

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



DOCUMENTO DELLA CLASSE 5^A A

Indirizzo Servizi di Sala e Vendita

a.s.2024-2025

Coordinatore: Prof.ssa Sperti Grazia Maria

Sommario

DOCUMENTO DELLA CLASSE 5^ A

PREMESSA	5
PRESENTAZIONI	5
PRESENTAZIONE DELL'I.P.S.S.E.C. "ADRIANO OLIVETTI" DI MONZA	5
IL CONTESTO TERRITORIALE	6
IL PROFILO PROFESSIONALE	7
IL PROFILO IN USCITA DELLA FIGURA PROFESSIONALE DI "TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA"	7
L'indirizzo si suddivide in articolazioni:	7
IL "TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA": ARTICOLAZIONE "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"	7
IL QUADRO ORARIO	8
LE COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO	9
LE COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA	9
Competenze chiave e di cittadinanza-quinto anno	9
Griglia di valutazione competenze chiave e di cittadinanza	10
UDA	11
LE COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA	15
La prospettiva trasversale dell'insegnamento di educazione civica	15
I nuclei concettuali dell'Educazione Civica	15
La Costituzione	15
Lo sviluppo sostenibile	15
Cittadinanza digitale	15
UDA EDUCAZIONE CIVICA	15
Livelli di competenza raggiunti nella UDA di cittadinanza del Quinto anno	17
LA VALUTAZIONE	17
Valutazione del voto in condotta	17
Deroghe rispetto alla norma sul monte ore minimo di frequenza	20
IL CONSIGLIO DI CLASSE E LA COMPONENTE ALUNNI	21
La composizione del consiglio di classe	21
Stabilità dei docenti	21
Composizione della classe 5^ A	21
Il flusso degli alunni	22
RELAZIONE SULLA CLASSE 5^ A	22
PRIVATISTI	23
Attribuzione del credito scolastico	23
OBIETTIVI DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTENUTI MULTIDISCIPLINARI	23
Finalità	23
Obiettivi educativo-formativi	23
Obiettivi generali	23
Obiettivi specifici	24
Esplicitazione dei livelli di sufficienza	25
Obiettivi per aree disciplinari	25

Gli obiettivi multidisciplinari	25
Strategie per il conseguimento degli obiettivi	26
Modalità di lavoro e strumenti utilizzati	26
Mezzi e strumenti	27
Interventi di recupero e sostegno	27
Tipologie di verifiche ed esercitazioni per le prove d'esame	27
VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	28
La valutazione formativa	28
Valutazione finale/sommativa	28
Strumenti di verifica	30
ATTIVITA' DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	31
Attività di carattere culturale	31
SINTESI GENERALE PCTO	31
Finalità generali	31
Esperienze del triennio	32
Per gruppi di studenti:	32
ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO DELLA CLASSE 5^ A	32
TABELLA DELLE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO	33
ATTRIBUZIONE DEL CREDITO E DEL VOTO FINALE	34
ALLEGATO A d.leg. 62/2017	34
SIMULAZIONE PROVE SCRITTE E GRIGLIE DI VALUTAZIONE	34
PRIMA PROVA SCRITTA (LINGUA E LETTERATURA ITALIANA)	35
SECONDA PROVA SCRITTA/PRATICA (NUCLEI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO)	35
COLLOQUIO	35
Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi	36
SIMULAZIONE SECONDA PROVA	39
SCHEDA TECNICA	41
COLLOQUIO E GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE	43
ALLEGATI:	45
Consuntivo dei programmi disciplinari	45
Foto per colloquio	45
Documenti riservati	45
PROGRAMMA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	46
PROGRAMMA DI STORIA	47
PROGRAMMA DI INGLESE	48
PROGRAMMA DI LINGUA E CULTURA FRANCESE	50
PROGRAMMA DI LINGUA E CULTURA TEDESCA	52
PROGRAMMA DI MATEMATICA	53
PROGRAMMA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	54
PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	57
PROGRAMMA DI LABORATORIO DI SERVIZI ENOG. SETT. SALA E VENDITA	60
PROGRAMMA DI LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	62
PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE	63

PROGRAMMA DI IRC	64
PROGRAMMA DI EDUCAZIONE CIVICA	65
IL CONSIGLIO DI CLASSE	66

PREMESSA

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

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

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

PRESENTAZIONI

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

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

- Contabilità d'azienda
- Dattilografia

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

Nel 1960 la Scuola Tecnico 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.

IL CONTESTO TERRITORIALE

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

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

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

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

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

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

IL PROFILO PROFESSIONALE

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

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

È in grado di:

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

L'indirizzo si suddivide in articolazioni:

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

IL “TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA”: ARTICOLAZIONE “SERVIZI DI SALA E DI VENDITA”

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

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

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

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

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

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

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

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

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

IL QUADRO ORARIO

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

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

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.

LE COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA

Il 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 C.d.C. della 5^a A, calendarizzata nel mese di novembre 2024 i docenti hanno individuato **due competenze chiave e di cittadinanza da implementare durante il quinto anno** per la realizzazione delle due UDA:

1^a UDA DRINK QUALITY NOT QUANTITY (Collaborare e partecipare)

2^a UDA I CAFFE' STORICI: IL GAMBRINUS DI NAPOLI (Individuare collegamenti e relazioni)

Griglia di valutazione competenze chiave e di cittadinanza

COMPETENZE DI CITTADINANZA	DESCRIPTORI	INDICATORI	VALUTAZIONE LIVELLI (barrare con una crocetta)			
			Avanzato	Intermedio	Base	Non raggiunto
COLLABORARE E PARTECIPARE	<i>Interazione nel gruppo</i>	<i>Interagisce nel gruppo con efficacia e con relazioni positive</i>				
	<i>Disponibilità al confronto</i>	<i>Partecipa alle attività collettive, di gruppo o laboratoriali, riconoscendo e rispettando le capacità e i diritti propri e altrui</i>				
	<i>Rispetto di sé e dell'ambiente</i>	<i>E' responsabile di sé e dell'ambiente</i>				
INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI	<i>Individuare e rappresentare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi Individuare collegamenti fra le varie aree disciplinari</i>	<i>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</i> <i>Opera autonomamente e in modo corretto collegamenti coerenti fra le diverse aree disciplinari</i>				
<i>Legenda dei livelli</i> <i>Livello avanzato: ottima padronanza delle conoscenze, delle abilità e delle competenze acquisite.</i> <i>Livello intermedio: buona padronanza delle conoscenze, delle abilità e delle competenze acquisite.</i> <i>Livello base: padronanza basilare delle conoscenze, delle abilità e delle competenze acquisite.</i> <i>Livello non raggiunto: minima padronanza delle conoscenze, delle abilità e delle competenze acquisite</i>						

UDA N.1

DRINK QUALITY NOT QUANTITY

UNITA' DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	DRINK QUALITY NOT QUANTITY	
Prodotti	CONCORSO INTERNO DI COCKTAILS E BERE CONSAPEVOLE	
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	Competenze di cittadinanza: Collaborare e partecipare Competenze asse dei linguaggi: - Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento Competenze asse matematico: - Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative Competenze professionali: - Sviluppare attività e figure professionali tra tradizione e innovazione: diffondere la cultura di una sana e corretta alimentazione; introdurre nuovi alimenti e/o nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Lingua e letteratura italiana	Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali.	Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio.
Inglese	Conoscenza storica del vino Saper usare le informazioni acquisite per poter effettuare un servizio di bartender consapevole	The history of wine The knowledgeable waiter
Matematica	Leggere un grafico, riconoscendone le caratteristiche principali	Lettura di grafici relativi all'incidenza di malattie legate all'abuso di alcool
Scienze e cultura dell'alimentazione	Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela.	Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle varie patologie.
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore sala e vendita	Predisporre cocktail innovativi, seguendo le nuove tendenze del settore. Predisporre una proposta di evento idonea alle richieste del cliente.	Tecniche di miscelazione.
Utenti destinatari	Classe 5 ^A A	
Prerequisiti	Leggere e comprendere testi di varia tipologia ed estrapolare le informazioni necessarie Conoscere le principali tecniche di miscelazione Saper produrre un semplice testo in lingua straniera	
Fase di applicazione	Lingua e letteratura italiana Studiare gli autori della letteratura italiana in questione in riferimento al contesto richiesto le polibibite	

	Inglese Conoscenza delle responsabilità del barman nei confronti del cliente Conoscenza della storia del vino Matematica: lettura di un grafico Scienze e cultura dell'alimentazione - Individuazione eventuali patologie in riferimento al contesto di studio Laboratorio di sala e vendita - Realizzazione di un cocktail innovativo - Progettazione di un drink in riferimento alle direttive richieste - Servizio e presentazione.
Tempi	Primo e secondo quadrimestre
Esperienze attivate	Proposta di lavoro sia in modalità individuale che in gruppo.
Metodologia	Cooperative learning Lezione frontale Problem solving Attività laboratoriali Team working
Risorse umane Interne/ esterne	Docenti interni per le discipline coinvolte Assistenti tecnici dei laboratori di sala e vendita
Strumenti	Libri di testo Slide Computer Classroom Esercitazioni pratiche di laboratorio
Valutazione	In questo percorso si intende valutare le competenze di ciascun alunno. Nello specifico verranno utilizzate: - le griglie di osservazione e di monitoraggio in situazioni di lavoro di gruppo cooperativo e/o individuale - le griglie predisposte alla rilevazione del grado di collaborazione, puntualità rispetto alle consegne, organizzazione del lavoro, griglie tecniche di corretta esecuzione dei cocktails La valutazione in itinere delle singole discipline verrà attuata attraverso verifiche scritte e/o orali e/o pratiche.

PERCENTUALI VALUTAZIONE UDA

Non raggiunto	11%
Di base	21%
Intermedio	63%
Avanzato	5%

UDA N.2 Il caffè storico: il Gambrinus di Napoli

UNITÀ DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	Il caffè storico: il Gambrinus di Napoli	
Prodotti	Visita alla città di Napoli e al caffè Gambrinus *	
Competenze mirate Comuni, di cittadinanza o professionali	Competenze di cittadinanza: individuare collegamenti e relazioni Competenze comuni: Capacità di approfondimento analitico, di sintesi e di valutazione Capacità di usare la terminologia tecnica e lessico appropriato Comunicazione nelle lingue straniere: microlingua Competenze professionali: saper analizzare un buon caffè	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Storia	analizzare situazioni ambientali e geografiche da un punto di vista storico individuare gli aspetti politici, economici e culturali alla base di comportamenti sociali	Napoli nel '900
DTA	Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.	Le scelte di marketing strategico ed operativo di un caffè letterario.
Francese	Ricerca, analizzare e selezionare criticamente informazioni in lingua straniera. Abilità nel saper esporre davanti ad un pubblico.	Studio del concetto di salone letterario. Illustrazione del più famoso salone letterario francese, "Le Procope". Eventuale ricerca e costruzione di gruppo di un exposé su un salone letterario celebre (o su un concept simile) scelto dagli studenti sulla base o meno di una lista fornita dal docente.
Tedesco	Descrivere un locale tipico con lessico adeguato e strutture linguistiche anche complesse	Das Kaffeehaus

Religione	Riconosce le diverse identità, le tradizioni culturali e religiose, in un'ottica di dialogo e di rispetto reciproco.	Le giudecche di Napoli e l'ebraismo
Scienze Motorie	Applicare le teorie di un'alimentazione equilibrata alla vita quotidiana dello sportivo.	Conoscere i principi della dieta dello sportivo e l'incidenza degli effetti della caffeina nell'attività sportiva
Utenti destinatari	Alunni della classe 5^ A dell'IPSSEC A. Olivetti – Monza (MB)	
Prerequisiti	Asse storico-sociale: comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica e sincronica;	
Fase di applicazione	primo e secondo quadrimestre, a seconda del programma dei singoli insegnamenti	
Tempi	tutto l'anno e restituzione a fine anno	
Metodologia	lezione frontale, didattica laboratoriale, lezione partecipata, flipped classroom	
Risorse umane	docenti, studenti	
Strumenti	lezioni frontali, lavori di gruppo	
Valutazione	- valutazione per competenze del prodotto finito sulla base della griglia allegata con particolare riferimento a • comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze • ricerca e gestione delle informazioni • completezza, correttezza, pertinenza e organizzazione Le competenze avranno una ricaduta sulle competenze di settore attribuite alla fine dell'anno scolastico - valutazione intermedia delle conoscenze per le singole materie	

* L'UDA prevedeva un viaggio d'istruzione a Napoli di tre giorni che, per varie motivazioni, non è stato possibile effettuare.

PERCENTUALI VALUTAZIONE UDA

Non raggiunto	11%
Di base	31%
Intermedio	32%
Avanzato	26%

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 interdisciplinari.

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

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 ambito 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.

Curriculum di educazione civica

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

UDA EDUCAZIONE CIVICA

Titolo: L.Y.F.E. Love Your food everyday

Discipline	Lingua inglese Laboratorio di enogastronomia (settore cucina)
Destinatari	Tutti gli alunni
Anno di corso	Quinta A
Compito di realtà	PRODOTTO: Essay: choose a business of L.Y.F.E chain and discuss about the origin of it.
Obiettivi apprendimento generali	Comprende la necessità di uno sviluppo eco-sostenibile, rispettoso dell'ecosistema, nonché di un utilizzo consapevole delle risorse ambientali Promuove il rispetto verso gli altri, l'ambiente e la natura e sa riconoscere gli effetti del degrado e dell'incuria
Conoscenze funzionali all'apprendimento	Capacità di ascolto Capacità di comprensione Capacità di interpretazione
Obiettivi specifici di apprendimento	LINGUE STRANIERE: INGLESE Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato. LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
Tempi di realizzazione	Secondo quadrimestre
Strumenti utilizzati	Lezioni frontali, discussioni guidate, libro di testo, appunti e ricerche effettuate sul web, visione di video e materiali forniti dai docenti e condivisi su classroom, cooperative learning
Elementi per la Valutazione	In questo percorso si intende valutare le competenze del singolo alunno. Nello specifico verranno utilizzate griglie di osservazione e di monitoraggio in situazione di lavoro di gruppo cooperativo e individuale. Griglie predisposte alla rilevazione del grado di collaborazione e puntualità rispetto alle consegne, organizzazione del lavoro.

PERCENTUALI VALUTAZIONE UDA

Non raggiunto	5%
Di base	16%
Intermedio	79%
Avanzato	0%

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 alla D.D.I., 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).

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

7	Comportamento	POCO CORRETTO L'alunno/a ha talvolta comportamenti poco corretti nei confronti dei docenti, dei compagni, e del personale della scuola.
	Atteggiamento	REPENSIBILE. L'alunno viene spesso richiamato dagli insegnanti. Segue in modo passivo e marginale le attività scolastiche
	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 attegga 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 attegga nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola. La sua partecipazione al dialogo educativo è pressoché nulla.
	Note disciplinari	RIPETUTE E GRAVI ammonizioni verbali e/o scritte e/o allontanamento dall'attività didattica per violazioni gravi.
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	IRRESPONSABILE. Utilizza in maniera assolutamente irresponsabile il materiale e le strutture della scuola e si rende pericoloso per sé e per gli altri.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	DISCONTINUA E IRREGOLARE Frequenta in maniera discontinua le lezioni e molto spesso si rende responsabile del mancato rispetto degli orari..
	Rispetto delle Consegne	INESISTENTE. Non rispetta le consegne.

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.

IL CONSIGLIO DI CLASSE E LA COMPONENTE ALUNNI

La composizione del consiglio di classe

MATERIA		DOCENTE	CONTINUITA' NEL TRIENNIO	
AREA COMUNE			Sì	NO
	Lingua e letteratura italiana, Storia	Sperti Grazia Maria	X	
	Matematica	Fino Valentina	X	
	Lingua Inglese	Arosio Debora	X	
	Lingua Francese	Piotto Elisabetta		X
	Lingua Tedesca	Larghi Loredana	X	
	Scienze motorie e sportive	Meani Alessandro		X
	IRC	Garbagnati Alberto	X	
AREA DI INDIRIZZO	Scienza e cultura dell'alimentazione	Cammarota Serena		X
	Diritto e tecniche amministrative	Costa Rosario		X
	Lab. enogastronomia sala-vendita	Mammolenti Andrea	X	
	Lab. enogastronomia cucina	Vitale Antonietta		X
	Sostegno	Di Dona Maria Rotonda	X	

Stabilità dei docenti

Il docente di Diritto e Tecniche amministrative ha insegnato alla classe anche in terza; la docente di Matematica ha insegnato alla classe in terza e qualche mese in quarta; la docente di Scienze e cultura dell'alimentazione ha insegnato alla classe nel primo quadrimestre della terza e negli ultimi mesi della quarta.

Si segnala che, per quanto riguarda il Laboratorio di Cucina non c'è stata continuità didattica durante l'anno in quanto il docente assegnato alla classe per problemi personali si è assentato a partire dal secondo quadrimestre. In questo periodo si sono alternati diversi docenti; l'ultimo sostituto è stato nominato il 12 Maggio 2025.

Composizione della classe 5^A A

La classe era composta, all'inizio dell'anno scolastico, da 19 studenti di cui 12 maschi e 7 femmine; uno studente non frequenta da febbraio ma non ha mai formalizzato il ritiro. E' presente un alunno DVA per cui il cdc ha predisposto un PEI per obiettivi personalizzati.

Per quanto riguarda l'alunno DVA, il Consiglio di Classe, in conformità a quanto indicato nel PEI e al percorso svolto dallo studente durante il biennio (l'alunno è arrivato presso il nostro istituto in quarta), chiede per l'espletamento delle prove d'esame quanto di seguito indicato ai sensi dell'art. 24 dell'Ordinanza Ministeriale n. 65/2022 e dall'art. 20 del Decreto legislativo 62/2017:

affinché gli allievi siano messi nelle migliori condizioni psicofisiche per affrontare l'esame chiede che la docente di sostegno sia presente durante la riunione preliminare nel momento dell'analisi della documentazione relativa all'alunno, durante le prove scritte e di laboratorio e durante la prova orale per favorire un clima sereno e un ambiente rassicurante.

Nella classe sono altresì presenti tre studenti con DSA, per ciascuno di essi il consiglio di classe ha predisposto un piano di lavoro personalizzato.

Il PEI e i tre PDP sono allegati riservati al documento di classe.

Quattro studenti provengono dal CFP, uno ha frequentato fin dalla terza il nostro istituto, un altro ha frequentato dalla quarta; gli altri due sono arrivati quest'anno e, 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 quinta.

Questo accertamento copre l'intero quadriennio e opera in un'ottica di acquisizione di competenze per assi e non in senso strettamente disciplinare.

Il flusso degli alunni

CLASSE QUINTA	provenienti stessa classe IV A	provenienti da CFP	ripetenti di classe V	PROMOSSI dalla quarta	
				Con debito	Senza debito
	15	2	2	5	10

RELAZIONE SULLA CLASSE 5^ A

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

A oggi, il profitto medio risulta in generale sufficiente; solo alcuni di loro hanno raggiunto risultati più che soddisfacenti o buoni.

Alcuni alunni si sono impegnati anche in iniziative europee e internazionali "Erasmus", ampliando il proprio bagaglio di competenze professionali.

Dal punto di vista didattico, si evidenzia un atteggiamento positivo e attento solo in un piccolo gruppetto della classe mentre, per diversi di loro, non sono mancati momenti di sconforto. Lo studio è spesso risultato saltuario e discontinuo nella maggior parte degli alunni.

Dal punto di vista disciplinare, pur non registrandosi episodi gravi di indisciplina, la classe ha dimostrato in più occasioni un atteggiamento polemico nei confronti degli insegnanti e, talvolta, atteggiamenti poco rispettosi nei confronti della componente docenti.

Alcuni alunni hanno avuto una presenza discontinua durante l'intero anno scolastico, caratteristica riscontrata anche nei primi due anni del triennio, con un elevato numero di assenze, continuamente monitorato dai docenti e dalla coordinatrice. Gli alunni e le relative famiglie sono sempre stati informati della necessità di una frequenza costante per il buon raggiungimento degli obiettivi didattici e per garantire la validità dell'anno scolastico.

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

La valutazione scaturisce dalle verifiche (formative e sommative) riferite agli obiettivi disciplinari indicati nelle programmazioni di dipartimento e individuali e nella programmazione dei Consigli di Classe per gli obiettivi di tipo trasversale e/o interdisciplinari. Nel processo di verifica degli esiti la

misurazione è stata effettuata utilizzando una gamma di voti dal 2 al 10 sulla base di criteri comuni coerenti con la programmazione d'Istituto.

PRIVATISTI

Due privatisti hanno fatto richiesta di svolgere gli esami preliminari per essere ammessi all'Esame di Stato presso in nostro Istituto per l'indirizzo di Sala e Vendita.

Attribuzione del credito scolastico

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

OBIETTIVI DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTENUTI MULTIDISCIPLINARI

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.

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

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

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

Obiettivi educativo-formativi

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

Obiettivi generali

- Consolidamento delle capacità di analisi, sintesi e rielaborazione personale;
- Far acquisire un metodo di lavoro e di studio fondato sull'organizzazione analitica e sintetica delle informazioni, delle conoscenze e dei dati desunti direttamente da documenti e fonti;
- Sviluppo della capacità di controllo delle procedure adottate, dell'osservazione e dello spirito di iniziativa;

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

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;
- Controllare e utilizzare alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici;
- 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;

Esplicitazione dei livelli di sufficienza

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

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

Obiettivi per aree disciplinari

Area linguistico-storico letteraria	Saper analizzare e comprendere la specificità dei testi Saper individuare i punti chiave e operare collegamenti Saper contestualizzare testi letterari e professionali Stabilire nessi di carattere logico-temporale tra i fenomeni Sostenere una conversazione con argomentazioni pertinenti Utilizzare un lessico adeguato alla comunicazione e all'argomento affrontato Riassumere e riferire con vocaboli appropriati un brano letto Produrre testi scritti sostanzialmente corretti, pertinenti e logici, in forma più semplice e ridotta anche in lingua straniera
Area tecnologica di indirizzo	Conoscere il mercato della ristorazione e i suoi principali segmenti Riconoscere e interpretare gli stili alimentari e i consumi locali, nazionali e internazionali Utilizzare le conoscenze di igiene professionale per applicarle alle condizioni dei locali di lavoro Conoscere e utilizzare impianti tecnologici, attrezzature e dotazioni di servizio Conoscere la merceologia, le tecniche di conservazione degli alimenti e i fondamenti della moderna dietetica Conoscere le norme antinfortunistiche e di sicurezza relative al lavoro nei vari reparti Riconoscere i principali istituti giuridici che riguardano l'azienda ristorativa Utilizzare strumenti per conoscere, interpretare e controllare il mercato e l'organizzazione dell'azienda alberghiero-ristorativa.

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 delle 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; guidare gli studenti a tal nei collegamenti e nelle elaborazioni suggerendo metodi di indagine. Accertamento dei prerequisiti prima di ogni nuova fase di lavoro.

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

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.

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

	Italiano	Storia	Frances e	Inglese	Matemati ca	Scienze cultura della Alimentazio ne	Lab. Servizi settore sala	Diritto e tecniche amministrat ive	Lab. Servizi settore cucina	Scienze Motorie	Religione
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione interattiva	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lavoro di gruppo	X	X	X		X	X	X	X		X	
Discussion e guidata	X	X		X		X	X	X	X		
Laboratori/ esercitazioni pratiche						X	X	X		X	

Mezzi e strumenti

	Italiano	Storia	Frances e	Inglese	Matematica	Scienze e cultura della Alimentazione	Lab. Servizi settore sala	Diritto e tecniche amministrat ive	Lab.Servizi settore cucina	Scienze Motorie	Religione
Libri di testo	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X
Fotocopie/ Appunti	X	X	X	X	X		X	X			
Computer/ tablet	X	X	X	X			X	X	X	X	
Strumenti di GOOGLE (Classroom-Meet)			X	X		X	X	X		X	
Internet	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X

Interventi di recupero e sostegno

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

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

Durante il mese di febbraio è stato attuato lo stop didattico di due settimane al fine di provvedere al recupero delle insufficienze del primo quadrimestre.

Tipologie di verifiche ed esercitazioni per le prove d'esame

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

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

La simulazione della prima prova è stata svolta il giorno 26 marzo 2024. Il docente ha utilizzato le prove riferite all'Esame di Stato (prova ordinaria del 2024).

La simulazione di seconda prova si è svolta in data 7 maggio prima parte (parte teorica multidisciplinare), 8 maggio seconda parte (parte pratica di laboratorio di sala).

Le esercitazioni per l'orale si sono svolte all'interno dell'orario curricolare fornendo agli studenti il materiale previsto dall'ordinanza per il colloquio.

Inoltre, sono previste delle simulazioni della prova orale verso la fine del mese di Maggio.

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

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

La valutazione formativa

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

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

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

Va innanzitutto considerato il valore educativo del processo della valutazione, il cui scopo è quello di individuare strategie in grado di rafforzare l'aspetto dell'apprendimento in funzione di una crescita responsabile e attiva attraverso lo sviluppo dell'autostima e della motivazione; per cui risulta necessario valorizzare gli aspetti non solo di tipo cognitivo ma anche quelli legati al contesto problematico dell'attuale processo di apprendimento, all'organizzazione del tempo da parte dello

studente, ai momenti di riflessione prodotta, alla partecipazione emotiva, alla consapevolezza di aderire a proposte didattiche in cui viene meno il processo di socializzazione della conoscenza e diventa più complessa la percezione della relazione con il docente.

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 2022-25 dell'Istituto è la seguente:

VOTO	DESCRITTORI		
	CONOSCENZE (teoriche e pratiche)	ABILITÀ (cognitive e pratiche)	COMPETENZE
1	Nessuna	Non dimostrate	Non è in grado di gestire nessun tipo di situazione
2	Praticamente assenti	Non dimostrate	Non è in grado di applicare le scarsissime conoscenze al compito ed alle situazioni anche semplici
3	Frammentarie e gravemente lacunose	Non utilizza le conoscenze minime nemmeno in situazioni note. Non è in grado di effettuare analisi e sintesi Si esprime in modo totalmente scorretto e improprio.	Non è in grado applicare o applica con notevoli difficoltà le poche conoscenze anche in contesti noti
4	Parziali e lacunose.	Effettua analisi e sintesi solo parziali. Organizza le conoscenze minime solo se guidato, ma con errori. Si esprime in modo scorretto	Applica in modo disordinato e confuso e gestisce con difficoltà le conoscenze apprese anche in contesti noti.
5	Limitate e superficiali	Organizza le conoscenze con qualche imprecisione. Compie analisi e sintesi limitate ed ha un approccio superficiale al ruolo richiesto. Si esprime in modo impreciso.	Esegue compiti semplici Applica le conoscenze solo se guidato e le gestisce con una certa difficoltà in contesti nuovi
6	Sostanzialmente sufficienti	Organizza le conoscenze senza commettere errori sostanziali. Si esprime in modo semplice ma corretto, anche nella terminologia tecnico-settoriale. Sa individuare elementi e relazioni con sufficiente correttezza.	Applica in modo corretto le informazioni e le gestisce in modo adeguato in contesti noti e in modo accettabile in contesti nuovi
7	Complete e, se guidato, sa approfondire gli aspetti basilari	Organizza le conoscenze autonomamente pur con qualche imperfezione. Si esprime in modo corretto e appropriato. Compie analisi coerenti. Interpreta adeguatamente il ruolo richiesto.	Applica e rielabora in modo corretto le informazioni e gestisce le situazioni nuove in modo adeguato.
8	Complete con qualche approfondimento autonomo	Organizza autonomamente le conoscenze. Si esprime in modo corretto e con proprietà linguistica. Compie analisi corrette e complete; coglie implicazioni e individua relazioni. Interpreta adeguatamente il ruolo richiesto	Applica e rielabora in modo corretto e completo le conoscenze. Gestisce le situazioni nuove in modo autonomo.
9	Complete, organiche, articolate e con approfondimenti autonomi	Organizza le conoscenze in modo corretto e autonomo. Si esprime in modo fluido e utilizza linguaggi specifici. Compie analisi approfondite e individua con precisione correlazioni. Interpreta adeguatamente il ruolo richiesto	Applica e rielabora le conoscenze in modo completo, approfondito ed articolato. Gestisce le situazioni nuove, anche di una certa complessità, in modo autonomo.
10	Organiche, articolate, approfondite ed ampliate in modo personale	Organizza le conoscenze in modo corretto ed autonomo. Si esprime in modo fluido, utilizzando un lessico ricco ed appropriato. Compie analisi approfondite, anche su problematiche complesse e trova da solo soluzioni migliorative ed originali da applicare anche in ambito lavorativo. Interpreta adeguatamente il ruolo richiesto	Applica e rielabora in modo approfondito, articolato e personale le conoscenze. Gestisce le situazioni nuove, anche di una certa complessità, con la massima responsabilità ed autonomia.

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

Strumenti di verifica

	Italiano	Storia	Frances e	Inglese	Matematic a	Scienze e cultura della Alimentazion e	Lab. Servizi settore sala	Diritto e tecniche amministrati ve	Lab. Servizi settore cucina	Scienze Motorie	Religion e
Interrogazion e breve	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X
Interrogazion e lunga	X	X	X	X	X	X		X			
Componimen to	X		X				X	X			
Prove strutturate o semi strutturate			X	X	X	X	X		X	X	
Altro							es. pratica	X			

ATTIVITA' DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

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

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

Attività di carattere culturale

- Visite di carattere formativo, abilitanti alla spendibilità delle competenze in ambienti specifici inerenti al profilo professionale
- Partecipazione all'Erasmus da parte di alcuni alunni della classe. Destinazioni: Francia, Turchia, Germania, Portogallo.
- Incontri con esperti di settore
- Attività di ampliamento dell'offerta formativa su tematiche di ed. civica e/o legate ad altre discipline
- Attività legate all'orientamento (segue tabella nel cap. relativo)

SINTESI GENERALE PCTO

Docente tutor PCTO: Prof. Andrea Mammolenti

Finalità generali

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

Il PCTO ha come obiettivo l'accertarsi che ogni studente possa costruire ed esprimere competenze auto-orientative e quindi le sue finalità sono quelle di orientare e sostenere l'ingresso consapevole degli allievi in realtà lavorative mediante l'acquisizione di competenze di base tecnico-professionali e trasversali.

Il percorso di PCTO si basa su una modalità di insegnamento e di apprendimento che miri alla formazione e allo sviluppo tecnico - operativo e professionale dell'allievo, e all'esplorazione del raccordo tra competenze trasversali e competenze tecnico-professionali, attraverso le metodologie del learning-by-doing e del situated-learning, offrendo agli studenti la possibilità di sperimentare attività di inserimento in contesti extrascolastici e professionali e l'opportunità di ampliare conoscenze ed esperienze, per rispondere meglio alle esigenze economiche e sociali del territorio, favorendo in tal modo il raccordo tra mondo della scuola e mondo del lavoro: la scuola è il luogo privilegiato della conoscenza, l'impresa è il luogo in cui ognuno assolve compiti specifici facendo uso di tutte le proprie risorse per raggiungere risultati concreti.

La realizzazione di esperienza di PCTO, grazie a reti di coordinamento territoriale, consente di implementare gli apprendimenti curriculari, di contestualizzare le conoscenze e di sviluppare competenze trasversali, in quanto gli studenti sperimentano compiti di realtà e agiscono in contesti operativi, in un percorso co-progettato da scuola e impresa. Le competenze si riferiscono ai processi di pensiero, di cognizione e di comportamento; queste rivestono un ruolo essenziale nel processo di costruzione del sé, in cui lo studente è attore della propria crescita umana, culturale, sociale e professionale.

L'Ipssec "Olivetti" propone ai propri alunni la strategia della "didattica laboratoriale", strumento in grado di sperimentare, plasmare e edificare le capacità innovative della scuola e l'efficacia dell'istruzione, mediante una più frequente interattività degli studenti durante le lezioni pratico-

teorico, senza tralasciare che tale metodo didattico operativo favorisce la formazione di competenze tecniche e professionali negli allievi.

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

L'Istituto ha organizzato attività di PCTO dando la possibilità agli studenti di integrare parti delle competenze con la formazione all'esterno in aziende di settore presenti sul territorio. La durata minima prevista per il triennio è di 210 ore complessive, che possono essere articolate in differenti segmenti professionali: tirocini in azienda (anche all'estero), visite di settore, incontri con esperti del settore, servizi di catering, di banqueting e ricevimento organizzati all'interno o all'esterno della scuola e attività professionali realizzate mediante il sostegno all'azienda formativa simulata e corso per la sicurezza (modulo base).

Esperienze del triennio

- tirocinio formativo in azienda (stage) di minimo 210 ore
- bar didattico e ristorante didattico “Olivettando”
- azienda simulata interna all'istituto
- corso di formazione professionalizzante del PNNR
- Pcto estivo (anche all'estero)
- Servizio banqueting presso Istituto Artigianelli “pranzo solidale”
- Concorso regionale Young Cup Lario fiera Erba

Per gruppi di studenti:

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

Tutti gli alunni hanno svolto le 210 ore complessive previste nei PCTO degli Istituti Professionali, nonostante il periodo storico-sociale legata alla situazione sanitaria.

Un gruppo di alunni ha effettuato alcune ore di PCTO all'estero (Berlino, Lisbona, Nantes, Antalya)

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

ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO DELLA CLASSE 5^ A

Durante l'anno scolastico '23/'24, come stabilito dal PNRR, è stata attivata la figura del Tutor Orientatore nell'Istituto. La classe VA, nell'ultimo biennio, ha avuto come orientatrice la prof.ssa Maria Rotonda Di Dona.

La docente tutor ha dedicato un monte ore a ciascun studente per i colloqui individuali di orientamento per il post diploma durante l'anno scolastico.

L'orientatrice ha indicato e presentato agli studenti le varie proposte di orientamento legate sia alla loro professione che agli sbocchi universitari e ha invitato gli studenti a partecipare alle attività di orientamento organizzate all'interno sia del nostro Istituto che all'esterno (orientamento universitario).

Tutti gli studenti hanno saputo far tesoro della Tutor e hanno saputo cogliere l'importanza delle

proposte suggerite come arricchimento personale e professionale. La docente ha inoltre fornito un importante supporto nella scelta del Capolavoro da inserire sulla piattaforma Unica. Dal Cdc è stata elaborata una tabella delle attività svolte, qui allegata, caricata sul SIDI e successivamente caricata sulla Piattaforma Unica

TABELLA DELLE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO

OBIETTIVI	ATTIVITA'	LUOGO	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE	TEMPI	TOT
Lavorare sullo spirito di iniziativa e sulle capacità imprenditoriali	-Progetto Legalità (PTOF): Incontro avvocati Camera penale Milano Spettacolo teatrale c/o Casa circondariale Bollate	Scuola; Territorio	Docenti; Esperti	Incontri divulgativi su temi culturali, di attualità, di legalità.	10	
Lavorare sulle capacità comunicative	Simulazione prova orale e pratica Esame di Stato	Scuola; Classe	Docenti cdc	Aula; laboratori	10	
Conoscere la formazione superiore	-Agenzie formative (Alma Mater) - Erasmus+	Aziende Scuola	Docenti; esperti; professionisti del settore; Referenti agenzie	Attività di orientamento ad alto contenuto innovativo	5	
Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento	-Ristorante didattico	Scuola	Docenti di settore	Potenziamento capacità comunicative e professionali capaci		20
Conoscere se stessi e le proprie attitudini	Incontri con il tutor orientamento <u>Introduzione:</u> - PIATTAFORMA - MODALITA' D'ACCESSO - SEZIONI - CARICAMENTO DELLE VARIE ATTIVITA' <u>Compilazione E-portfolio:</u> - CAPOLAVORO	Scuola	Tutor	Colloqui individuali; individuazione del capolavoro; accesso alla piattaforma Unica (come da calendario)		10

ATTRIBUZIONE DEL CREDITO E DEL VOTO FINALE

Nello scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti: dodici punti per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno.

La valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico. Il voto finale dell'Esame di Stato è espresso in centesimi così suddivisi:

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

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

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

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

ALLEGATO A d.leg. 62/2017

Media dei voti	Fasce di credito III anno	Fasce di credito IV anno	Fasce di credito V anno
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	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

SIMULAZIONE PROVE SCRITTE E 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 quanto riguarda la preparazione al colloquio orale, gli insegnanti hanno proposto attività con le quali esercitarsi per l'avvio del colloquio d'esame, cercando di insistere su documenti quanto più interdisciplinari. Le esercitazioni si sono svolte all'interno dell'orario curricolare nelle varie materie.

Le date per le simulazioni delle prove scritte dell'Esame di Stato sono fissate secondo il seguente calendario:

PRIMA PROVA SCRITTA (LINGUA E LETTERATURA ITALIANA)

GIORNO: 26/03/2025

n. ore: 6

TESTO TRACCIA: PRIMA PROVA MINISTERIALE ESAME DI STATO 2024- SESSIONE
ORDINARIA

SECONDA PROVA SCRITTA/PRATICA

(NUCLEI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO)

GIORNO: 07-08/05/2025

n. ore: 4 (PROVA SCRITTA) + 2 ore (PROVA PRATICA)

TESTO TRACCIA: VEDI PROVA ALLEGATA AL DOCUMENTO

COLLOQUIO

Simulazione del colloquio a fine maggio 2025 alla presenza dei docenti membri interni e dei docenti in servizio nell'orario.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi
Prima prova scritta

Candidato.....

Tipologia scelta.....

PUNTEGGIO...../100
/20

PUNTEGGIO FINALE...

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 giudici critici -efficace formulazione di giudizi critici non banali	1-2 3-5 6 7-10	

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

Tipologia B (max 40 punti)			
indicatori	Descrittori	punti	
individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	-mancato riconoscimento di tesi e argomentazioni -individuazione parziale di tesi e argomentazioni addotte (o di sola tesi o sola argomentazione) -adeguata individuazione nei nuclei fondanti di un testo	1-4 5-8 9-11	
	Argomentativo		
	-individuazione completa e puntuale di tesi e Argomentazioni	12-15	
capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti (presenza di tesi, antitesi, argomentazioni e conclusioni)	-articolazione del ragionamento non efficace, utilizzo errato dei connettivi -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 -numerose, appropriati e pertinenti riferimenti culturali colti da svariati ambiti	1-5 6-7 8-10	

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

SIMULAZIONE SECONDA PROVA
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
Indirizzo: IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E VENDITA

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

Cornice di riferimento:

TIPOLOGIA B

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

Nucleo tematico 8:

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

TRACCIA:

In occasione del 50° anniversario di matrimonio di Silvana ed Emilio, il candidato ipotizzi di essere il Banqueting Manager di un'azienda di catering e banqueting, il quale dovrà occuparsi dell'intera organizzazione di una cena che si svolgerà nei giardini della Villa Olmo di Como, il giorno 31 agosto 2025.

In base alle richieste del committente, il B.M. dovrà predisporre l'organizzazione dell'intero servizio.

Il Candidato svolga un testo analizzando e collegando in modo organico i seguenti aspetti:

1. Nell'ambito del marketing strategico, il Candidato individui il/i target di riferimento per l'evento indicato, dando anche una definizione generale di targeting.
2. Una volta individuato il/i target, il Candidato scelga i migliori prodotti/servizi da offrire al fine di ottenere la massima soddisfazione del cliente.
3. In base al tipo di prodotti/servizi che si intende offrire, il Candidato descriva le modalità e i fattori da prendere in considerazione per stabilire i prezzi dei prodotti offerti.
4. All'interno della proposta enogastronomica che caratterizza l'evento, il Candidato proponga una lista di 2 vini tipici del territorio, specificando il vitigno, zona e terroir di produzione, caratteristiche organolettiche. Proponga anche 2 cocktail in abbinamento al tipo di contesto.
5. Ipotizzi un menu con 1 antipasto, 1 primo, 1 secondo e tipologia di torta, considerando che all'evento l'età media dei partecipanti oscilla tra i 60 e 70 anni. Alla festa parteciperanno anche 5 ospiti vegetariani che necessitano di proposte apposite.
6. Facendo riferimento alle LINEE GUIDA per una sana e corretta alimentazione, il candidato elenchi e descriva le esigenze nutrizionali dell'anziano, nel contesto di riferimento.
7. Considerando che la fidelizzazione del cliente è un aspetto fondamentale per il successo di un'attività ristorativa, il Candidato spieghi che cosa si intenda per "customer care" e proponga delle idee per fidelizzare la clientela.

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

SIMULAZIONE SECONDA PROVA
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
Indirizzo: IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E VENDITA

Cornice di riferimento:

TIPOLOGIA B

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

Nucleo tematico 8:

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

NOME.....

COGNOME.....

CLASSE.....

DATA.....

NOME DEL COCKTAIL.....

TRACCIA:

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

- ☐ la scelta del cocktail
- ☐ le tecniche di preparazione
- ☐ le buone prassi igieniche
- ☐ compilando la scheda del drink in allegato.

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

SCHEDA TECNICA

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI STATO

Candidato _____

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

	Competenze essenziali e sufficientemente pertinenti	4	
	Competenze parziali e non sempre pertinenti	3	
	Competenze scarse e non sempre pertinenti	2	
	Competenze inadeguate	1	
CORRETTEZZA morfosintattica e PADRONANZA DEL LINGUAGGIO SPECIFICO di pertinenza del settore professionale	Argomentazione corretta ed appropriata, linguaggio specifico preciso ed appropriato	3	
	Argomentazione sufficiente, chiara e linguaggio specifico adeguato	2	
	Argomentazione semplice, non sempre chiara ed esauriente, linguaggio specifico non sempre corretto	1	
	Argomentazione confusa, linguaggio specifico non corretto	0	
PUNTEGGIO TOTALE ASSEGNATO			/20

COLLOQUIO E GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

Il colloquio si svolge dopo gli scritti e riguarda anche l'insegnamento trasversale dell'educazione civica.

Si tratta di un colloquio in chiave multi e interdisciplinare: in poche parole, la commissione valuta sia la capacità del candidato di cogliere i collegamenti tra le conoscenze acquisite sia il profilo educativo, culturale e professionale dello studente.

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

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
Punteggio totale della prova				

ALLEGATI:

Consuntivo dei programmi disciplinari

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

EVENTUALI foto per colloquio

Documenti riservati:

1. Piani Educativi Personalizzati
2. Piani Didattici Personalizzati
3. Simulazione prove (prima prova, seconda prova) alunni DVA con griglie di valutazione
4. Cartella relativa ai PCTO per il triennio con valutazione
5. Tabella attività di orientamento cl. quinta

PROGRAMMA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
Prof.ssa Grazia Maria Sperti

- Positivismo
- Naturalismo
- Verismo
- E. Zola [brano da "l'Assommoir"]
- G. Verga: la vita e le opere ["Nedda", "Rosso malpelo", "La lupa" (da "*Vita dei campi*"); brani da "*I Malavoglia*"].
- Il Decadentismo e il Simbolismo
- G. Pascoli: la vita e le opere ["Lavandare", "L'assiuolo", "Novembre", "X agosto", "Arano" (da "*Myrica*"); "La mia sera", "Il gelsomino notturno" (da "*I canti di Castelvecchio*")].
- G. D'Annunzio: la vita e le opere [brani da "*Il piacere*"; "La pioggia nel pineto"; (da "*Alcyone*")].
- Le avanguardie (cenni)
- T. Marinetti (cenni): "*Il manifesto del Futurismo*"; "*Il manifesto della cucina futurista*"
- Il romanzo di primo Novecento (cenni)
- L. Pirandello: la vita e le opere [Brano da "*L'umorismo*"; brani da "*Il fu Mattia Pascal*"; cenni su "*Uno, nessuno e centomila*"; "Il treno ha fischiato" (da "*Novelle per un anno*"); brano da "*Così è (se vi pare)*"]
- I. Svevo: la vita e le opere [cenni su "*Una vita*" e "*Senilità*"; brani da "*La coscienza di Zeno*"].
- G. Ungaretti: la vita e le opere ["*Mattina*", "San Martino del Carso", "Soldati", "Veglia", "Fratelli" (da "*L'allegria*"); "Non gridate più" (da "*Il dolore*")
- L'Ermetismo (cenni)
- S. Quasimodo: cenni sulla vita e le opere ["Alle fronde dei salici", "Uomo del mio tempo" (da "*Giorno dopo giorno*")]

PROGRAMMA DI STORIA
Prof.ssa Grazia Maria Sperti

- L'eredità dell'Ottocento
- Il Novecento si apre con la *Belle Epoque*
- L'Europa e il mondo all'inizio del Novecento
- L'Italia nell'età giolittiana
- La Prima guerra mondiale
- La Rivoluzione russa
- I trattati di pace
- Società ed economia nel primo dopoguerra
- Le democrazie occidentali
- Lo stalinismo
- Il fascismo
- Il nazismo
- Crisi delle democrazie e regimi autoritari
- Origini e fasi del secondo conflitto mondiale
- L'Italia tra Resistenza e Liberazione
- La fine della guerra
- L'eredità della guerra e i trattati di pace
- Guerra fredda e coesistenza pacifica
- La fine dei regimi comunisti e l'Unione Europea
- Gli anni della ricostruzione e del "miracolo economico"
- L'Italia dagli anni Sessanta agli anni Ottanta
- L'Italia dagli anni Novanta alla "grande crisi"
- Il mondo oggi

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE
Prof.ssa Debora Arosio

Module 6 On the Watch

Unit 1

SUSTAINABILITY Pag. 210

FOOD SUSTAINABILITY Pag. 211

BIODIVERSITY Pag. 212

FROM FARM TO FORK = FISH TO FORK Pag. 214

PRESENT PERFECT CONTINUOUS Pag. 215

FISH TO FORK & LOCAL SOURCING Pag. 216

THE SHORT SUPPLY CHAIN Pag. 217

FARMER'S MARKETS & EARTH MARKETS Pag. 218

Unit 2

THE NEW GASTRONOMES Pag. 222

LYFE KITCHEN Pag. 224

PAST PERFECT SIMPLE E PAST PERFECT CONTINUOUS Pag. 231

Unit 3

THE NEW GASTRONOMES Pag 233 cfr ex 2

THE FOOD SUPPLY CHAIN Pag. 234

SUSTAINABLE SUPPLY CHAIN Pag 235 cfr ex 4

THE ORGANIC CHOICE Pag. 236

A HEALTHY ORGANIC SWEETENER Pag. 237

THE GMOs CONTROVERSY Pag. 238

TRACEABILITY & CERTIFICATION Pag. 241

BARCODES Pag. 242

Module 7 On the healthy side

Unit 1

WELL-BEING Pag. 250

THE DEVELOPMENT OF FOOD SCIENCE Pag. 251

CLOSE UP ON NUTRIENTS Pag. 252

CARBOHYDRATES, ANIMAL FOOD PROTEINS TOFU Pag. 253

FATS, TRANS FATS OR TRANS FATTY ACIDS OR HYDROGENATED FATSPag. 254

VITAMINS & MINERALSPag. 255

WATER Pag 256

NEW FOOD PYRAMID Pag. 260

Unit 2

ALLERGIES VS INTOLERANCES Pag. 262 263 264

FUTURE TENSES Pag. 267....

Unit 3

FOOD CONTAMINATION Pag. 296-297

HACCP Pag. 304-306-307

Ancient Food Preservation Methods (scheda)

FOOD AND RELIGION

Pag 423-424-426-428

PROGRAMMA DI LINGUA FRANCESE
Prof.ssa Elisabetta Piotto

Uda 7 Rendez-vous au café

Dialogue : « Apprendre les secrets du barman »

- Réveiller l'appétit : les apéritifs
- Après un bon repas : les digestifs, les eaux-de-vie
- Les liqueurs et les crèmes (doc)
- Les boissons alcoolisées typiques françaises (doc) : Cognac et Armagnac, Cidre et Calvados (doc), Cointreau et Grand Marnier (doc)
- Les cocktails typiques français : Pastis, Kir et Kir royal (doc)
- Les cocktails : méthodes de préparation et leurs caractéristiques
- Exemples de cocktails : Bloody Mary, Mojito
- Short et long drink : les différences (doc)
- Les bières et leurs caractéristiques
- La bière trappiste (doc)
- Le service de la bière

Uda 5 De bons vins

- Dialogue : « Que désirez-vous boire ? »
- Le patrimoine culturel du vin
- Le Champagne (doc)
- Personnages historiques : Dom Pérignon et la Veuve Clicquot (doc)
- La Méthode champenoise (doc)
- La carte des vins
- L'étiquette et ses mentions
- Le sommelier
- Servir le vin est un art (vidéo)
- Déguster et marier le vin

- Les principales régions viticoles en France : Alsace (vidéo) , Champagne
- Les principales régions viticoles en Italie : Lombardie, Piémont, Vénétie, Trentin, Sicile, Toscane.
- Savoir présenter une bouteille de vin à la table (Chianti classico, Vermentino di Gallura)

Uda 8 Bien-être et qualité à table

- La Pyramide alimentaire
- Le régime méditerranéen (doc)
- Les régimes alternatifs : végétarien et végétarien (doc)
- Le bien-être en cinq couleurs
- Les menus religieux (doc)
- Les certifications de qualité des produits français (AOC-IGP-STG-AB-Max Avelaar)
- Le Label Rouge (vidéo)
- Slow Food (doc)

Uda 9 Nutrition et sécurité alimentaire

- Attention, intoxication !
- Les allergies
- Les intolérances
- La maladie cœliaque (doc)
- Les TCA : troubles du comportement alimentaires (doc)

PROGRAMMA DI LINGUA TEDESCA

Prof.ssa Loredana Larghi

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 del testo Nachts schlafen die Ratten doch! di Wolfgang Borchert – Lettura ed analisi delle poesie: Der Krieg, der kommen wird di Bertolt Brecht - Lehr reich di Burkhard Garbe e unbestimmte zahlwörter di Rudolf Otto Wiemer)

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 – Sophie Scholl und die Gruppe Die Weiße Rose – Charlotte Salomon – Film: Il Labirinto del Silenzio)

Comprensione e produzione di testi relativi ad aspetti di civiltà

(L'inquinamento – La protezione dell'ambiente – La tecnologia)

Comprensione e produzione di testi relativi al settore alberghiero

(I locali tipici – Le inserzioni - La pubblicità)

Competenze:

Interazione con persone 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 adeguato e forma semplici

Relazione

Gli studenti di Tedesco della classe V A Sala e Vendita hanno lavorato durante il triennio con un gruppo della classe V F Accoglienza Turistica.

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. 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 della classe V A Sala e Vendita hanno seguito nel complesso con interesse, comportandosi in modo abbastanza corretto; il profitto può definirsi globalmente sufficiente. Due studenti hanno raggiunto risultati discreti grazie alla serietà nel lavoro e alla attitudine per lo studio della lingua tedesca.

PROGRAMMA DI MATEMATICA
Prof.ssa Valentina Fino

MODULO 1: FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE

Funzioni razionali intere e fratte:

- Dominio;
- Intersezioni con gli assi;
- Studio del segno;
- Funzioni pari e funzioni dispari;
- Calcolo di limiti per valori finiti e infiniti di x e loro rappresentazione; forme di indecisione $0/0$ e ∞/∞
- Definizione di asintoto, asintoti verticali, orizzontali e obliqui;
- Calcolo di derivate di funzioni elementari; calcolo della derivata del quoziente;
- Applicazione dello studio del segno della derivata per determinare gli intervalli di crescita e decrescita di una funzione e i punti stazionari;
- Rappresentazione grafica di una funzione;
- Lettura del grafico di una funzione.

Ogni argomento è stato trattato riportando di volta in volta i dati ottenuti sul grafico cartesiano, in modo che gli alunni potessero ragionare su eventuali contraddizioni tra i risultati ottenuti autocorreggendosi nello svolgimento dell'esercizio.

La lettura del grafico è stata inizialmente effettuata su grafici cartesiani qualsiasi, in seguito si è passati a proporre agli studenti grafici che avessero un collegamento con altre discipline studiate.

MODULO 2: ELEMENTI DI STATISTICA DESCRITTIVA (CENNI)

- Le fasi di una indagine statistica;
- Dati qualitativi e quantitativi, rilevazioni globali o sondaggi;
- Sistemazione di dati in tabelle: tabelle di spoglio e tabelle di frequenza. Tabelle semplici, composte e a doppia entrata;
- Frequenza assoluta, relativa e percentuale;
- Rappresentazione di dati in grafici. Grafici lineari, istogrammi e diagrammi circolari;
- Indici di posizione centrale: media, mediana e moda;
- Lettura di grafici;

PROGRAMMA DI SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Prof.ssa Serena Cammarota

L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

Nuovi prodotti alimentari

- Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti
- Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare
- Gli integratori alimentari
- Gli alimenti funzionali
- I novel foods
- Gli alimenti geneticamente modificati

Consuetudini alimentari nelle grandi religioni

- Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose
- Le regole nelle religioni

DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE

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 doppia piramide alimentare
- La dieta vegetariana
- La dieta macrobiotica
- La dieta e lo sport

DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

La dieta nelle malattie cardiovascolari

- Le malattie cardiovascolari
- Ipertensione arteriosa
- Iperlipidemie e aterosclerosi
- La dieta DASH

La dieta nelle malattie metaboliche

- Le malattie del metabolismo
- La sindrome metabolica
- Il diabete mellito
- L'obesità

Allergie e intolleranze alimentari

- Le reazioni avverse al cibo
- Reazioni tossiche
- Le allergie alimentari
- Le intolleranze alimentari
- Intolleranza al lattosio
- Favismo
- Fenilchetonuria
- Celiachia

- Diagnosi delle allergie e delle intolleranze
- Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva

Alimentazione e tumori.

- I tumori

Malattie epatiche:

Epatite

Cirrosi

IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

Contaminazione fisico-chimica degli alimenti

- Aspetti generali
- Le micotossine
- I fitofarmaci
- Gli zoofarmaci
- Sostanze cedute da contenitori e da imballaggi per alimenti
- I metalli pesanti
- I radionuclidi

Contaminazione biologica degli alimenti

- Le malattie trasmesse dagli alimenti
- I prioni
- I virus
- I batteri
- I fattori ambientali e la crescita microbica
- Tossinfezioni alimentari

Il sistema HACCP e certificazioni di qualità (in compresenza con Lab. Sala e vendita)

- HACCP
- Marchi di qualità DOP, IGP, STG

PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE DELLE STRUTTURE RICETTIVE

Prof. Rosario Costa

MODULO A: IL MERCATO TURISTICO

LEZIONE 1: IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE

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

LEZIONE 2: GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNAZIONALI

- Gli organismi internazionali

LEZIONE 4: GLI ORGANISMI E LE FONTI INTERNE

- Gli organismi interni

MODULO B: IL MARKETING

LEZIONE 1: IL MARKETING: ASPETTI GENERALI

- Il marketing turistico
- Differenza tra marketing strategico e marketing operativo

LEZIONE 2: IL MARKETING STRATEGICO

- Il marketing strategico
- Le fonti informative
- L'analisi interna
- L'analisi della concorrenza
- L'analisi della domanda
- La segmentazione della domanda
- Il target
- Il posizionamento
- Determinazione degli obiettivi strategici
- Macro marketing, micromarketing e marketing integrato

LEZIONE 3: IL MARKETING OPERATIVO

- Gli strumenti del micro marketing: il marketing mix
- Marketing mix: il prodotto

- Marketing mix: il prezzo
- Marketing mix: la comunicazione
- Marketing mix: la distribuzione
- Marketing mix: il personale

LEZIONE 4: IL WEB MARKETING

- Il web marketing
- Gli strumenti del web marketing

LEZIONE 5: IL MARKETING PLAN

- Il marketing plan

MODULO C: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

LEZIONE 1: LA PIANIFICAZIONE E LA PROGRAMMAZIONE

- La pianificazione strategica
- Il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale
- Le funzioni del controllo di gestione

LEZIONE 2: IL BUDGET

- Il budget
- Differenza tra bilancio d'esercizio e budget
- Articolazioni del budget
- Redazione del budget degli investimenti
- Redazione del budget economico di un albergo
- Il controllo budgettario

LEZIONE 3: IL BUSINESS PLAN

- Il business plan
- Il contenuto del business plan

MODULO D: NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

LEZIONE 1: LE NORME SULLA SICUREZZA DEL LAVORO E DEI LUOGHI DI LAVORO

- La sicurezza del lavoro
- Il Testo unico sulla sicurezza del lavoro
- La normativa antincendio

LEZIONE 2: LE NORME DI IGIENE ALIMENTARE E DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

- La normativa alimentare
- Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti
- I meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare
- La sicurezza dei luoghi e delle attrezzature di lavoro

LEZIONE 3: I CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE

- I requisiti del contratto

MODULO E: LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

LEZIONE 2: I MARCHI DI QUALITÀ ALIMENTARE:

- Il marchio
- I marchi di qualità alimentare
- I prodotti a km 0

Sono state inoltre sviluppate le seguenti **competenze e conoscenze di EDUCAZIONE CIVICA:**

- AGENDA 2030: ECONOMIA CIRCOLARE (obiettivo 12)

PROGRAMMA DI LABORATORIO DI SERVIZI ENOG. SETT. SALA E VENDITA

Prof. Andrea Mammolenti

MODULI DIDATTICI:

LA CARTA:

i menu

la carta delle vivande

la carta dei vini

la carta del bar

la carta dei dessert

la carta delle acque

TERRITORIO, ENOGASTRONOMIA E MADE IN ITALY

Che cosa è il prodotto tipico

Il valore del prodotto tipico

Il ruolo dei consumatori

I marchi di tutela (alimenti e Vini)

Il turismo enogastronomico il made in Italy.

BUFFET BANQUETING E CATERING

Banqueting e catering

I principali eventi

La location

ENOLOGIA

La vite e produzione vino

La vinificazione

Lo spumante

Lo champagne

Classificazione dei vini

La conservazione del vino

I vitigni del territorio italiano

La fermentazione alcolica

DEGUSTAZIONE ED ABBINAMENTO VINO

Scheda analisi sensoriale vino ais

Scheda abbinamento cibo vino metodo Mercadilli

Principi di abbinamento cibo vino

Esame visivo, olfattivo, gustativo vino

La temperatura del vino

LA BIRRA

Gli ingredienti

Come si produce

Gli stili della birra

ACQUAVITI E LIQUORI

Caratteristiche generali

Il vermouth

I sistemi di distillazione e la distillazione

I principali distillati

Brandy, cognac, armagnac, grappa, whisky, vodka, gin, tequila, rum.

Distillati di frutta

I liquori

LA PRODUZIONE DEI COCKTAILS

La preparazione di cocktails

Le attrezzature

Le tecniche di miscelazione

La costruzione di un cocktails

Le decorazioni

Gli analcolici MOCKTAILS E SMOOTHIES.

LA RISTORAZIONE: Organizzazione delle aziende ristorative.

PROGRAMMAZIONE SVOLTA LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

Prof.ssa Antonietta Vitale

Prof.ssa Elena Cimmino - Prof. Antonino Vero

Prof. Francesco Nardo

- La qualità alimentare
- Il concetto di qualità totale
- Le certificazioni di qualità
- Gli alimenti, cosa sono e come si classificano
- le 5 gamme alimentari e i 5 gruppi
- La biodiversità
- I prodotti bio e km0
- La suddivisione del magazzino, i documenti
- La gestione degli acquisti
- L'approvvigionamento, l'economo e l'economato
- Le politiche di approvvigionamento
- La scheda evento e la lista di carico
- L'importanza della scheda evento
- Le diverse fasi per l'organizzazione di un evento
- Differenze tra catering e banqueting
- Catering e Banqueting
- La veicolazione dei cibi e le temperature di conservazione.
- Food cost e costo di vendita

PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE
Prof. Alessandro Meani

Programma Teorico:

1. Apparato scheletrico,
2. Apparato muscolare,
3. Il gioco e lo sport,
4. Paramorfismi e dismorfismi,
5. Il ruolo della donna nello sport (UDA parità di genere)

Programma Pratico:

1. I fondamentali del basket:
 - Palleggio
 - Tiro
 - Terzo tempo
2. I fondamentali della Pallavolo;
 - Palleggio
 - Battuta
 - bagher
3. Atletica:
 - Resistenza 1500 mt
 - Velocità 100 mt
4. Ginnastica a corpo libero;
5. Calcio;
6. Lancio del peso
7. Gare campionati studenteschi (volley, corsa campestre, atletica)
8. Giornata sulla neve (sci)
9. Pattinaggio sul ghiaccio
10. Badminton

EDUCAZIONE CIVICA

Le regole del Fair Play

PROGRAMMA DI INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA
Prof. Alberto Garbagnati

La funzione del papa: breve storia

La Pasqua cristiana

La magia e la bibbia

Le religioni animiste

I tatuaggi e le religioni

Il documento "Exsul familia" di Pio XXII: la questione dei migranti

L'ateismo

Il secondo comandamento: la bestemmia

La musica nella bibbia

Matt. 25,30 ss le opere di misericordia: "ero in carcere e siete venuti a trovarmi"

La speranza cristiana

Il movimento (religioso) non violento di Gandhi.

La satira, la censura, la blasfemia: la posizione della chiesa

Il peccato originale

La laicità e la religione

La mikvah ebraica ed il concetto di purezza

La religione anima della cultura

La sessualità nel significato cristiano: commento al documento del pontificio consiglio per la famiglia

L'educazione, l'intelligenza artificiale, la posizione della chiesa

La chiesa e i mass media: dall'enciclica di Pio XII "miranda prosus" ai giorni nostri

Rom. 12,2 "il conformismo e la mentalità del mondo"

PROGRAMMA DI EDUCAZIONE CIVICA

L'ALMA

Small side game

L'Unione Europea

L'ONU

Il giorno del ricordo

La Giornata della Memoria

Presentazioni ppt su alimentazione e salute: approfondimento su ADIPOSITY REBOUND

Incontri LILT

Incontri con avvocati della camera penale di Monza

Lo sviluppo sostenibile (agenda 2030)

Sustainability e biodiversity

Die weiße Rose: Sophie Scholl

Uso delle droghe ed effetti correlati

L'economia circolare

I vini del territorio

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Firme

Materie	Docenti
Italiano	Sperti Grazia Maria
Storia	Sperti Grazia Maria
Matematica	Fino Valentina
Scienze e cultura degli Alimenti	Cammarota Serena
Inglese	Arosio Debora
Francese	Piotto Elisabetta
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Costa Rosario
Laboratorio servizi settore enogastronomico sala e vendita	Mammolenti Andrea
Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina	Francesco Nardo
Scienze Motorie	Miani Alessandro
IRC	Garbagnati Alberto
Sostegno	Di Dona Maria Rotonda