza dei contenuti e buone capacità critiche e di rielaborazione personale.
7	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera discreta gli obiettivi di apprendimento proposti, con una discreta padronanza dei contenuti e sufficienti capacità critiche e di rielaborazione personale.

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

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

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

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

4.10 VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA

In sede di scrutinio intermedio e finale, la valutazione, da parte del C.d.C., del comportamento di ogni studente è relativa al periodo di permanenza in istituto, 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).

STRUMENTI DI VERIFICA

	I t a l i a n o	S t o r i a	F r a n c e s e	I n g l e s e	T e d e s c o	M a t e m a t i c a	A l i m e n t a z i o n e	P a s t i c c e r i a	D i r e T e c n A m m	S c i e n z e M o t o r i e	R e l i g i o n e
Interrogazione breve			X	X		X		X	X	X	X
Interrogazione lunga	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Componimento											
Prove strutturate o semistrustrate	X		X					X		X	
Altro					X	X	X		X	X	

4.11 ATTIVITA' DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Tutte le attività proposte dall'istituto alla classe 5 HPD 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 tutte 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.

- La classe ha partecipato ai campionati studenteschi, progetto C.O.S.M.O.S.S., progetto legalità, progetto cinema, Visita al carcere di Bollate, Visita al Vittoriale e Salò, uscita all'Alma, Fiera dell'Artigianato, al progetto Cucina Dolce giovani; Progetto Coop; Progetto Ersaf; Progetto PON generazione 4.0

4.12 SINTESI GENERALE PCTO

FINALITÀ GENERALI

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

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

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

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

L'IPSSSEC "Olivetti" propone ai propri alunni la strategia della "didattica laboratoriale", strumento in grado di innalzare le capacità innovative della scuola e l'efficacia dell'istruzione, mediante una più frequente interattività degli studenti durante le lezioni, senza tralasciare che tale metodo didattico operativo favorisce la formazione di

competenze tecniche e professionali negli allievi. La “didattica laboratoriale” individua qualsiasi attività che permetta di raggiungere un risultato di apprendimento definito e concreto, mediante una serie di procedure e di segmenti operativi progettati e verificabili dai docenti consiglio di classe dell’istituto e dalla Dirigenza.

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

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

Docente tutor stage: Prof. Alesi Domenico

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

5. SVOLGIMENTO DELLE PROVE D’ESAME - GRIGLIE DI VALUTAZIONE

5.1 ELABORATI PREVISTO DALL’ORDINANZA MINISTERIALE SUGLI ESAMI DI STATO n° 45 del 9 marzo 2023

L’Ordinanza concernente gli Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l’anno scolastico 2022/2023 ha previsto quanto segue:

La sessione dell’esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione ha inizio il giorno 21 giugno 2023 alle ore 8:30, con la prima prova scritta.

Art. 8 Effettuazione delle prove d’esame fuori dalla sede scolastica

1. I Dirigenti preposti agli USR valutano le richieste di effettuazione delle prove d’esame fuori dalla sede scolastica di candidati degenti in luoghi di cura od ospedali o detenuti, o comunque impossibilitati a lasciare il proprio domicilio nel periodo dell’esame per ragioni diverse da quelle collegate alla pandemia da COVID 19, autorizzando, ove ne ravvisino l’opportunità, le commissioni a spostarsi anche fuori provincia o regione. In tale ipotesi, le prove scritte sono effettuate, di norma, nella sessione suppletiva. Se possibile, l’USR può autorizzare l’installazione di linee telematiche a comunicazione sincronica provvedendo alla relativa vigilanza.

2. I candidati che, per sopravvenuta impossibilità dovuta a malattia o ad altri gravi documentati impedimenti, non possono lasciare il proprio domicilio per l’effettuazione del colloquio inoltrano al presidente della commissione d’esame motivata richiesta di effettuazione del colloquio a distanza, corredandola di idonea documentazione. Il presidente della commissione dispone la modalità d’esame in videoconferenza. Diversamente, i candidati che non possono lasciare il proprio domicilio per lo svolgimento delle prove scritte,

che debbono obbligatoriamente essere effettuate in presenza, vengono rinviati alle sessioni suppletiva o straordinaria secondo quanto previsto all'articolo 26.

Art. 17 Prove d'esame

1. Le prove d'esame di cui all'articolo 17 del d. lgs 62/2017 sono sostituite da una prima prova scritta nazionale di lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, da una seconda prova scritta sulla disciplina di cui agli allegati B/1, B/2, B/3, predisposta, con le modalità di cui all'art. 20, in conformità ai quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018, affinché detta prova sia aderente alle attività didattiche effettivamente svolte nel corso dell'anno scolastico sulle specifiche discipline di indirizzo, e da un colloquio.
2. Il calendario delle prove d'esame, per l'anno scolastico 2022/2023, è il seguente:
 - prima prova scritta: mercoledì 21 giugno 2023, dalle ore 8:30 (durata della prova: sei ore);
 - seconda prova in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva, musicale e coreutica: giovedì 23 giugno 2022. La durata della seconda prova è prevista nei quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018. Qualora i suddetti quadri di riferimento prevedano un range orario, la durata è definita dalla sottocommissione con le modalità di cui all'articolo 20. Nel caso in cui le necessità organizzative impediscano lo svolgimento della seconda prova per entrambe le classi assegnate alla commissione nello stesso giorno 23 giugno, il Presidente può stabilire che una delle due classi svolga la prova il giorno 24 giugno, ferma restando l'eventuale prosecuzione della prova nei giorni successivi per gli indirizzi nei quali detta prova si svolge in più giorni.
3. La prima prova scritta suppletiva si svolge mercoledì 6 luglio 2022, dalle ore 8:30; la seconda prova scritta suppletiva si svolge giovedì 7 luglio 2022, con eventuale prosecuzione nei giorni successivi per gli indirizzi nei quali detta prova si svolge in più giorni.
4. Le prove, nei casi previsti, proseguono nei giorni successivi, a eccezione del sabato; in tal caso, le stesse continuano il lunedì successivo.
5. L'eventuale ripresa dei colloqui, per le sottocommissioni che li abbiano interrotti perché impegnate nelle prove suppletive, avviene il giorno successivo al termine delle prove scritte suppletive.

Art. 28 Voto finale, certificazione, adempimenti conclusivi

1. Ciascuna sottocommissione d'esame si riunisce per le operazioni finalizzate alla valutazione finale e all'elaborazione dei relativi atti subito dopo la conclusione dei colloqui di propria competenza.
2. Ai sensi dell'art. 18, comma 1, del d. lgs 62/2017, a conclusione dell'esame di Stato è assegnato a ciascun candidato un punteggio finale complessivo in centesimi. Il punteggio finale è il risultato della somma dei punti attribuiti al colloquio, per un massimo di venticinque punti, dei punti attribuiti alle prove scritte, per un massimo di quindici punti per la prima e un massimo di dieci punti per la seconda prova, e dei punti acquisiti per il credito scolastico da ciascun candidato, per un massimo di cinquanta punti.

3. Il punteggio minimo complessivo per superare l'esame di Stato è di sessanta centesimi.

5.2 ATTRIBUZIONE DEL CREDITO

Per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di quaranta punti.

I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo e procedono a convertire il suddetto credito in cinquantesimi sulla base della tabella 1 dell'allegato C alla presente ordinanza.

Nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino a un massimo di quaranta punti. In particolare, per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quarto anno di cui alla tabella all'allegato A del d. lgs. 62/2017, moltiplicando per due il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore a venticinque punti; per quanto riguarda, invece, il credito maturato nel terzo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella.

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

5.3 SIMULAZIONE PROVE SCRITTE ESAME DI STATO - GRIGLIE DI VALUTAZIONE

TIPOLOGIE DI VERIFICHE ED ESERCITAZIONI PER LE PROVE D'ESAME

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

Per la simulazione delle prove scritte, sono state fatte ex-tempore in Italiano, in data 18/04, la seconda prova nei giorni 26 (prova scritta) e 27 (prova pratica), di cui segue traccia. Le esercitazioni alle prove scritte, svoltesi in tornate di sei ore, sono state atte a riprodurre le condizioni di prova scritta d'esame di maturità.

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

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

PRIMA PROVA SCRITTA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

GIORNO 18/04/20223 N. ore 6

TESTO TRACCIA: prova nazionale Sessione suppletiva a.s. 2021/2022

SECONDA PROVA SCRITTA CON INTEGRAZIONE LABORATORIALE

GIORNO 26/04/2023 prova scritta N. ore 4

GIORNO 27/04/2023 prova pratica N. ore 3

TESTO TRACCIA SCRITTA: STILI ALIMENTARI

Tipologia B

Nucleo tematico fondamentale d'indirizzo correlato alle competenze: predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

DOCUMENTO 1

Appropriatezza clinica, strutturale, tecnologica e operativa per la prevenzione, diagnosi e terapia dell'obesità e del diabete mellito

L'obesità è stata giustamente definita dell'OMS come l'epidemia del XXI secolo. Nel suo "Rapporto sulla salute in Europa 2002", l'Ufficio regionale europeo dell'OMS la definisce come "un'epidemia estesa a tutta la Regione europea", tanto che circa la metà della popolazione adulta è in sovrappeso e il 20-30% degli individui, in molti Paesi, è definibile come clinicamente obeso. Questa situazione desta particolare preoccupazione per l'elevata

morbilità associata, specie di tipo cardiovascolare, oltre al diabete di tipo 2, in genere preceduto dalle varie componenti della sindrome metabolica (ipertensione arteriosa e dislipidemia aterogena) con progressiva aterosclerosi e aumentato rischio di eventi cardio e cerebrovascolari. Nella Regione Europea dell'OMS, la prevalenza dell'obesità è triplicata negli ultimi vent'anni. Sovrappeso e obesità sono poi responsabili dell'80% dei casi di diabete di tipo 2, del 35% dei casi di malattie ischemiche del cuore e del 55% dei casi di malattie ipertensive fra gli adulti che vivono in Europa. Nei Paesi più poveri ma con uno sviluppo rapido si riscontra un veloce aumento dell'obesità, mentre nei Paesi più avanzati, con le maggiori disparità di reddito tra ricchi e poveri, si misurano in genere livelli più alti di obesità.

In Italia, nel 2009, l'obesità ha interessato l'11,1% dei maschi e il 9,2% delle femmine. La percentuale di soggetti obesi è più elevata nel Sud e nelle Isole (11,1%). Nel Nord e nel Centro Italia le percentuali si equivalgono (rispettivamente, 9,7% e 9,6%). La prevalenza negli adulti cresce con l'età fino alla fascia di età 65-74 anni, in cui si hanno i valori più elevati (15,6%); successivamente, risulta sempre meno diffusa. Sovrappeso e obesità affliggono principalmente le categorie sociali svantaggiate che hanno minore reddito e istruzione, oltre che maggiori difficoltà di accesso alle cure. L'obesità riflette e si accompagna, dunque, alle disuguaglianze, favorendo un vero e proprio circolo vizioso.

L'obesità infantile è una delle più gravi questioni del XXI secolo. La prevalenza ha raggiunto livelli preoccupanti: secondo l'OMS, in tutto il mondo, nel 2005, ben 20 milioni di bambini di età < 5 anni erano in sovrappeso. Il problema è globale: si stima che nel 2010 i bambini con meno di 5 anni di età in eccesso di peso siano stati oltre 42 milioni e, di questi, quasi 35 milioni in Paesi in via di sviluppo. La gravità della diffusione dell'obesità infantile sta anche nel fatto che i bambini obesi rischiano di diventare adulti obesi. E l'obesità è un fattore di rischio per serie condizioni e patologie croniche.

L'obesità è responsabile del 2-8% dei costi sanitari e del 10-13% dei decessi in diverse parti della Regione Europea dell'OMS, dove, ogni anno, l'eccesso di peso è responsabile di più di 1 milione di decessi e della perdita di 12 milioni di DALY (anni di vita in salute persi per disabilità o morte prematura). L'obesità influenza pesantemente anche lo sviluppo economico e sociale.

(Quaderni del Ministero della Salute n. 10, luglio agosto 2011)

DOCUMENTO 2

LA SALUTE: UN CONCETTO IN CONTINUA EVOLUZIONE

La salute è un concetto in continua evoluzione: non è più sufficiente che all'assenza di malattia si aggiunga il benessere fisico, mentale e sociale della singola persona inserita all'interno del proprio contesto (come suggerito dalla definizione di salute stabilita nel 1948 dall'Organizzazione Mondiale della Sanità), ma è necessario estendere lo sguardo verso la popolazione mondiale considerata nel suo insieme e influenzata da determinanti socio-economici, politici, socio-demografici, giuridici e ambientali.

Si parla sempre più, dunque, di “**salute globale**”, uno dei punti cruciali dei SDG's (*Sustainable, Development Goals*), i 17 obiettivi da raggiungere entro il 2030, approvati

dall'ONU dagli Stati Membri dell'Organizzazione delle Nazioni Unite. Per raggiungere l'obiettivo della salute globale non si può prescindere dal concetto di *sviluppo sostenibile*, inteso come la capacità di soddisfare le necessità delle generazioni presenti e future, in maniera dignitosa ed equa per tutti, senza distruggere i sistemi naturali da cui si traggono le risorse per vivere. Questo è indispensabile affinché la salute umana e l'ambiente, entità strettamente interconnesse fra loro nel concetto di One Health, vengano preservate.

A partire dalla seconda metà del ventesimo secolo, in seguito al fenomeno dell'industrializzazione, della globalizzazione, dell'urbanizzazione e dell'aumento del reddito, i modelli alimentari e i sistemi produttivi sono radicalmente cambiati, determinando forti ricadute sulla salute globale. Negli ultimi decenni, la filiera produttiva dal campo alla tavola si è allungata e sempre più diversificata e il sistema produttivo si è notevolmente intensificato. L'utilizzo sempre maggiore di mezzi di produzione e trasformazione industriali e i trasporti su lunghe distanze hanno fatto sì che i cibi raffinati e ricchi di grassi fossero facilmente accessibili dal punto di vista economico e disponibili in tutto il mondo. Si è passati così dal consumo di alimenti locali e di stagione, soprattutto vegetali e ricchi di fibre, ad alimenti trasformati e ad alta densità energetica tipici della Western-diet, caratterizzati da un elevato contenuto di amidi raffinati, zuccheri, grassi saturi, grassi trans e sale.

Questo ha comportato un impoverimento ed una omogeneizzazione delle diete a livello globale.

Il contributo più importante è stato determinato dalla crescita del reddito individuale nelle aree emergenti del pianeta. Man mano che le popolazioni sono diventate più ricche, i prodotti tradizionali non trasformati sono stati sostituiti da alimenti trasformati a maggior contenuto calorico e proteico. Oggi si cucina sempre meno in casa e i consumatori, in particolare nelle aree urbane, ricorrono con maggior frequenza a supermercati, fast-food, street -food e ristoranti da asporto.

L'alimentazione scorretta unita ad uno stile di vita sedentario hanno avuto una diffusione tale da superare il fumo come causa principale di morte e di malattie non trasmissibili (malattie cardiovascolari, diabete e alcuni tipi di tumori).

Con l'affermarsi dei nuovi modelli alimentari e di consumo, negli ultimi decenni si è assistito ad una rapida espansione della **malnutrizione per eccesso**. Sebbene in alcuni Paesi il sovrappeso e l'obesità incidano sulla mortalità più della fame, tuttavia anche il numero di persone afflitte da privazione cronica di cibo è di nuovo in aumento, tanto che la **malnutrizione per difetto** rappresenta ancora oggi un problema drammatico. In un paradossale "mondo obeso che muore di fame" vi sono, inoltre, molte persone che soffrono di "fame nascosta", una terza forma di **malnutrizione per carenza di micronutrienti** (vitamine e minerali) che, sebbene non risulti così evidente come le prime due forme, impedisce di condurre una vita sana.

Le tre diverse forme di malnutrizione possono coesistere all'interno dello stesso Paese, all'interno della medesima famiglia e persino nel corso della vita della stessa persona; inoltre, possono essere trasmesse da una generazione all'altra attraverso un meccanismo epigenetico.

(Modelli di diete sane e sostenibili a partire da diete tradizionali – Progetto CCM Azione centrale 2019 del Ministero della Salute)

CONTESTO OPERATIVO

Il candidato supponga di essere incaricato di agire in qualità di OSA (Operatore Settore Alimentare) in un'azienda che produce prodotti da forno dolci e salati di alta qualità.

L'azienda si è resa conto che molti dei propri clienti hanno esigenze alimentari particolari, sono attenti ad uno stile di vita salutare o hanno scelto di seguire una dieta vegana o vegetariana, dimostrando un'attenzione crescente verso i temi legati alla sostenibilità ambientale.

Al candidato è assegnato il compito di sviluppare una nuova linea di prodotti che soddisfi queste esigenze specifiche dei suoi clienti. La gamma dei prodotti comprende dolci come biscotti, torte e dolci al cucchiaio, prodotti da forno realizzati utilizzando ingredienti biologici e sostenibili, provenienti da produttori locali per soddisfare la crescente domanda di prodotti sostenibili.

Si chiede al candidato di dimostrare le proprie conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti di seguito indicati.

a) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, utile a raccogliere informazioni, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- § Quali sono le principali patologie associate all'obesità?
- § Qual è il concetto di “salute globale” e qual è la sua relazione con il concetto di sviluppo sostenibile?
- § Quali sono i principali fattori socio-economici e ambientali che hanno determinato la diffusione dei nuovi modelli alimentari e di consumo, e quali sono le conseguenze sulla salute globale?

b) Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, riferisca sotto forma di trattazione, nozioni che risultino essenziali per lo svolgimento del compito assegnato.

In particolare, illustri i seguenti punti:

- § quali fattori incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari.
- § in che modo gli eventi demografici influiscono sui consumi e sulle abitudini alimentari
- § spieghi come le malattie del benessere siano legate ad una maggiore disponibilità economica
- § descriva le caratteristiche principali del diabete.

c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato, supponga di organizzare un evento per sviluppare una nuova linea di prodotti che vengano incontro alle esigenze della tipologia di consumatori sopra citati.

- § Chiarisca le scelte operate, la selezione delle materie prime utilizzate e gli accorgimenti presi per evitare le contaminazioni.

- § Descriva in modo dettagliato una ricetta proposta all'evento promozionale con particolare attenzione agli ingredienti utilizzati, allergeni presenti e metodo di lavorazione utilizzato.

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

TESTO TRACCIA PRATICA:

ENOGASTRONOMIA OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI

- Tenendo conto della ricetta descritta nella prima parte della seconda prova, il candidato riproduca la stessa in 4 porzioni o per una quantità di 400 gr di massa totale.
- Compili la scheda tracciabilità e allergeni allegata.

Durata massima della prova – seconda parte: 3 ore.

È consentito l'uso di carta e penna.

SCHEDA TRACCIABILITA' E ALLERGENI

PRODOTTO:
DATA DI PRODUZIONE:

ALLERGENI

Glutine		Uova		Sedano		pesce	
Sesamo		Arachidi		F. a guscio		Senape	
Soia		Crostacei		Latticini		Lupini	
Molluschi		Solfiti					

TRACCIABILITA'

INGREDIENTE	N. DI LOTTO	DATA DI SCADENZA

5.4 GRIGLIE DI CORREZIONE E CONVERSIONE

GRIGLIA PRIMA PROVA (PUNTEGGIO IN BASE 100: _____; PUNTEGGIO IN BASE 20: _____)

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

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

Tipologia B	(max 40 punti)		
indicatori	descrittori	punti	
individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	-mancato riconoscimento di tesi e argomentazioni - individuazione parziale di tesi e argomentazioni addotte (o di sola tesi o sola argomentazione) -adeguata individuazione nei nuclei fondanti di un testo argomentativo -individuazione completa e puntuale di tesi e Argomentazioni	1-4 5-8 9-11 12-15	

capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti (presenza di tesi, antitesi, argomentazioni e conclusioni)	-articolazione del ragionamento non efficace, utilizzo errato dei connettivi -parziale coerenza del ragionamento, connettivi a volte poco pertinenti -ragionamento coerente, pochi connettivi ma corretti -organizzazione incisiva del ragionamento, utilizzo appropriato e vario dei connettivi	1-4 5-8 9-11 12-15	
correttezza, ampiezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	-riferimenti culturali scarsi, assenti o non pertinenti -qualche riferimento appropriato e pertinente - numerosi, appropriati e pertinenti riferimenti culturali colti da svariati ambiti	1-5 6-7 8-10	
TOTALE			

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

GRIGLIA SECONDA PROVA

Indicatore	Livelli (descrittori)	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo.	Ottima (completa, corretta e molto approfondita)	3	
	Buona (corretta e approfondita)	2	
	Sufficiente (aspetti essenziali)	1	
	Non sufficiente (frammentaria)	0	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione.	Ottima (completa, corretta e molto approfondita)	6	
	Buona (corretta e approfondita)	5	
	Sufficiente (conoscenze fondamentali)	4	
	Quasi sufficiente (parzialmente completa)	3	
	Non sufficiente (lacunosa)	2	
	Gravemente insufficiente (conosce i nuclei fondanti delle discipline in modo poco appropriato)	1	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi.	Ottima (efficace rielaborazione e soluzione delle problematiche)	8	
	Buona (personale rielaborazione e buona soluzione delle problematiche)	7	
	Discreta (consapevole rielaborazione e discreta soluzione delle problematiche)	6	
	Sufficiente (rielaborazione e soluzione delle problematiche adeguate)	5	

	Quasi sufficiente (superficiale rielaborazione e parziale soluzione delle problematiche)	4	
	Non sufficiente (limitata rielaborazione e frammentaria soluzione delle problematiche)	3	
	Gravemente insufficiente (inadeguata rielaborazione e nessuna soluzione delle problematiche)	2	
	Non presenza competenze tecnico-professionali	1	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	Ottima (argomentazione chiara, corretta e terminologia precisa ed appropriata)	3	
	Sufficiente (argomentazione chiara e terminologia adeguata)	2	
	Quasi sufficiente (argomentazione non sempre chiara ed esauriente, lessico sufficientemente corretto)	1	
	Gravemente insufficiente (esposizione non chiara, lessico scorretto)	0	
TOTALE PUNTEGGIO DELLA PROVA			

TABELLA CONVERSIONE DECIMI - VENTESIMI																		
0,5-1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5	5,5	6	6,5	7	7,5	8	8,5	9	9,5	10
1-2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

ALLEGATO - Programmazioni

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

PROGRAMMA DI ITALIANO

Prof.ssa Emanuela di Nonno

Relazione finale

La classe è in continuità didattica dal III anno. Il gruppo ha avuto ,un comportamento complessivamente rispettoso e corretto; nei confronti del docente gli allievi hanno palesato un rapporto aperto, spontaneo e rispettoso che ha permesso di lavorare con estrema serenità. Dal punto di vista cognitivo la classe si è sempre caratterizzata per una marcata eterogeneità, per interessi, stili e ritmi di apprendimento e per competenze espressive. Soprattutto nel I Quadrimestre si è rivelata non avvezzata, per mancanza di studio sistematico e costruttivo. L'inizio dell'anno scolastico è stato dedicato al recupero delle conoscenze, competenze e abilità riguardo l'analisi dei testi poetici e quelli in prosa, alle pratiche della lettura e del commento. Nel corrente a.s., nel primo quadrimestre, si sono ripresi gli argomenti per l'analisi e le procedure metodologiche per produzione scritta (analisi dei testi in prosa e poesia, tema argomentativo, tema espositivo - argomentativo). Gli alunni, non sempre hanno dimostrato correttezza e responsabilità nel rispettare i tempi programmati dell'attività didattica. Ho riscontrato difficoltà nell'indurre questi studenti ad uno studio rigoroso fatto con metodo più efficace, meno mnemonico. E' doveroso precisare che una parte degli alunni ha partecipato in modo propositivo all'attività didattica, mostrando interesse per la disciplina facendo risaltare un adeguato bagaglio culturale (con risultati discreti con punte di eccellenza) per quanto concerne la conoscenza-comprensione, capacità di analisi e sintesi, contestualizzazione - correlazione ,esposizione non solo per le capacità quanto per l'impegno caparbio, diligente e continuo. Al termine del I Quadrimestre , gli alunni hanno dimostrato, pian piano, un atteggiamento costruttivo e positivo sia nei confronti della disciplina, sia all'attività didattica educativa, dimostrando, complessivamente di possedere, soprattutto nell'ultimo periodo, la consapevolezza di uno studio quasi abituale al lavoro domestico. In vista dell'esame finale, i continui richiami e le insistenti sollecitazioni hanno prodotto il loro effetto, tutti hanno cercato di migliorare la propria preparazione, alcuni colmando le lacune preesistenti. Nel complesso la preparazione della classe, al termine del percorso di studio, appare, complessivamente, discreto con punte di eccellenze. Un piccolo gruppo di studenti ha sempre mostrato di saper affrontare lo studio con costanza e puntualità raggiungendo un buon livello di preparazione e in alcune discipline ottimi. Un' altra parte di alunni ha raggiunto un sufficiente o discreto livello di conoscenza dei contenuti, dei concetti ed una capacità espositiva lineare, con qualche difficoltà però nel cogliere le analisi o i collegamenti più complessi. Un gruppo di studenti mantiene un profitto sufficiente e qualcuno appena sufficiente dovuto ad uno studio irregolare o poco consolidato unito a qualche difficoltà nell'analisi e nelle relazioni tra fatti, documenti e teorie, e nell'esposizione corretta dei contenuti. Vi sono, infine, alunni che non sono riusciti ad adottare un metodo di studio proficuo sia a causa di lacune pregresse sia per un impegno poco adeguato.

CONOSCENZE Le conoscenze degli allievi sono diversificate su fasce di livello. Una prima esigua fascia denota una soddisfacente e buona conoscenza sia degli argomenti che delle tecniche espressive; una successiva fascia, piuttosto numerosa mostra una conoscenza da più che sufficiente appena sufficiente sia degli argomenti che delle tecniche espressive; una terza fascia

mostra delle conoscenze generiche e talvolta puramente mnemoniche e scolastiche e l'uso di un linguaggio semplicistico.

ABILITA* L'analisi della classe è riconducibile ad una diversificazione stratificata; pochi alunni hanno sviluppato buone capacità espositive, analitiche e sintetiche e denotano una certa autonomia nelle scelte degli argomenti e dei tempi di applicazione alla materia, grazie ad un notevole impegno; altri invece, meno assidui nello studio, se opportunamente guidati, riescono ad evidenziare capacità di analisi, sintesi e rielaborative sufficienti, e tecniche espressive adeguate; un terzo gruppo infine, presenta difficoltà di rielaborazione autonoma e tecniche espressive poco disinvoltate anche a causa di lacune pregresse e studio discontinuo.

COMPETENZE Anche in questo caso le competenze sono diversificate su fasce di livello. La prima evidenza, sia nello scritto che nell'orale, la capacità di elaborare in modo esauriente, utilizzando un lessico adeguato; la seconda mostra, con situazioni a volte diversificate, sufficienti capacità rielaborative nella produzione orale e maggiori incertezze nella produzione scritta; la terza fascia infine evidenzia problemi nello scritto, dove permangono ancora difficoltà nell'uso grammaticalmente corretto della lingua, e poca disinvoltura nell'esposizione orale; per costoro l'impegno nello studio non sempre è stato costante e ciò non ha permesso di raggiungere soddisfacenti risultati.

Obiettivi generali effettivamente raggiunti

- Biografia, produzione letteraria, poetica di un autore.
- Saper utilizzare le varie tipologie previste all'esame
- Esporre i contenuti utilizzando il lessico appropriato della disciplina (obiettivo non raggiunto da tutti gli alunni)
- Saper effettuare confronti tra gli autori e le correnti letterarie (obiettivo non raggiunto da tutti gli alunni)
- Saper analizzare un testo poetico (metrico, stilistico, lessicale, retorico) o narrativo

Metodologie

L'attività didattica è consistita , innanzi tutto, nel motivare gli studenti allo studio e alla conoscenza della letteratura italiana, oggetto della programmazione annuale, illustrandone l'attualità, gli spunti di riflessione da essa offerti alla maturazione individuale e collettiva. Lo studio della letteratura è stato sempre promosso a partire dalla lettura, dall'analisi e dal commento dei testi, al fine di sviluppare le capacità e le competenze ermeneutiche degli studenti e stimolare il loro approccio diretto ai " materiali" e il loro utilizzo concreto degli strumenti specifici della disciplina. Durante l'anno si è fatto ricorso alla lezione frontale, alla lettura e analisi di vari testi di prosa e poetici operando continui raccordi con il periodo storico di riferimento. Gli alunni sono stati invitati ad intervenire in modo personale, a fare collegamenti fra gli autori e incoraggiati a discutere. Per alcuni permangono, purtroppo, ancora alcune difficoltà nella elaborazione dei contenuti e nella forma. Sono stati utilizzati tutti gli strumenti a disposizione per stimolare gli allievi tenendo conto della difficoltà di approccio al mondo letterario, proponendo testi quanto più possibile interessanti. Le interrogazioni e le verifiche sono state programmate con largo anticipo anche se, purtroppo, molto spesso, quelle orali sono state rimandate.

Per quanto riguarda la produzione scritta sono state somministrate prove invalsi, analisi di testi in poesia, temi espositivi-argomentativi e temi argomentativi con documenti forniti e simulazione prova d'esame suppletiva a.s. 2022

Requisiti richiesti per ottenere la sufficienza: conoscenza degli aspetti essenziali degli argomenti • Espressione chiara, ma semplice • Analisi svolta con qualche carenza quantitativa o qualitativa, ma generale competenza sugli aspetti essenziali • Abilità prevalentemente mnemonica, pur con qualche

capacità di sintesi e/o di analisi. • Gestione del colloquio con una certa autonomia, conoscenza dei contenuti essenziali, esposizione non sempre sicura e ordinata, il linguaggio corretto, ma semplice e non del tutto preciso.

Esprimersi in modo accettabilmente chiaro e completo - Conoscere e riassumere gli elementi essenziali dei moduli trattati (relativi a autore e/o opera e/o storia letteraria e/o genere letterario e/o tema) - Comprendere un testo letterario noto, riconoscendone la struttura e alcuni elementi caratterizzanti; individuare il genere letterario; collocare un autore/un'opera nel contesto storico-culturale; fare collegamenti; operare sintesi coerenti relative a un numero sufficiente di informazioni.

Criteri e modalità di valutazione utilizzati delle prove scritte e orali

Sono state utilizzate le griglie in uso nella scuola.

Nella valutazione di tutte le verifiche, sia scritte sia orali, si è utilizzata l'intera scala dei voti, da uno a dieci, in modo da tenere in debita considerazione tutti i parametri previsti. In occasione della consegna delle verifiche scritte e al termine delle verifiche orali è stato comunicato al singolo studente, nel rispetto della sua personalità, l'esito della sua prova con le essenziali indicazioni per consentirgli di acquisire concreta consapevolezza del sistema di valutazione utilizzato e dello stato di avanzamento del suo percorso di apprendimento. Per la correzione della prima prova, si allega la seguente griglia.

Modalità di recupero

Recupero in itinere

Libro di testo adottato: La mia Letteratura - Dalla fine dell'Ottocento a oggi

Ed. Signorelli - Autori: Roncoroni, Cappellini, Dendi, Sada, Tribulato

Consuntivo di Letteratura

Contesto storico-politico tra fine Ottocento e inizio Novecento

- La cultura e gli intellettuali
- La nuova condizione degli intellettuali
- I movimenti e i generi letterari di fine Ottocento : Realismo, La Scapigliatura, Il Naturalismo francese La stagione del Realismo; Flaubert. La nascita del Naturalismo; La tecnica dell'impersonalità; e il Verismo italiano, Simbolismo e Decadentismo.
- C. Baudelaire : cenni biografici , I fiori del male
- Il primo Novecento: ; Freud, Società di massa e alienazione; Le tendenze artistiche-letterarie tra Ottocento e primo Novecento : Impressionismo, Espressionismo, Astrattismo, Cubismo, Dadaismo e Surrealismo

Analisi metrica, stilistica, retorica lessicale di : Corrispondenze e L'albatro, analisi della Perdita dell'aureola

Analisi di Gervaise e l'acquavite

G. Verga

- Cenni biografici
- Verga prima del Verismo: i primi romanzi
- Verga e il Verismo, confronto con il Naturalismo francese

- I Malavoglia: genesi e elaborazione dell'opera, I personaggi e i temi, il tempo e lo spazio, la lingua e lo stile
- Vita dei campi :luoghi di ambientazione, personaggi principali
- Novelle rustiche : struttura , temi, personaggi
- Mastro- don Gesualdo : struttura, temi, personaggi principali

Analisi : Rosso Malpelo, La Lupa, La roba,

Lettura integrale del romanzo I Malavoglia

G. Pascoli

- Cenni biografici
- Il pensiero e la poetica
- Temi, motivi e simboli
- L'innovazione stilistica
- Le raccolte poetiche : dal frammentismo lirico alla poesia civile
- Myricae :struttura e spiegazione del titolo, temi, stile, frammentarietà

Analisi de : Il fanciullino : dalla comprensione all'interpretazione

Analisi metrica, stilistica, retorica, tematica di Lavandare, X Agosto, Il tuono, Temporale

G. D'Annunzio

- Cenni biografici
- Il pensiero e la poetica : una produzione eterogenea, l'Estetismo, Il superomismo, Il panismo e la magia della parola
- La " vita come un'opera d'arte"
- I romanzi e i racconti
- Il Piacere : struttura e trama
- La poesia
- L'Alcyone : composizione e struttura , stile e metrica
- Il Notturmo

Analisi metrica, stilistica, retorica, tematica de La pioggia nel pineto

Lettura integrale del romanzo Il piacere

Contesto storico-politico-letterario nella prima metà del Novecento

- La cultura nell'età delle Avanguardie e del Modernismo
- Il Futurismo : ideologia e manifesti
- La poesia : i temi e principi di poetica
- Marinetti cenni biografici
- Zang Tumb Tumb
- La cultura scientifica e filosofica : la psicoanalisi di Freud
- I temi della letteratura
- Il romanzo del primo Novecento: i caratteri
- Il monologo interiore e flusso di coscienza ; Proust, Joyce, Woolf
- I calligrammi : Apollinaire

Analisi : Il bombardamento di Adrianopoli, Il Manifesto tecnico della letteratura futurista, Il manifesto del futurismo

Analisi : Il pleut

Analisi : La madeleine

L. Pirandello

- Cenni biografici
- Le opere ; Le novelle, Il saggio, I romanzi
- Il teatro: la rivoluzione teatrale, le maschere, Il teatro del grottesco, il metateatro
- Il pensiero e la poetica : la formazione verista, le influenze degli studi di psicologia e filosofia la maschera e la crisi dei valori, la trappola, la “ filosofia del lontano”; lo stile Il teatro: le varie fasi con la rispettiva produzione

Analisi : La differenza fra umorismo e comicità : la vecchia imbellettata; Il treno ha fischiato

Lettura integrale del romanzo Il fu Mattia Pascal

I. Svevo

- Cenni biografici
- La cultura di Svevo
- Il fondatore del romanzo d'avanguardia
- Le opere : i primi romanzi; La trilogia
- Il pensiero e la poetica : la formazione culturale, gli influssi e le nuove tecniche narrative
- La coscienza di Zeno : la genesi e il genere dell'opera; la struttura e i contenuti, l'impianto narrativo e lo stile
- Una vita : La storia di un inetto, la trama, punto di vista narrativo e lo stile
- Senilità : Struttura, trama, un “ quadrilatero perfetto” di personaggi, la struttura narrativa

Lettura integrale del romanzo La coscienza di Zeno

Analisi : Le ali del gabbiano

G. Ungaretti

- Cenni biografici
- Il pensiero e la poetica; Le tecniche espressive : la prima e la seconda fase
- Il porto sepolto: composizione, struttura, forme , contenuti
- L'Allegria : composizione, struttura, forme , contenuti
- Sentimento del tempo : composizione, contenuti, struttura e forme
- Il Dolore : composizione, struttura, contenuti

Analisi metrica, stilistica, retorica, tematica di : San Martino del Carso, Soldati, Veglia, Fratelli , Sono una creatura, Non gridate più.

La docente

Prof.ssa Emanuela di Nonno

PROGRAMMA DI STORIA

Prof.ssa Emanuela di Nonno

Relazione finale

La classe è in continuità didattica dal III anno. Spiccano la motivazione e la costante responsabilità di alcuni allievi fortemente coinvolti nel dialogo educativo; altri invece hanno lavorato con superficialità ed incostanza. L'impegno, le motivazioni e la partecipazione fattiva alle lezioni e alle attività didattiche proposte, infatti sono state complessivamente costanti anche se il recupero, per alcuni è stato lento e articolato. I risultati conseguiti, complessivamente, sono sufficienti con un gruppo che ha conseguito risultati discreti/ buoni con punte di eccellenza.

Osservazioni a fine anno scolastico:

Rispetto al comportamento, all'attenzione, alla partecipazione e alla preparazione disciplinare, al termine dell'anno scolastico, si possono fare le seguenti osservazioni sulla classe:

✓ Comportamento: corretto e rispettoso.

✓ Attenzione: generalmente buona.

✓ Partecipazione: generalmente attiva, con interventi pertinenti, costruttivi, talvolta davvero interessanti e utili alla sollecitazione di dibattiti e confronti.

✓ Preparazione disciplinare: positiva, con alcune fragilità nella rielaborazione autonoma e critica in alcuni studenti. Non tutti gli alunni hanno studiato con costanza e gradualità; alcuni tendono a concentrare lo studio in prossimità delle verifiche, altri si accontentano di uno studio essenziale, altri ancora si appassionano ai temi trattati e sanno prendere posizione critica, riflettendo in modo personale e originale. Un ristretto gruppo di studenti dà alle lezioni un contributo fondamentale, anche in coincidenza dei momenti di recupero e di revisione.

Metodologie

L'attività didattica è consistita, innanzi tutto, nel motivare gli studenti allo studio della Storia e del programma disciplinare del V anno, illustrandone l'attualità, gli spunti di riflessione da essa offerti alla maturazione individuale e collettiva, la prospettiva da essa offerta alla comprensione del reale e non, sia sul piano etico che su quello civico e sociale. Gli argomenti proposti sono stati effettuati con lezione frontale e lezione interattiva. Costantemente si è cercato di stabilire e stimolare collegamenti interdisciplinari con argomenti affrontati contemporaneamente nello studio della Letteratura italiana. Con altrettanta costanza si è cercato di mostrare l'attualità di alcune problematiche storiche e degli studenti e stimolare il loro approccio diretto ai "materiali" e il loro utilizzo concreto degli strumenti specifici della disciplina relative al tardo Ottocento e Novecento.

Durante l'anno si è fatto ricorso alla lezione frontale, alla lettura e analisi di vari testi, immagini operando continui raccordi con il periodo storico di riferimento. Gli alunni sono stati invitati ad intervenire in modo personale e a effettuare collegamenti.

Sono stati utilizzati tutti gli strumenti a disposizione per stimolare gli allievi. Le interrogazioni sono state programmate con largo anticipo anche se, purtroppo, molto spesso, sono state rimandate.

Obiettivi generali effettivamente raggiunti

- Conoscere istituzioni politiche, società, problematiche del mondo contemporaneo.
- Distinguere cause e conseguenze di un fatto storico (obiettivo non raggiunto da tutti gli studenti)

- Saper effettuare confronti tra gli eventi, collegare i fatti a situazioni precedenti e successivi sviluppi (obiettivo non raggiunto da tutti gli alunni)

Modalità di recupero

Recupero in itinere

Testo in adozione : "Attraverso i secoli" Dal Novecento ai giorni nostri

Autori : Zaninelli-Cristiani - Ed. Atlas

Consuntivo di Storia

Quadro 1 : Conflitti e rivoluzioni nel primo Novecento

Le grandi potenze all'inizio del Novecento

- Trasformazioni di fine secolo
- Un difficile equilibrio
- L'Italia e l'età giolittiana
- La questione d'Oriente e gli imperi multinazionali
- Il genocidio degli Armeni

La Prima guerra mondiale

- Da un conflitto locale alla guerra mondiale
- Le ragioni profonde della guerra
- Una guerra di logoramento
- L'Italia in guerra
- La svolta del 1917 e la fine della guerra
- Il dopoguerra e i trattati di pace
- L'inizio della crisi del colonialismo

La rivoluzione russa

- La Russia all'inizio del secolo
- Le due rivoluzioni russe
- Il governo bolscevico e la guerra civile
- La nascita dell'Urss
- La dittatura di Stalin
- L'industrializzazione dell'Urss

Quadro 2: La crisi della civiltà europea

Il fascismo

- Crisi e malcontento sociale
- Il dopoguerra e il biennio rosso
- Il fascismo: nascita e presa del potere

- I primi anni del governo fascista
- La dittatura totalitaria
- La politica economica ed estera

La crisi del'29 e il New Deal

- I “ ruggenti anni venti”
- La crisi del 1929
- Il New Deal

Il regime nazista

- La Repubblica di Weimar
- Il nazismo e la salita al potere di Hitler
- La dittatura nazista
- Il simbolo della svastica
- La politica economica ed estera di Hitler
- La macchina del totalitarismo
- La guerra civile spagnola ; lettura della tavola di Picasso : Guernica
- L'espansionismo giapponese

La Seconda guerra mondiale

- Verso la seconda guerra mondiale
- La guerra in Europa e in Oriente
- I nuovi fronti
- L'Europa dei lager e della shoah
- La svolta della guerra
- 8 Settembre: l'Italia allo sbando
- La guerra di liberazione

Quadro 3 : Il mondo diviso

La guerra fredda

- Un bilancio della guerra
- Dalla pace alla guerra fredda
- Il blocco occidentale
- Il blocco orientale e la sua espansione
- Avvio al “disgelo” e nuovi focolai di crisi
- L'Europa unita

La decolonizzazione

- Cenni sul concetto di decolonizzazione
- Sintesi su Asia e mondo arabo
- Sintesi su Africa subsahariana e America Latina

L'età dell'oro

- Il welfare state
- Le garanzie offerte dallo stato sociale
- Cenni sul Nord e Sud del mondo
- Il Sessantotto

L'Italia repubblicana

- La nascita della Repubblica italiana
- Scelte di campo e governi del centro
- Il miracolo economico italiano
- Dal centrismo al centro- sinistra
- Il '68 e la strategia della tensione
- Dalla prima alla seconda repubblica

- La lotta contro le mafie : origine, le vittime della lotta alle mafie, le prime condanne dei mafiosi;
La reazione di " Cosa nostra" ; La Camorra

La società contemporanea

- Unione sovietica
- Le riforme di Gorbačëv
- Crolla l'impero
- La fine dell'Unione Sovietica
- Il muro di Berlino : nascita e caduta di un simbolo

Attività inerente a Ed. Civica

- Lo scontro tra tendenze autoritarie e democratiche : L'affare Dreyfus
- L'istruzione in Italia dal 1861 all'art.34 della Costituzione
- I 14 punti di Wilson e la Società delle nazioni
- Il genocidio degli Armeni
- I Gulag
- La Costituzione della Repubblica di Weimar e l'articolo 48.
- Il programma eugenetico di Hitler
- La Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo elaborata dall'ONU nel 1948
- La Nascita dell'Europa Unita
- La Costituzione italiana e i rispettivi organi

La docente

Prof.ssa Emanuela di Nonno

**PROGRAMMA DI
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

Prof. Alesi Domenico

Relazione finale

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

Modalità di recupero: Recupero in itinere

Testo in adozione : "Gestire le Imprese Ricettive Up" Rascioni-Ferriello-Tramontana

Consuntivo

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 e gli strumenti del web marketing

Il marketing plan

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

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

La pianificazione e la programmazione

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

Il budget

- Che cos'è il budget
- La differenza tra bilancio d'esercizio e budget
- Come si articola il budget
- Come viene redatto il budget degli investimenti
- Come viene redatto il budget economico di un ristorante
- Come viene redatto il budget economico di un albergo
- Che cos'è il controllo budgetario

Il business plan

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

LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro

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

Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali

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

I contratti delle imprese ristorative

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

LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

Le abitudini alimentari

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

I marchi di qualità alimentare

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

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA

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

Il Docente

Prof. Alesi Domenico

PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Prof.ssa Mauri Antonella

Relazione finale

Gli alunni hanno lavorato con discreta attenzione e partecipazione durante le lezioni. Alcuni di loro hanno partecipato ai campionati sportivi studenteschi ottenendo buoni risultati.

Obiettivi realizzati

- **Conoscenze:** i livelli delle conoscenze dei contenuti della disciplina, della terminologia specifica della disciplina, dei percorsi e dei procedimenti sono da ritenersi mediamente discreti grazie all'interesse e alla partecipazione.
- **Competenze:** comunicative (saper utilizzare il lessico specifico della materia e saper realizzare una comunicazione espressiva utilizzando il linguaggio del corpo) sono più che discrete.
- **Capacità:** livelli delle capacità di memorizzare informazioni e sequenze motorie, di applicare principi e regole, tecniche e procedimenti specifici, di sintetizzare le conoscenze acquisite sono pienamente sufficienti per la quasi totalità degli alunni.

Metodo d'insegnamento

- Gradualità del carico e dei ritmi fisiologici.
- Approccio del gesto sportivo prima in forma globale e poi analitica.
- Varie forme di movimento.

Mezzi e strumenti

- Lezioni frontali.
- Esercitazioni pratiche
- Test motori

Spazi utilizzati

- Palestra e spazio all'aperto

Strumenti di verifica

- Test motori.
- Valutazioni pratiche dell'assimilazione e della riproduzione del gesto sportivo.

- Valutazioni teoriche (interrogazioni, elaborati, relazioni, ricerche in internet, riassunti, riflessioni personali).

PROGRAMMA SVOLTO:

- IL MOVIMENTO
- IPOCINESIA
- L'OMS E LA DEFINIZIONE DI SALUTE
- POSTURE CORRETTE NEL MONDO DEL LAVORO-ERGONOMIA
- LA STORIA DELLO SPORT
 - 1 La ricerca delle origini
 - 2 Entra in scena lo sport
 - 3 I moderni giochi olimpici
 - 4 Sport e politiche sociali
- TEORIA DEGLI TRATTATI NELL'ATTIVITA' PRATICA
- PARTE PRATICA
 - Atletica
 - Pallavolo
 - Pallacanestro
 - Pattinaggio a rotelle e sul ghiaccio
 - Badminton e Dodgeball

La docente
Prof.ssa Antonella Mauri

PROGRAMMA DI LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI OPZIONE PRODUZIONE DOLCIARIA

Prof. Cardamone Daniele

Relazione finale

La classe nel corso dell'anno è risultata, per la maggior parte, attenta e partecipe alle attività didattiche proposte, ha dimostrato particolare interesse per la materia in quasi la totalità degli argomenti svolti.

Il rendimento della classe è risultato omogeneo, non si rilevano casi di insufficienze.

Al termine del percorso quinquennale, i risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale sono:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

Conoscenze:

- Ø Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.
- Ø Caratteristiche della pasticceria regionale, nazionale ed internazionale.
- Ø Metodo di calcolo dei costi di produzione del settore pasticceria.
- Ø Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti.
- Ø Programmazione e organizzazione della produzione.
- Ø Ricette delle tradizioni locali e loro innovazioni.
- Ø Organizzazione del personale di settore.
- Ø Tecniche di banqueting.
- Ø Tipologia delle intolleranze alimentari.
- Ø Le diverse tipologie di diete
- Ø Sistema HACCP. Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.

Abilità:

- Ø Riconoscere le componenti culturali della gastronomia anche in relazione al territorio.
- Ø Calcolare i costi di produzione specifici del settore.
- Ø Scegliere le materie prime in base alle qualità organolettiche e al loro valore nutrizionale e bilanciarle in
- Ø funzione del prodotto finito.
- Ø Pianificare l'organizzazione e la gestione di un laboratorio di pasticceria.
- Ø Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti dolciari
- Ø Apportare alla ricetta originale di un prodotto variazioni personali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della pasticceria.
- Ø Utilizzare tecniche di approvvigionamento per ottimizzare il rapporto qualità-prezzo delle materie prime.
- Ø Fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali relative al prodotto finito.
- Ø Realizzare prodotti con materie prime tipiche del territorio.
- Ø Organizzare il servizio banqueting attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.
- Ø Realizzare prodotti funzionali alle esigenze della clientela con problemi e intolleranze alimentari.
- Ø Operare nel rispetto del piano di HACCP.
- Ø Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.

Argomenti svolti:

- Simulazione seconda prova parte pratica
- Le caratteristiche della pasticceria regionale italiana, la valorizzazione e la promozione delle tradizioni locali, il green tourism e la sostenibilità
- I marchi di tutela, il concetto di tipicità
- La qualità alimentare, l'etichetta alimentare
- Ripasso sul Codex alimentarius
- La tracciabilità dei prodotti alimentari
- Sicurezza alimentare, il Codex Alimentarius
- Controllo elaborati e spiegazione svolgimento seconda prova parte
- Istruzioni sul compito da consegnare entro il 15-03
- La scheda evento
- La proposta base
- Ripasso sulle fasi per l'organizzazione di un evento, come si conteggiano gli aspri e i pagamenti.
- Banqueting: come farsi conoscere, il primo contatto, la proposta
- Il Banqueting, fase tecnica e fase operativa

- Differenze tra Catering e Banqueting.
- Cucina centralizzata e cucine satellite.
- La veicolazione dei prodotti alimentari.
- Lavoro in gruppi di esperti su: Creme, lievitati, progettazione, decorazioni, coordinamento
- Organizzazione gruppi per esercitazione pratica
- Food Cost prodotti in vendita al bar
- Le cinque gamme alimentari
- Esercitazione pratica: Frolle, lievitati, creme e confetture
- I costi di gestione e la modulistica del magazzino
- Criteri per la scelta dei fornitori
- L'approvvigionamento e le politiche di acquisto, le politiche di approvvigionamento, i fornitori
- Il marketing plan, l'analisi di mercato, i clienti
- La biodiversità. Il marketing e la clientela
- Realizzazione analisi di mercato (sondaggio sul bar docenti)

Il Docente

Prof. Cardamone Daniele

PROGRAMMA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Prof.ssa Tassone Valeria

Relazione finale

La classe 5H arrivata al quinto anno senza continuità didattica in alimentazione e con conseguente nuova fase di conoscenza con l'insegnante all'inizio dell'anno.

La classe sia a livello didattico che relazionale si presenta disomogenea: un gruppo limitato di studenti si presenta dotato di strumenti adeguati ad affrontare lo studio e atteggiamenti corretti per la vita di classe, un secondo gruppo presenta un atteggiamento vivace e a volte poco costante nell'attenzione in classe, dimostrando comunque di saper raggiungere in modo discreto gli obiettivi prefissati. Si segnala inoltre la presenza di un terzo gruppo, più limitato, di studenti con maggiori difficoltà di apprendimento causate da un atteggiamento passivo e da una modalità di lavoro discontinua a casa, gruppo che ha faticato a raggiungere gli obiettivi minimi e di un ulteriore gruppo di alunni che, pur manifestando impegno e partecipazione, ha presentato difficoltà nel raggiungimento anche degli obiettivi minimi, sia a causa di lacune derivanti dagli anni precedenti, che di un metodo di studio non adeguato e spesso mnemonico.

In generale con la classe è stato necessario un continuo atteggiamento di sollecitazione da parte dell'insegnante e, attraverso un continuo dialogo e ad attività di recupero, anche attraverso il lavoro di gruppo, è stato possibile il raggiungimento di risultati sufficienti per la maggior parte degli allievi. Durante l'anno i ragazzi sono stati sottoposti a verifiche scritte e orali. È stata somministrata una prova di simulazione in vista dell'esame di stato.

Modalità di recupero: Recupero in itinere

Testo in adozione: "Scienza e cultura dell'alimentazione"-Amparo Machado-Poseidonia scuola

PROGRAMMA SVOLTO:

DIETA IN CONDIZIONI FIOLOGICHE

Dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

- Aspetti generali
- La dieta nell'età evolutiva
- La dieta del neonato e del lattante
- L'alimentazione complementare
- La dieta del bambino
- La dieta dell'adolescente
- La dieta dell'adulto
- La piramide alimentare
- La dieta in gravidanza
- La dieta della nutrice
- La dieta nella terza età

Diete e stili alimentari

- Diete e benessere
- Stili alimentari
- La dieta mediterranea
- La dieta vegetariana

- La dieta macrobiotica
- La dieta sostenibile
- La dieta e lo sport

Prescrizioni alimentari nelle religioni

- Le regole alimentari nelle principali religioni

Alimentazione nella ristorazione collettiva

- La ristorazione
- La ristorazione di servizio
- La mensa scolastica
- La mensa aziendale
- La ristorazione nelle case di riposo
- La ristorazione ospedaliera

I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

- I prodotti alimentari innovativi
- Alimenti salutistici
- Alimenti destinati a un'alimentazione particolare
- Gli integratori alimentari
- Gli alimenti funzionali
- Gli alimenti geneticamente modificati

DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

La dieta nelle malattie Cardiovascolari

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

La dieta nelle malattie metaboliche

- Le malattie del metabolismo
- Il diabete mellito
- L'obesità
- Iperuricemia e gotta
- Osteoporosi

Allergie e intolleranze alimentari

- Le reazioni avverse al cibo
- Reazioni tossiche
- Le allergie alimentari
- Le intolleranze alimentari
- L'intolleranza al lattosio
- Il favismo
- La Fenilchetonuria
- La Celiachia
- Diagnosi delle allergie e delle intolleranze
- Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva

Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari

- I tumori
- I disturbi alimentari

IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

Contaminazione fisico-chimica degli alimenti

- Aspetti generali
- Le micotossine
- Gli agrofarmaci
- I farmaci veterinari
- Sostanze cedute da materiali e oggetti a contatto con gli alimenti
- I metalli pesanti

Contaminazione biologica degli alimenti

- Le malattie trasmesse dagli alimenti
- I virus
- I batteri
- I fattori ambientali e la crescita microbica
- Tossinfezioni alimentari
- I funghi microscopici
- Le parassitosi intestinali

La filiera alimentare

- Qualità totale degli alimenti
- Le certificazioni di qualità
- Le frodi della filiera agroalimentare

Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità

- Igiene dei prodotti agroalimentari
- Requisiti generali in materia di igiene
- I Manuali di buone pratiche igieniche
- Il sistema HACCP

La docente

Prof.ssa Valeria Tassone

PROGRAMMA DI RELIGIONE

Prof.ssa Mariani Paola

PROGRAMMA SVOLTO:

Scienza e fede

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

Il Nichilismo

- Umberto Galimberti: letture da "L'ospite inquietante": il Pudore
- Il Transumanesimo
- Lettura da "Credere" ed. Piemme

La Shoah

- Documentario "Volevo solo vivere"
- Letture da "L'Inferno di Treblinka" di V. Grossman
- La Chiesa e i Totalitarismi
- L'Umanesimo ateo

Cibo e Religioni

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

Fanatismo e Fondamentalismo

- Storia dell'Afghanistan
- Testimonianza di F. Bitani
- Letture da "Fanatismo" di A. Candiard

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

La docente

Prof.ssa Mariani Paola

PROGRAMMA DI MATEMATICA

Prof.ssa Rapisarda Mariangela

Relazione finale: La classe è caratterizzata da discontinuità scolastica in matematica. La prima fase dell'anno scolastico è stata quindi deputata alla conoscenza della nuova docente. Inoltre l'inserimento di studenti provenienti da centri di formazione professionale (CFP) ha reso necessaria un'ampia revisione degli argomenti trattati negli anni precedenti.

La classe si presenta disomogenea nella preparazione e nell'impegno profuso nella disciplina. Un gruppo di studenti ha maturato nel corso dell'anno un buon senso critico e una soddisfacente padronanza della materia. Una parte della classe, pur dimostrando impegno, evidenzia lacune pregresse che rende difficoltose la comprensione e l'assimilazione dei concetti sviluppati nel corso dell'anno. Un terzo gruppo, pur avendo strumenti per raggiungere quantomeno gli obiettivi minimi prefissati per la materia, si dimostra vivace e poco incline all'attenzione durante le lezioni.

Durante l'anno sono state effettuate sia verifiche scritte sia interrogazioni orali per saggiare sia la capacità di svolgere esercizi sia l'abilità di giustificare determinati passaggi matematici.

All'inizio dell'anno scolastico gli studenti sono stati sottoposti ad una prova comune a tutte le classi quinte. Inoltre a marzo hanno effettuato la prova INVALSI.

Libro di testo: "Colori della matematica edizione BIANCA per gli Istituti Alberghieri" - Leonardo Sasso, Ilaria Fragni - Petrini

Programma svolto:

A) Studio di funzione

- Ripasso dei concetti di:
 - dominio;
 - intersezioni con gli assi;
 - studio del segno;
 - limiti:
 - finito per la variabile che tende a un valore finito;
 - finito per la variabile che tende all'infinito;
 - infinito per la variabile che tende a un valore finito;
 - infinito per la variabile che tende all'infinito
 - risoluzione di forme di indeterminazione $+\infty - \infty$, $0/0$ e ∞/∞ ;
 - asintoti;
 - derivata prima.
- Studio completo di funzioni razionali intere e fratte e grafico qualitativo.
- Calcolo delle derivate di:
 - Polinomi
 - Funzioni razionali fratte
 - Funzione prodotto di polinomi
 - Funzione composta.

B) Esponenziali

- Ripasso delle proprietà delle potenze;
- Concetto di esponenziale, grafico della funzione esponenziale e ruolo del valore di a nella monotonia della funzione (funzione crescente o decrescente);
- Equazioni esponenziali della forma $a^x = b$;
- Derivata della funzione esponenziale (cenni)

C) Logaritmi

- Definizione del concetto di logaritmo;
- Condizioni di esistenza del logaritmo;
- Proprietà dei logaritmi;
- Cambio di base;
- Equazioni logaritmiche

D) Integrali

- Integrale indefinito: definizione e proprietà.
- Integrali di funzioni elementari: monomi, polinomi, radice n-esima di
- Integrali delle funzioni composte (cenni)
- Integrale definito: definizione, proprietà e calcolo;
- Calcolo dell'area sottesa ad una funzione.

E) Eventi e probabilità

Cenni di:

- Fondamenti della teoria degli insiemi;
- Il concetto di evento;
- Operazioni tra eventi;
- Definizione classica di probabilità;
- Probabilità subordinata: eventi dipendenti e indipendenti;
- Teorema della probabilità contraria;
- Probabilità dell'evento unione

La docente

Prof.ssa Mariangela Rapisarda

PROGRAMMA DI LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

Prof.ssa Cotugno Laura

Relazione finale

Dal punto di vista relazionale il gruppo degli alunni di francese si è dimostrato corretto nei confronti dell'insegnante e partecipe al dialogo educativo. Durante il corso dell'anno, infatti, la classe si è presentata cordiale e disponibile.

In generale, gli studenti hanno dimostrato impegno e attenzione, partecipando alle lezioni e applicandosi nello studio. Per alcuni alunni lo studio personale non è stato sempre assiduo ed efficace.

Riguardo al profitto, emergono diversi elementi che presentano una buona preparazione e hanno raggiunto competenze e abilità soddisfacenti; altri hanno conseguito risultati sufficienti, mentre per alcuni studenti permangono lacune e incertezze, nell'esposizione orale e nello scritto.

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi:

Competenze

Acquisire il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.

Interagire in brevi conversazioni su ambiti settoriali

Produrre testi orali e scritti brevi, semplici e coerenti, utilizzando correttamente il linguaggio settoriale

Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e francesi

Padroneggiare il francese per scopi comunicativi e usare correttamente il linguaggio settoriale

Abilità

Descrivere il legame fra cibo e religione

Descrivere i rischi e pericoli per la sicurezza alimentare.

Identificare le infezioni e intossicazioni alimentari

Sapere cosa fare per evitare il rischio di contaminazione alimentare.

Saper descrivere le regole di igiene da seguire in laboratorio

Descrivere i tratti essenziali dell'agricoltura biologica

Presentare i principi fondamentali della piramide alimentare

Descrivere i benefici della dieta mediterranea

Descrivere la dieta della gestante

Presentare le allergie alimentari più diffuse

Presentare i tratti essenziali della dieta vegetariana e vegana

Descrivere l'ordinamento delle istituzioni francesi ed europee

La promozione della propria attività

Individuare i propri punti di forza per una proposta di lavoro

La promozione della propria attività

Scrivere il proprio CV

Conoscenze

Les règles d'hygiène en cuisine et les contaminations

Les aliments bons pour la santé

Les intolérances

Les troubles alimentaires
Les régimes alimentaires
Les mens religieux
L'agriculture biologique et le locavorisme
Les OGM
Les institutions européennes
Le CV et la lettre de motivation
Le marketing

Metodologia

Lezione frontale, lezione interattiva, attività in piccoli gruppi

Materiali didattici e strumenti

I contenuti sono stati affrontati attraverso l'uso dei materiali didattici forniti dal testo adottato, da fotocopie fornite dall'insegnante. Si sono utilizzati, inoltre, video di supporto.

Tipologia delle prove e valutazione

Si sono effettuate verifiche scritte ed orali, formative e sommative.

Per le verifiche orali sono state valutate la conoscenza dei contenuti, l'efficacia comunicativa, la scioltezza espressiva, la correttezza formale, la pronuncia.

Le verifiche scritte hanno consentito di valutare gli allievi in modo continuativo su diversi argomenti. Si sono utilizzate domande aperte e a scelta multipla, esercizi di completamento, di inserimento e di analisi testuale.

Nella valutazione si è tenuto conto del livello di competenza raggiunto, ma anche della progressione nell'apprendimento e della partecipazione alle lezioni.

Libro di testo: C. Duvallier - Sublime "Oenogastronomie et service" - Ed. ELI

PROGRAMMA SVOLTO:

MODULO 1: Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es

La pyramide alimentaire
Principes et groupes d'aliments
Le régime méditerranéen, qu'est-ce que c'est?
Les bienfaits du régime méditerranéen
Les régimes alternatifs: végétarien, végétalien, macrobiotique
Les aliments biologiques
Les OGM
Les menus religieux
Les allergies et les intolérances alimentaires
La maladie coeliaque
L'alimentation de la femme enceinte
L'alimentation du sportif

MODULO 2 : Civilisation et éducation à la citoyenneté

Le gaspillage alimentaire: causes et solutions

Les Institutions Européennes

Agenda 2030, objectif 4: une éducation de qualité. L'histoire de Malala et de William Kamkwamba

Film: "Le garçon qui dompta le vent"

MODULO 3 : La sécurité et l'alimentation

Les règles d'hygiène en cuisine

Les infections transmissibles et les intoxications alimentaires: salmonellose, staphylococcus aureus, botulisme, anisakis

Les risques et les mesures préventives contre la contamination

L'HACCP et ses principes

MODULO 4: Les maladies liées à une mauvaise alimentation

L'obésité

L'hypercholestérolémie

Le diabète

Les troubles du comportement alimentaire: l'anorexie mentale et la boulimie

MODULO 5 : De l'école au monde du travail

Curriculum vitae

Lettre de motivation

L'entretien d'embauche

MODULO 6: Promouvoir son entreprise (cenni)

Le marketing

Le street food: une nouvelle offre culinaire en France

La docente

Prof.ssa Cotugno Laura

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE

Prof.ssa Arosio Debora

Relazione finale

Ogni argomento è stato affrontato lavorando sullo sviluppo ed il potenziamento delle 4 abilità linguistiche. Sono stati altresì ripassati alcuni elementi grammaticali.

Libro di testo: Cook Book Club IN di Olga Cibelli e Daniela d'Avino Ed. CLITT

PROGRAMMA SVOLTO:

Mod. 6 SUSTAINABILITY

Unit 1

TOPICS

Food sustainability

Biodiversity

Fish to fork

Farm to Fork

The short supply chain

GRAMMAR

Present perfect continuous

Present perfect continuous vs Present perfect simple

Unit 2 SUSTAINABILITY IN THE KITCHEN

TOPICS

LYFE Kitchen

GRAMMAR

Past Perfect Simple

Past perfect continuous

Unit 3 TRACEABILITY & CERTIFICATION

TOPICS

The food supply chain

The organic choice

Stevia

The GMOs controversy

Traceability and certification

Barcodes

GRAMMAR

Relative pronouns

Defining relative clauses

Non-defining relative clauses

MODULE 7 ON THE HEALTHY SIDE

Unit 1 NUTRITION

TOPICS

Well-being

The development of Food Science

Food technology

Nutrients

Tofu

Lifelong nutrition

Food groups & healthy guidelines

Healthy guidelines: the food pyramid; The healthy eating plate

GRAMMAR

Should/shouldn't

Unit 2 FOOD ALLERGIES & INTOLERANCES

TOPICS

Allergy vs Intolerance

Food safety regulations

Allergen Labelling

GRAMMAR

The future tenses

Unit 3 SPECIAL NEEDS

TOPICS

Olive oil allergy

Olive oil adulteration

Bio Extra-vergin olive oil

Olive oil tasting

GRAMMAR

Future continuous

Future perfect

FOOD AND RELIGION

Food and religion

Food and celebrations in Europe

Food and celebrations in the USA

Lunar New Year

Easter celebrations

Islam and Ramadan

Kosher food + scheda

Kosher wine

Passover

La docente

Prof.ssa Arosio Debora

PROGRAMMA DI LINGUA TEDESCA

Prof.ssa Larghi Loredana

Libro di testo: Catani –Bertocchi –Greiner – Pedrelli “Ganz genau! 3” Ed. Zanichelli
Pierucci – Fazzi “Kochkunst neu” Ed. Loescher

Relazione finale

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

Il programma è stato svolto sulla base dell’approccio comunicativo integrato al fine di portare gli studenti a sviluppare le abilità linguistiche per raggiungere un positivo livello di competenza. Gli argomenti trattati sono stati introdotti da testi scritti e completati, ove possibile, attraverso testi di ascolto. Le strutture linguistiche sono state analizzate per esercitare la capacità di ragionare sui diversi elementi e sono state attivate in modo prima guidato, poi più libero, per favorire l’autonomia.

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

Relativamente al gruppo della classe V H, alcuni studenti si sono distinti per la serietà nel lavoro e per la predisposizione all’apprendimento della lingua tedesca; la punta di eccellenza è rappresentata da uno studente che, grazie ad un ricco bagaglio lessicale e alla facilità nell’espressione, soprattutto orale, ha superato nello scorso anno scolastico due parti dell’esame di certificazione linguistica Goethe – Zertifikat B1.

Conoscenze:

Conoscenza di alcuni aspetti culturali della Germania

Conoscenza di importanti fatti storici relativi alla Germania

Conoscenza del lessico relativo ad alcuni ambiti di civiltà e del lessico specifico del settore alberghiero

Conoscenza delle strutture della lingua tedesca

Abilità:

Comprensione e produzione di testi relativi alla letteratura tedesca

(Lettura e riassunto del testo “Nachts schlafen die Ratten doch!” di Wolfgang Borchert –
Lettura della poesia “Todesfuge” di Paul Celan e analisi)

Comprensione e produzione di informazioni relative alla Storia tedesca

(Lettura e riassunto di informazioni sulla storia della Germania dalla fine della Prima Guerra Mondiale alla Riunificazione)

Comprensione e produzione di testi relativi ad aspetti di civiltà
(La lettura – L'arte – La lingua)

Comprensione e produzione di testi relativi al settore enogastronomico
(Locali – Biografie di un cuoco e di un pasticcere – Inserzioni pubblicitarie)

Competenze:

Interazione con ospiti provenienti da paesi di lingua tedesca
Preparazione di un colloquio e di una lettera di presentazione
Discussione di argomenti di cultura e attualità con lessico e forma adeguati

PROGRAMMA SVOLTO:

Das kulturelle Leben

Lesen macht Spaß
Was bedeutet für dich Lesen? Junge Deutsche antworten
Buch und E – Buch
Rund um die Kunst
Künstler und Kunstwerke
110 Jahre Futurismus

Die deutsche Sprache

Sprachkunst
Fremdsprachen lernen
Deutsch heute
Warum Deutsch lernen?
Die Sprache der Werbung
Alles Denglisch?

Aus der deutschen Literatur

W. Borchert: Nachts schlafen die Ratten doch!
P. Celan: Todesfuge

Im Wandel der Zeit

Deutschland zwischen 1918 und 1990
Gesichter der Geschichte
Erinnerungsorte
W. Borchert: Brief aus Russland
Im Labyrinth des Schweigens: Hinweise zur Kontextualisierung – Film (in italienischer Sprache)

In Europa und in der Welt

Die Europäische Union

Berühmte Küchenchefs und Pâtissiers

Ernst Knam

Der italienische Konditor Iginio Massari

Lokale

Das Kaffeehaus

Cafè – Konditorei Aida

Die italienische Bar

Werbung: Anzeigen in Tageszeitungen

Rund um die Arbeitswelt

Berufliche Kontakte

Stellenanzeigen

Eine autobiografische Vorstellung

Die Bewerbung

Der Lebenslauf

La Docente

Prof.ssa Larghi Loredana

IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>Disciplina</i>	<i>Docente</i>	<i>Firme</i>
Italiano	Prof.ssa di Nonno Emanuela	
Storia	Prof.ssa di Nonno Emanuela	
Inglese	Prof.ssa Arosio Debora	
Francese	Prof.ssa Cotugno Laura	
Tedesco	Prof.ssa Larghi Loredana	
Matematica	Prof.ssa Rapisarda Mariangela	
Diritto e Tecniche Amm. della Struttura Ricettiva	Prof. Alesi Domenico	
Lab. Pasticceria	Prof. Cardamone Daniele	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Prof.ssa Tassone Valeria	
Religione	Prof.ssa Mariani Paola	
Scienze Motorie	Prof.ssa Mauri Antonella	
Docente di Sostegno	Prof.ssa Scropo Maria Teresa	
Docente di Sostegno	Prof.ssa Di Dona Maria Rotonda	

La Dirigente Scolastica
Prof.ssa Renata A. Cumino
