

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



**DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO CLASSE 5B, INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA
ANNO SCOLASTICO 2024-2025
COORDINATORE: PROF.ESSA GATTO GIUSEPPINA**

Indice

1. PRESENTAZIONE

- 1.1 Presentazione dell'IPSSC "Adriano Olivetti" di Monza
- 1.2 Il contesto territoriale

2 IL PROFILO PROFESSIONALE

- 2.1 Il profilo in uscita della figura professionale di “tecnico dei servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
- 2.2 Il “Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera” – Enogastronomia
- 2.3 Il Quadro Orario
- 2.4 Le Competenze Generali di Indirizzo
- 2.5 Le Competenze Chiave e di Cittadinanza
- Nuclei tematici fondanti d'indirizzo Enogastronomia
- Competenze chiave e di cittadinanza - quinto anno

- 2.6 Le Competenze di Educazione Civica

3. IL CONSIGLIO DI CLASSE E LA COMPONENTE ALUNNI

- 3.1 Composizione del Consiglio di Classe
- 3.2 Continuità dei docenti nel Consiglio di Classe
- 3.3 Composizione della classe
- 3.4 Privatisti
- 3.5 Attribuzione del Credito Scolastico
- 3.6 Relazione sulla classe
- 3.7

4. OBIETTIVI DEL CONSIGLI DI CLASSE E CONTENUTI MULTIDISCIPLINARI

- 4.1 Finalità
- 4.2 Obiettivi Educativo - Formativi
- 4.3 Obiettivi Generali
- 4.4 Obiettivi Specifici
- 4.5 Esplicitazione dei Livelli di Sufficienza
- 4.6 Obiettivi per Aree Disciplinari
- 4.7 Obiettivi Multidisciplinari
- 4.8 Modalità di lavoro e Strumenti utilizzati
- 4.9 Valutazione degli apprendimenti
- 4.10 Valutazione della condotta
- 4.11 Le attività di arricchimento dell'Offerta Formativa
- 4.12 Sintesi Generale PCTO
- 4.13 Simulazione Prima Prova Esame Di Stato - Italiano
- Griglia di valutazione della prima prova
- Griglia di valutazione della prima prova equipollente
- 4.14 Simulazione Seconda Prova D' Esame
- Simulazione seconda prova scritta
- Scheda osservazione prova pratica
- Simulazione seconda prova scritta equipollente e dsa

Griglia di valutazione seconda prova Esame di Stato
Griglia di valutazione seconda prova equipollente esame di Stato
4.15 Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

ALLEGATI

CONTENUTI DISCIPLINARI:

Lingua e Letteratura Italiana

Storia

Lingua e Cultura Tedesca

Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva

Lingua e Cultura Inglese

Laboratorio di Servizi Enogastronomici articolazione Sala e Vendita

Laboratorio Servizi Enogastronomia – Settore Cucina

Scienza e Cultura dell’Alimentazione

Matematica

Religione

Scienze Motorie e Sportive

Attività svolte nell’ambito di educazione civica

Le firme del consiglio di classe

Documenti riservati:

DOCUMENTO DELLA CLASSE

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

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

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

1. PRESENTAZIONE

1.1 Presentazione dell'IPSSEC "Adriano Olivetti" di Monza

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

- Contabilità d'azienda
- Dattilografia

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

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

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

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

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

- Analisti contabili
- Segretari d'amministrazione

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

- Operatore della gestione aziendale
- Operatore dell'impresa turistica

e con il diploma di maturità di:

- Tecnico della gestione aziendale

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

- Operatore dell'impresa turistica
- Operatore della gestione aziendale

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

- Tecnico dei servizi turistici
- Tecnico della gestione

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

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

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

- Tecnico della ristorazione
- Tecnico dei servizi turistici

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

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

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

1.2 Il contesto territoriale

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

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

L'Istituto è ora in grado di offrire la trivalenza dei settori rispondendo così in modo organico alle esigenze della miriade di imprese presenti sul territorio stesso. Inoltre è uno dei pochi in Italia ad avere istituito corsi serali alberghieri.

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

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

2 IL PROFILO PROFESSIONALE

2.1 Il profilo in uscita della figura professionale di “tecnico dei servizi per l’Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

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

È in grado di:

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

L’indirizzo si suddivide in articolazioni:

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

2.2 Il “Tecnico dei Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera” – Enogastronomia

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.3 Il Quadro Orario

AREA GENERALE				
		3° anno	4° anno	5° anno
A - 12	Lingua italiana	4	4	4
A - 24	Lingua inglese	2	2	2
A - 12	Storia	2	2	2
A - 26 A - 47	Matematica	3	3	3
A - 48	Scienze motorie	2	2	2
	IRC o attività alternative	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO				
ENOGASTRONOMIA		3° anno	4° anno	5° anno
A - 24	Seconda lingua	3	3	3
A - 31	Scienza e cultura dell'alimentazione	5	4	5
B - 20	Lab. Enogastronomia – cucina	6*	6*	5*
B - 21	Lab. Sala e vendita	0	2	2
A - 46	Diritto e tecniche amministrative	4	3	4
A - 24	Inglese tecnico	1	1	1
compresenze				
3° ANNO 1h di compresenza: ITP + Inglese tecnico				
4° ANNO 1h di compresenza: ITP + Inglese tecnico				
5° ANNO CUCINA 2h compresenza: ITP + Inglese tecnico e ITP + Alimentazione				

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

2.4 Le Competenze Generali di Indirizzo

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

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

abilità già acquisite ed evidenziate da parte dello studente sono state oggetto delle programmazioni di materia.

2.5 Le Competenze Chiave e di Cittadinanza

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

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

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

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

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

Nuclei tematici fondanti di indirizzo Enogastronomia

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della “Qualità totale” dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del “made in Italy”, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.

6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

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.

Competenze chiave e di cittadinanza - quinto anno

*Nelle sedute del Consiglio di classe della 5B del mese di ottobre i docenti hanno individuato **due competenze chiave e di cittadinanza da realizzare durante il quinto anno.***

- **Risolvere problemi;**
- **Progettare.**

Griglia valutazione competenze chiave e di cittadinanza

COMPETENZE DI CITTADINANZA	DESCRITTORI	INDICATORI	VALUTAZIONE LIVELLI (barrare con una crocetta)			
			Avanzato	Intermedio	Base	Non raggiunto
RISOLVERE PROBLEMI	Affronta situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi Individua le fonti e le risorse adeguate Raccoglie e valuta i dati Propone soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline	Capacità di individuare e risolvere problemi. Capacità di contestualizzare, collegare, generalizzare le informazioni. Capacità di fare ipotesi, raccogliere i dati, pervenire a conclusioni				
PROGETTARE	Uso delle conoscenze apprese per realizzare un prodotto.	Utilizza le conoscenze acquisite per elaborare progetti inerenti alle attività di studio. E' in grado di verificare la pianificazione				
	Organizzazione del materiale per realizzare un prodotto	Organizza il materiale in modo appropriato. Gestisce responsabilmente strumenti e spazi.				

Tabella programmazione progetti svolti

Nella seguente tabella sono specificate le discipline e i contenuti che hanno contribuito alla realizzazione dell'UDA:

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	I GIOVANI SERENI OGGI?

Prodotti	Organizzazione di un dibattito in classe .	
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	Competenze di cittadinanza: Risolvere problemi Progettare Competenze comuni: Asse dei Linguaggi Comunicazione Comunicazione nella lingua italiana: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. Asse Scientifico-tecnologico, Asse Storico-sociale. Adottare adeguate regole di comportamento Competenze professionali: <i>Operare in equipe integrando le proprie competenze con tutte le figure professionali previste.</i> Competenze sociali e civiche Riconoscere i comportamenti per l'ambiente la società con gli obiettivi sostenibili sanciti a livello comunitario attraverso l'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. Competenze disciplinari Acquisire conoscenze su temi trattati vagliando ,fonti notizie e documenti. Competenza alfabetica funzionale: capacità di individuare, comprendere, esprimere concetti sentimenti ,fatti e opinioni in forma sia orale che scritta utilizzando materiali visivi ,sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti Prendere coscienza delle situazioni e delle forme di disagio giovanile, modo da promuovere il benessere ,fisico, morale e sociale. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali e morali Competenza multilinguistica Porre domande, discutere, confrontare ipotesi, spiegazioni, soluzioni azioni. Elaborare un offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e dal punto di vista ambientale. Competenza in materia di cittadinanza: competenza digitale Progetta il proprio lavoro e cerca di risolvere problemi. Competenze sociali e civiche: Coopera nei gruppi e fa proposte	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Italiano	Saper utilizzare il linguaggio adatto all'interlocutore e al momento	I vari codici comunicativi; Saper individuare una tesi e sostenerla rispetto delle parti
Diritto e tecniche amministrative	Riconoscere il confine ideale tra uso corretto e abuso di internet e delle tecnologie informatiche	L'utilizzo di internet e delle tecnologie informatiche nel settore turistico. L'abuso nell'utilizzo di tali strumenti

Scienza e cultura dell'alimentazione	Riconoscere fattori predisponenti (individuali, familiari, psicologici) e precipitanti (percezione di sé e autostima).	L'alimentazione equilibrata e i disturbi del comportamento alimentare.
Lingua e cultura straniera inglese	Capire le proprie emozioni a seguito visione film in lingua. Comprendere il legame emotivo con il cibo	Capire film in lingua inglese sul tema delle emozioni "Inside Out". Storia e tradizione delle ricette familiari in lingua
Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala	Consapevolezza Emotiva: Sviluppare la capacità di riconoscere e comprendere le proprie emozioni e quelle degli altri. Relazioni Positive: Promuovere l'importanza di relazioni sane e supporti sociali, attraverso attività di gruppo e discussioni.	Obiettivi di Vita: Aiutare i giovani a definire e pianificare i loro obiettivi personali, educativi e professionali, per dare loro una direzione.
Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina	Comprendere il legame emotivo con il cibo	Storia e tradizione delle ricette familiari
Utenti destinatari	Tutti gli alunni della classe quinta B	
Prerequisiti	Capacità di organizzare lo studio e di collaborare; conoscenze dei nuclei dei programmi delle varie discipline acquisite negli anni precedenti.	
Fase di applicazione	Intero anno scolastico. ..	
Tempi	Il percorso ,si sviluppa nell'arco dell'anno scolastico.	

Esperienze attivate	Spiegazione individualizzate ,individuazione e sintesi degli concetti chiave, continuo richiamo agli argomenti trattati.
Metodologia	Lezione frontale, digitale, partecipata . interpretazione e commento di documenti storici. Cooperative learning Laboratorio enogastronomico.
Risorse umane interne esterne	I docenti del consiglio di classe
Strumenti	Libro di testo ricerche in web .Didattica digitale integrata
Valutazione	Criteri di valutazione ,interesse e partecipazione alle attività; rispetto dei tempi e qualità dei compiti assegnati.

- LA CONSEGNA AGLI STUDENTI**

Per “consegna” si intende *il documento che l'équipe dei docenti/formatori presenta agli studenti, sulla base del quale essi si attivano realizzando il prodotto nei tempi e nei modi definiti, tenendo presente anche i criteri di valutazione.*

1^ nota: il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.

2^ nota: l'Uda prevede dei compiti/problema che per certi versi sono “oltre misura” ovvero richiedono agli studenti competenze e loro articolazioni (conoscenze, abilità, capacità) che ancora non possiedono, ma che possono acquisire autonomamente. Ciò in forza della potenzialità del metodo laboratoriale che porta alla scoperta ed alla conquista personale del sapere.

3^ nota: l'Uda mette in moto processi di apprendimento che non debbono solo rifluire nel “prodotto”, ma fornire spunti ed agganci per una ripresa dei contenuti attraverso la riflessione, l'esposizione, il consolidamento di quanto appreso.

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo U.d.A :I GIOVANI SERENI OGGI?

Cosa si chiede di fare

1) Presentazione degli argomenti in classe

Guida i ragazzi nel porre domande.

Coordina la presentazione e la discussione, mantenendo il confronto centrato sul focus .

Propone il compito dando chiarimenti e consigli

Se richiesti aiuta il confronto tra i gruppi.

2)lezioni frontali sugli proposti e brain storming.

3)attività ex post prove di verifica scritta discussione guidata

Redigere brevi testi adeguati scopo e al contesto

In che modo (singoli, gruppi..)

Coinvolgimento degli studenti e condivisione degli obiettivi.

Lavoro di gruppo.

Quali prodotti Lavoro in laboratorio mirato ad acquisire e declinare le norme e le regole.

Dialogo ,confronto, ascolto, riflessioni personali e collettive.

Conversazione e dibattiti sui comportamenti adeguati ed inadeguati da adottare.

Criteri di valutazione :La valutazione sarà di due tipologie:

1)Valutazione di processo (durante)

2) Valutazione di prodotto (finale)

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

Gli studenti avranno una valutazione per livelli.

●
● *PIANO DI LAVORO UDA*

UNITÀ DI APPRENDIMENTO I GIOVANI SERENI OGGI?
Coordinatore: Laboratorio dei servizi enogastronomia settore sala
Collaboratori : ITALIANO ALIMENTAZIONE ,LINGUA INGLESE DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA Laboratorio dei servizi enogastronomia settore sala

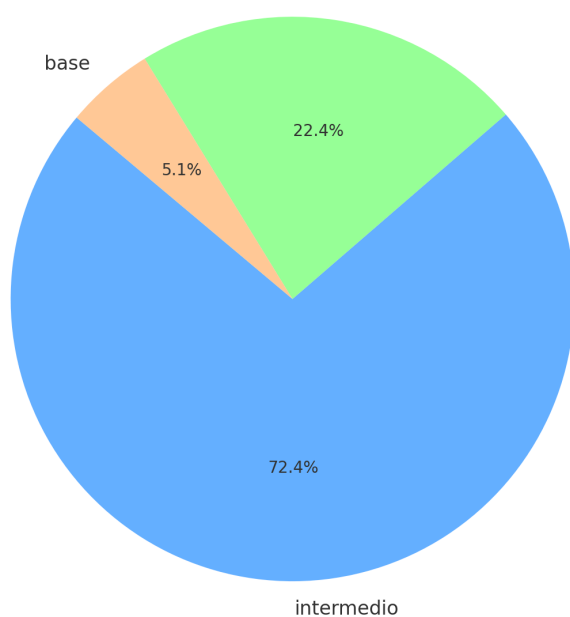
Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Italiano 1)Presentazione dei contenuti e delle loro applicazioni . 2)Attività durante: ogni argomento sarà trattato e sviluppato	Libro di testo Aula.,film	Coinvolgere la classe al progetto. Illustrazione ed esposizione corretta dei contenuti	4 ore	Interesse e partecipazione alle attività. Rispetto dei tempi e qualità dei compiti assegnati. Adeguate esposizione. Approfondimento personale.
2	Diritto 1)Presentazione dei contenuti e delle loro applicazione . 2)Attività durante: ogni argomento sarà trattato e sviluppato	Libro di testo -Aula.,Lim	Coinvolgere la classe al progetto. Illustrazione ed esposizione corretta dei contenuti	4 ore	Interesse e partecipazione alle attività. Rispetto dei tempi e qualità dei compiti assegnati. Adeguate esposizione. Approfondimento personale.
3	Lingua Straniera inglese	Libro di testo -Aula.,Lim	Coinvolgere la classe al progetto. Illustrazione ed esposizione corretta dei contenuti	6 ore	Interesse e partecipazione alle attività. Rispetto dei tempi e qualità dei compiti assegnati. Adeguate esposizione. Approfondimento personale.
4	Alimentazione Lezione partecipata, incontri con esperto e dibattito	Libro di testo -Aula.,Lim	Coinvolgere la classe al progetto. Illustrazione ed esposizione corretta dei contenuti	6 ore	Efficacia comunicativa e argomentativa. Correttezza del lessico specifico.
5	Laboratorio cucina	Libro di testo -Aula.Lim	Coinvolgere la classe al progetto. Illustrazione ed esposizione corretta dei contenuti	6 ore	Interesse e partecipazione alle attività. Rispetto dei tempi e qualità dei compiti assegnati. Adeguate esposizione. Approfondimento personale.
6	Laboratorio dei servizi sala	Libro di testo -Aula.Lim	Coinvolgere la classe al progetto. Illustrazione ed esposizione corretta dei contenuti	4 ore	Interesse e partecipazione alle attività. Rispetto dei tempi e qualità dei compiti assegnati. Adeguate esposizione. Approfondimento personale.

7	Scienze motorie	Libro di testo -Aula.Lim	Coinvolgere la classe al progetto. Illustrazione ed esposizione corretta dei contenuti	2 ore	Interesse e partecipazione alle attività. Rispetto dei tempi e qualità dei compiti assegnati. Adeguate esposizione. Approfondimento personale.
---	-----------------	-----------------------------	---	-------	---

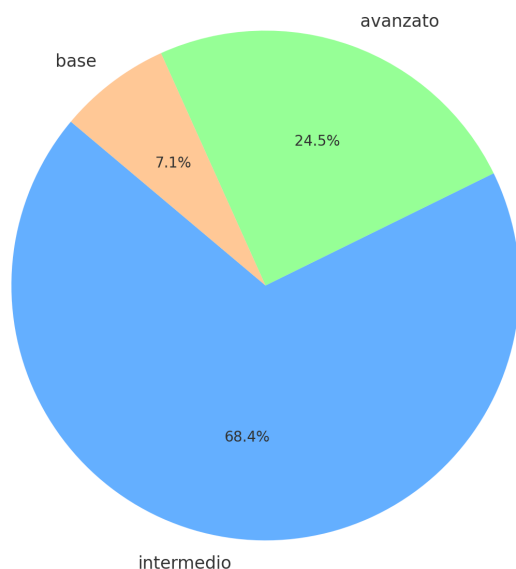
Livelli di competenza raggiunti

Livelli di Competenza: Risolvere problemi

Distribuzione dei livelli - RISOLVERE PROBLEMI
avanzato



Livelli di Competenza: Progettare



UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	ECCELLENZE DEL TERRITORIO
Prodotti	Realizzazione di una preparazione che valorizzi un'eccellenza del territorio.
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	Competenze di cittadinanza: Risolvere problemi Progettare Competenze comuni: Asse dei Linguaggi Comunicazione Comunicazione nella lingua italiana: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici ,economici, tecnologici. Interagisce in modo efficace in diverse situazioni comunicative, rispettando gli interlocutori, le e osservando un registro adeguato e regole delle conversazioni. Asse Scientifico-tecnologico, Asse Storico-sociale. Adottare adeguate regole di comportamento Competenze professionali: <i>Operare in equipe integrando le proprie competenze con tutte le figure professionali previste.</i> Competenze sociali e civiche

	Riconoscere i comportamenti per l'ambiente la società con gli obiettivi sostenibili sanciti a livello comunitario attraverso l'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile Competenze disciplinari Competenza alfabetica funzionale: capacità di individuare, comprendere ,esprimere concetti sentimenti ,fatti e opinioni in forma sia orale che scritta utilizzando materiali visivi ,sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti. La scelta dei prodotti: valorizzando i prodotti del territorio italiano all'estero .MADE IN ITALY Competenza multilinguistica Capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare. Competenza in materia di cittadinanza Partecipa ad attività collettive.	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Italiano	Individuare il legame tra vita le connessioni con territorio	Gabriele D'annunzio
Diritto e tecniche amministrative	Riconoscere i bisogni del consumatore e l'abilità delle imprese nel rispondere a tali bisogni. Individuare prodotti con marchio di qualità	I bisogni del consumatore. I marchi di qualità
Scienza e cultura dell'alimentazione	Proporre alimenti di qualità, che valorizzano il territorio e rispettano le esigenze del consumatore.	Qualità totale degli alimenti (e valorizzazione dei Presidi SlowFood). La filiera agroalimentare e la valorizzazione del Made in Italy. L'impronta ecologica degli alimenti e la dieta sostenibile. Le esigenze del consumatore (nutrizionali e legate agli stili di vita)
Lingua e cultura straniera inglese	Saper esporre in lingua ricette della tradizione	Traduzione di ricette con utilizzo di linguaggio specifico
Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina	Alimenti a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette (DOP,IGP)	Progettare attività/iniziative di varie tipologie atte a valorizzare le tipicità del territorio
Utenti destinatari	Tutti gli alunni della classe quinta B	

Prerequisiti	Capacità di organizzare lo studio e di collaborare; conoscenze dei nuclei dei programmi delle varie discipline acquisite negli anni precedenti
Fase di applicazione	Intero anno scolastico
Tempi	Il percorso ,si sviluppa nell’arco dell’anno scolastico.
Esperienze attivate	Spiegazione individualizzate ,individuazione e sintesi degli concetti chiave, continuo richiamo agli argomenti trattati.
Metodologia	Lezione frontale, digitale, partecipata . interpretazione e commento di documenti storici. Cooperative learning Laboratorio enogastronomico.
Risorse umane interne esterne	I docenti del consiglio di classe
Strumenti	Libro di testo ricerche in web .Didattica digitale integrata
Valutazione	Criteri di valutazione ,interesse e partecipazione alle attività; rispetto dei tempi e qualità dei compiti assegnati

●
● **LA CONSEGNA AGLI STUDENTI**

Per “consegna” si intende *il documento che l’équipe dei docenti/formatori presenta agli studenti, sulla base del quale essi si attivano realizzando il prodotto nei tempi e nei modi definiti, tenendo presente anche i criteri di valutazione.*

1^ nota: il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.

2^ nota: l’Uda prevede dei compiti/problema che per certi versi sono “oltre misura” ovvero richiedono agli studenti competenze e loro articolazioni (conoscenze, abilità, capacità) che ancora non possiedono, ma che possono acquisire autonomamente. Ciò in forza

della potenzialità del metodo laboratoriale che porta alla scoperta ed alla conquista personale del sapere.

3^ nota: l'Uda mette in moto processi di apprendimento che non debbono solo rifluire nel "prodotto", ma fornire spunti ed agganci per una ripresa dei contenuti attraverso la riflessione, l'esposizione, il consolidamento di quanto appreso.

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo U.d.A ECCELLENZE DEL TERRITORIO.

Ti chiediamo di realizzare una preparazione che valorizzi un'eccellenza del territorio

Cosa si chiede di fare 1) Presentazione degli argomenti in classe

2) lezioni frontali sugli argomenti proposti e brain storming.

Redigere brevi testi adeguati scopo e al contesto

In che modo (singoli, gruppi..) Coinvolgimento degli studenti e condivisione degli obiettivi.
L'attività verrà svolta sia individualmente sia in gruppo e tra gruppi della classe
Imparare ad esporre in italiano e in inglese

Quali prodotti Lavoro in laboratorio mirato ad acquisire e declinare le norme e le regole.
Questo lavoro è utile per vivere un'esperienza di progetto in team.
Per approfondire e applicare le conoscenze tecnico -professionali.

Criteri di valutazione :

Capacità organizzativa del singolo e del gruppo

Capacità di utilizzo degli strumenti disponibili.

Rispetto delle scadenze

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

Gli studenti avranno una valutazione per livelli.

•
•
•
PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO ECCELLENZE DEL TERRITORIO

Coordinatore: Laboratorio dei servizi enogastronomia settore cucina

Collaboratori : ITALIANO ALIMENTAZIONE ,LINGUA INGLESE DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

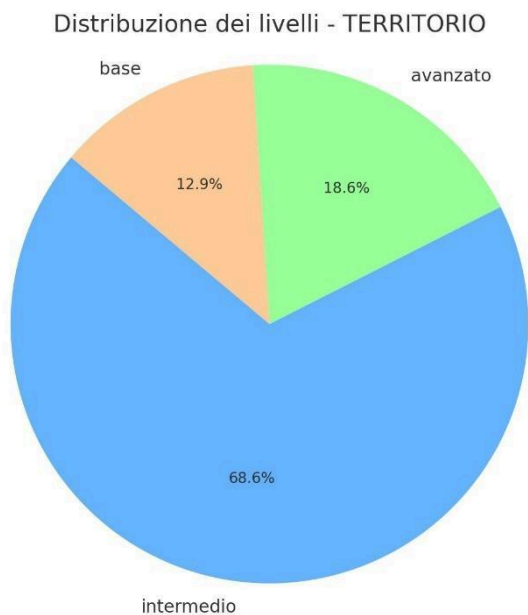
PIANO DI LAVORO UDA
SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Italiano 1)Presentazione dei contenuti e delle loro applicazioni . 2)Attività durante: ogni argomento sarà trattato e sviluppato	Libro di testo Aula.,film	Coinvolgere la classe al progetto. Illustrazione ed esposizione corretta dei contenuti	3h -Presentazione dell'UDA -individuare il soggetto e lavorare individualmente o in gruppo presentare il lavoro svolto	Partecipazione ed interesse; capacità di utilizzare il linguaggio adatto, lavoro e condivisione del progetto
2	Diritto 1)Presentazione dei contenuti e delle loro applicazione . 2)Attività durante: ogni argomento sarà trattato e sviluppato	Libro di testo -Aula.,Lim	Coinvolgere la classe al progetto. Illustrazione ed esposizione corretta dei contenuti	4 ore	Partecipazione ed interesse; capacità di utilizzare il linguaggio adatto, lavoro e condivisione del progetto
3	Lingua Straniera inglese	Libro di testo -Aula.,Lim	Coinvolgere la classe al progetto. Illustrazione ed esposizione corretta dei contenuti	4 ore	Partecipazione ed interesse; capacità di utilizzare il linguaggio adatto, lavoro e condivisione del progetto
4	Alimentazione	Libro di testo -Aula.,Lim	1.Condivisione degli obiettivi, individuazione del prodotto che dovrà essere realizzato. 2.Condivisione dei criteri per la formazione dei gruppi e distribuzione dei ruoli. Consapevolezza dell'importanza della cooperazione Disponibilità al confronto, assertività. 3.Cooperative learning; peer tutoring.	1.Presentazione dell'Uda e del progetto (2h). 2.Suddivisione del lavoro: assegnazione dei lavori per ricercare e poi produrre il contenuto. Attività da svolgere a casa: ricercare, acquisire e selezionare informazioni specifiche funzionali alla produzione dei contenuti inerenti al compito dell'Uda. (8h) 3.Tutto il gruppo classe: condivisione con il gruppo dei pari dei saperi appresi. (3h) 4.Tutto il gruppo classe:	1.Partecipazione, interesse curiosità dimostrati. 2.Capacità di lavorare in gruppo, disponibilità ad assumersi incarichi individuali e di gruppo, capacità di valutare, selezionare e organizzare in modo critico e funzionale il materiale disponibile e quello da ricercare. 3.Uso del linguaggio tecnico, capacità di trasferire le conoscenze acquisite; Rispetto dei tempi, capacità di lavorare in modo autonomo e in

				presentazione ed esposizione orale del Power Point anche in lingua straniera con l'ausilio della digital board (2h)	gruppo. 4.Efficacia comunicativa Correttezza grammaticale e lessicale. Efficacia argomentativa, coerenza e coesione. Utilizzo del mezzo multimediale Griglia di valutazione.
5	Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina	Libro di testo -Aula.Lim	1.Condivisione degli obiettivi, individuazione del prodotto che dovrà essere realizzato. 2.Condivisione dei criteri per la formazione dei gruppi e distribuzione dei ruoli. Consapevolezza dell'importanza della cooperazione Disponibilità al confronto, assertività. 3.Cooperative learning; peer tutoring.	1. Presentazione dell'Uda e del progetto (2h). 2. Suddivisione del lavoro: assegnazione dei lavori per ricercare e poi produrre il contenuto. Attività da svolgere a casa: ricercare, acquisire e selezionare informazioni specifiche funzionali alla produzione dei contenuti inerenti al compito dell'Uda. (8h) 3. Tutto il gruppo classe: condivisione con il gruppo dei pari dei saperi appresi. (3h) 4. Tutto il gruppo classe: presentazione ed esposizione orale del Power Point anche in lingua straniera con l'ausilio della digital board (2h)	1.Partecipazione, interesse curiosità dimostrati. 2.Capacità di lavorare in gruppo, disponibilità ad assumersi incarichi individuali e di gruppo, capacità di valutare, selezionare e organizzare in modo critico e funzionale il materiale disponibile e quello da ricercare. 3.Uso del linguaggio tecnico, capacità di trasferire le conoscenze acquisite; Rispetto dei tempi, capacità di lavorare in modo autonomo e in gruppo. 4.Efficacia comunicativa Correttezza grammaticale e lessicale. Efficacia argomentativa, coerenza e coesione. Utilizzo del mezzo multimediale Griglia di valutazione

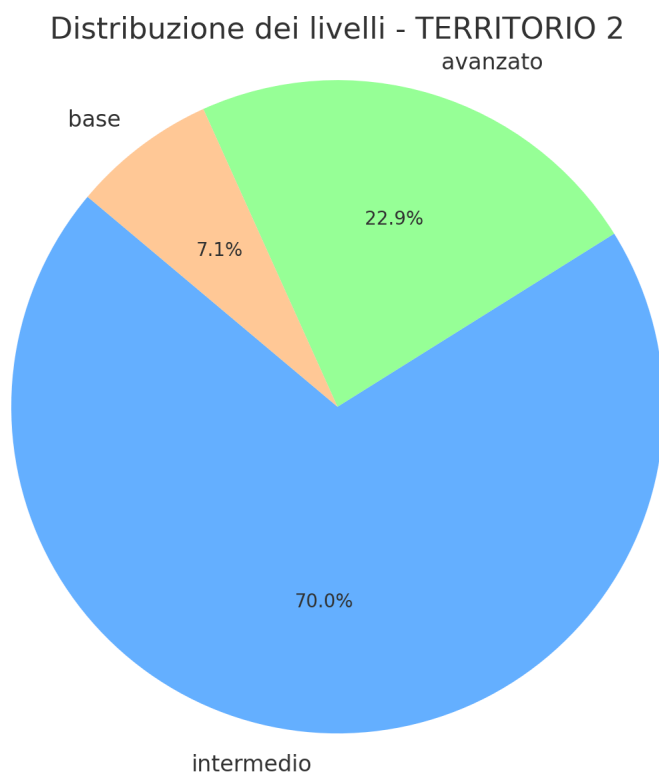
Livelli di competenza raggiunti

Livelli di Competenza: Risolvere problemi



Livelli di competenza raggiunti

Livelli di Competenza: Progettare



UDA

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	NOI CITTADINI PER COSTITUZIONE
Prodotti	Realizzazione di un video
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	Competenze chiave di cittadinanza: Risolvere problemi Progettare LA COSTITUZIONE Costituzione art.2 La repubblica riconosce e garantisce i diritti inviolabili dell'uomo, sia come singolo sia nelle formazioni sociali ove si svolge la sua personalità e richiede l'adempimento dei doveri inderogabili di solidarietà politica economica e sociale. Art.3 La Repubblica tutti i cittadini hanno pari dignità sociale e sono eguali davanti alla legge senza distinzione di sesso, di razza e di lingua, di religione, di opinioni politiche, di condizioni personali e sociali E' compito della repubblica rimuovere gli ostacoli di ordine economico e sociale, che , limitando di fatto la libertà e l'uguaglianza dei cittadini, impediscono il pieno sviluppo della persona umana e l'effettiva partecipazione di tutti i lavoratori all'organizzazione politica, economica, sociale del paese. Art11. L'Italia ripudia la guerra come strumento di offesa alla libertà degli altri popoli e come mezzo di risoluzione delle controversie internazionali; consente, in condizioni di parità con gli altri stati alle limitazioni di sovranità necessarie d un ordinamento che assicuri la pace e la giustizia tra le nazioni; promuove e favorisce le organizzazioni internazionali rivolte a tale scopo. Art.32.La Repubblica tutela la salute come fondamentale diritto dell'individuo e interesse della collettività, e garantisce cure gratuite agli indigenti. Nessuno può essere obbligato a un determinato trattamento sanitario se non per disposizione di legge. La costituzione afferma che la salute è un diritto fondamentale di tutti i cittadini (art.32). La sicurezza e la prevenzione sul posto di lavoro Agenda 2030 Obiettivo 5 UGUAGLIANZA DI GENERE Obiettivo 16 PACE

Competenze multi-linguistiche:

Capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare.

Comunicazione nella lingua italiana:

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici ,economici, tecnologici.

Asse Scientifico-tecnologico, Asse Storico-sociale.

Adottare adeguate regole di comportamento

Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione

Competenze professionali:

Operare in equipe integrando le proprie competenze con tutte le figure professionali previste.

Competenze sociali e civiche

Competenze disciplinari

Competenza alfabetica funzionale: capacità di individuare, comprendere ,esprimere concetti sentimenti ,fatti e opinioni in forma sia orale che scritta utilizzando materiali visivi ,sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti

Competenza matematica

Risolvere problemi affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni.

Competenza in materia di cittadinanza

Agire in riferimento a un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti

Disciplina	Abilità	Conoscenze
Italiano	Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi capacità di sintesi	I principali caratteri formali e semantici del lessico della lingua italiana ; correttezza ortografica e grammaticale
Storia	Saper cogliere il nesso logico causa-effetto di tematiche nel tempo	Conoscere determinati periodi storici e l'evoluzione dei costumi politico-sociali
Diritto e tecniche amministrative	Comprendere i principi fondamentali dettati dalla Costituzione, che sono alla base della convivenza civile	Costituzione: articoli 2-3-11.
Scienza e cultura dell'alimentazione	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro	La Repubblica tutela la salute come fondamentale diritto dell'individuo e interesse della collettività (art.32 Costituzione della Repubblica Italiana))
Scienze motorie	Educazione alla salute. Prestazione e doping Agire in modo	Il doping

	responsabile	
Lingua e cultura straniera>: Inglese	Saper relazionare in lingua inglese esperienze vissute	Relazionare in lingua inglese la propria esperienza a seguito della visita ai campi di concentramento
Lingua e cultura straniera: Tedesco	Riassumere un testo in lingua tedesca con lessico adeguato e strutture anche complesse Relazionare	Strutture linguistiche complesse della lingua tedesca Contenuto del romanzo DER VORLESER di Bernhard Schlink
Religione	Educare ai valori della solidarietà	Fratellanza e Solidarietà
Matematica	Confrontare documenti di vario tipo, in formato cartaceo grafici e tabelle)inerenti anche uno stesso argomento, selezionando le informazioni ritenute, più significative ed affidabili.	Ricerca statistica
Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina	Corretto comportamento da avere sul posto di lavoro per lavorare in sicurezza e prevenire rischi di infortunio	La costituzione afferma che la salute è un diritto fondamentale di tutti i cittadini (art.32). La sicurezza e la prevenzione sul posto di lavoro.
Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala bar	Educazione alla legalità: Comprendere il ruolo delle leggi e delle istituzioni nel garantire i diritti e la sicurezza dei cittadini.	Sviluppo del senso critico: Incoraggiare gli studenti a riflettere su questioni sociali e politiche contemporanee in relazione ai principi costituzionali
Utenti destinatari	Tutti gli alunni della classe QUINTA B	
Prerequisiti	Capacità di organizzare lo studio e di collaborare; conoscenze dei nuclei dei programmi delle varie discipline acquisite negli anni precedenti	
Fase di applicazione	Intero anno scolastico	
Tempi	Il percorso ,si sviluppa nell'arco dell'anno scolastico.	
Esperienze attivate	Spiegazione individualizzate ,individuazione e sintesi degli concetti chiave, continuo richiamo agli argomenti trattati.	
Metodologia	Lezione frontale, digitale, partecipata . interpretazione e commento di documenti storici. Cooperative learning Laboratori. Viaggio di istruzione.	

	Partecipazione e interventi da parte di esperti esterni e professionisti del settore
Risorse umane interne esterne	I docenti del consiglio di classe
Strumenti	Libro di testo ricerche in web .Didattica digitale integrata
Valutazione	Rubriche valutative Criteri di valutazione: Interesse e partecipazione alle attività; Rispetto dei tempi e qualità dei compiti assegnati Adeguata esposizione Approfondimento personale

•
•
• **LA CONSEGNA AGLI STUDENTI**

Per “consegna” si intende *il documento che l'équipe dei docenti/formatori presenta agli studenti, sulla base del quale essi si attivano realizzando il prodotto nei tempi e nei modi definiti, tenendo presente anche i criteri di valutazione.*

- 1^ nota:** il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.
- 2^ nota:** l'Uda prevede dei compiti/problema che per certi versi sono “oltre misura” ovvero richiedono agli studenti competenze e loro articolazioni (conoscenze, abilità, capacità) che ancora non possiedono, ma che possono acquisire autonomamente. Ciò in forza della potenzialità del metodo laboratoriale che porta alla scoperta ed alla conquista personale del sapere.
- 3^ nota:** l'Uda mette in moto processi di apprendimento che non debbono solo rifluire nel “prodotto”, ma fornire spunti ed agganci per una ripresa dei contenuti attraverso la riflessione, l'esposizione, il consolidamento di quanto appreso.

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo U.d.A NOI CITTADINI PER COSTITUZIONE

Cosa si chiede di fare 1) Presentazione degli argomenti in classe

Il docente presenta alla Lim gli articoli acquisiti in rete.

Attività 2) Gli studenti lavorano sul testo della Costituzione acquisendo la consapevolezza dell'importanza del riconoscimento dell'inviolabilità dei diritti di ogni essere umano.

- 1) **Conosce l'organizzazione costituzionale**
- 2) **Colloca l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimenti dei diritti garantiti dalla Costituzione a tutela della persona, della collettività e dell' ambiente.**
- 3) **Riconosce l'importanza di una cultura civile di convivenza, della pace e della non violenza.**

- 4) **Partecipa al dibattito argomenta la propria tesi adeguatamente documentati, considerando e comprendendo le diverse posizioni.**
- 5) **Padroneggia gli strumenti espressivi ed argomentativi per gestire interazione comunicativa verbale**
- 6) **Cerca ,reperisce fonti dirette e indirette e rielabora e interpreta le informazioni**
- .

3 Lezioni frontali sugli proposti e brain storming.

3)Redigere brevi testi adeguati scopo e al contesto

In che modo (singoli, gruppi..) Coinvolgimento degli studenti e condivisione degli obiettivi.
Lavori di gruppo

Quali prodotti Lavoro in laboratorio mirato ad acquisire e declinare le norme e le regole.

Dialogo ,confronto, ascolto, riflessioni personali e collettive

Uscite didattiche con report fotografico

Criteri di valutazione :Il monitoraggio riguarda il lavoro di gruppo e l'atteggiamento tenuto nello svolgimento delle diverse fasi di lavoro :Il rispetto dei tempi, l'esecuzione corretta dei compiti assegnati, il sostegno tra pari

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

Rubriche di valutazione

Relative al lavoro di gruppo.

Relative all'atteggiamento nei confronti della ricerca e al metodo di lavoro

i.

•
•
PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO NOI CITTADINI PER COSTITUZIONE
Coordinatore: Diritto e tecniche amministrative
Collaboratori : ITALIANO STORIA DIRITTO SCIENZE MOTORIE RELIGIONE ALIMENTAZIONE MATEMATICA LINGUA TEDESCA,LINGUA INGLESE

PIANO DI LAVORO UDA
SPECIFICAZIONE DELLE FASI

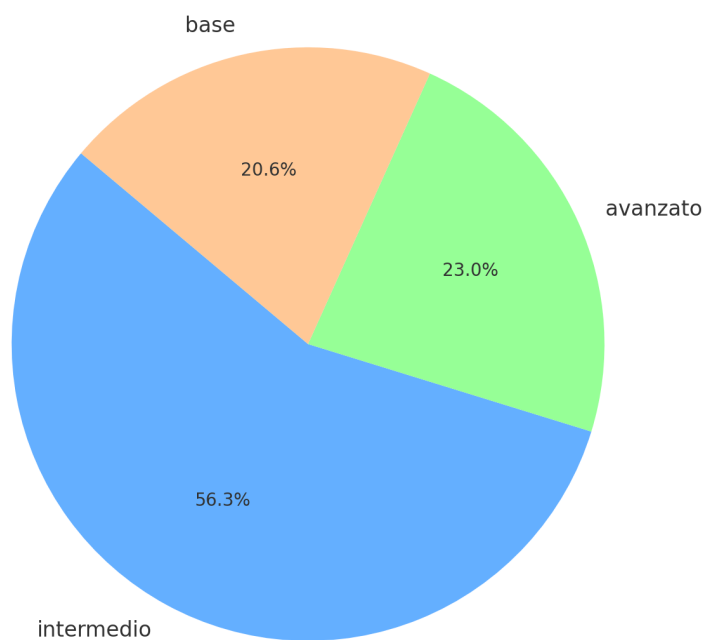
Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Italiano storia 1)Presentazione dei contenuti e	Libro di testo Aula.,film	Coinvolgere la classe al progetto. Illustrazione ed	6	Interesse e partecipazione alle attività.

	delle loro applicazioni . 2)Attività durante: ogni argomento sarà trattato e sviluppato		esposizione corretta dei contenuti		Rispetto dei tempi e qualità dei compiti assegnati. Adeguata esposizione. Approfondimento personale.
2	Diritto 1)Presentazione dei contenuti e delle loro applicazione . 2)Attività durante: ogni argomento sarà trattato e sviluppato	Libro di testo -Aula.,Lim	Coinvolgere la classe al progetto. Illustrazione ed esposizione corretta dei contenuti	3	Interesse e partecipazione alle attività. Rispetto dei tempi e qualità dei compiti assegnati. Adeguata esposizione. Approfondimento personale.
3	Lingua inglese	Libro di testo -Aula.,Lim	Coinvolgere la classe al progetto. Illustrazione ed esposizione corretta dei contenuti	4	Interesse e partecipazione alle attività. Rispetto dei tempi e qualità dei compiti assegnati. Adeguata esposizione. Approfondimento personale.
4	Scienze motorie 1)Presentazione dei contenuti e delle loro applicazione . 2)Attività durante: ogni argomento sarà trattato e sviluppato .	Libro di testo -Aula.,Lim	Coinvolgere la classe al progetto. Illustrazione ed esposizione corretta dei contenuti	2	Interesse e partecipazione alle attività. Rispetto dei tempi e qualità dei compiti assegnati. Adeguata esposizione. Approfondimento personale
5	Religione 1)Presentazione dei contenuti e delle loro applicazione . 2)Attività durante: ogni argomento sarà trattato e sviluppato	Libro di testo -Aula.Lim	Coinvolgere la classe al progetto. Illustrazione ed esposizione corretta dei contenuti	2	Interesse e partecipazione alle attività. Rispetto dei tempi e qualità dei compiti assegnati. Adeguata esposizione. Approfondimento personale.
	Alimentazione 1)Presentazione dei contenuti e delle loro applicazione . 2)Attività durante: ogni argomento sarà trattato e sviluppato .	Libro di testo -Aula.,Lim,	Coinvolgere la classe al progetto. Illustrazione ed esposizione corretta dei contenuti	3	Efficacia comunicativa Correttezza del lessico specifico. Efficacia argomentativa, coerenza e coesione. Utilizzo del mezzo multimediale.
6	Matematica	Libro di testo -Aula Lim.	Adottare adeguate regole di comportamento	6	Interesse e partecipazione alle attività.

		Cinema.: film Il ragazzo dai pantaloni Rosa	improntate al rispetto e al dialogo		Rispetto dei tempi e qualità dei compiti assegnati. Adeguata esposizione . Approfondimento personale.
7	Lingua tedesco	Libro di testo -Aula.,Lim	Coinvolgere la classe al progetto. Illustrazione ed esposizione corretta dei contenuti	8	Interesse e partecipazione alle attività; Rispetto dei tempi e qualità dei compiti assegnati. Adeguata esposizione . Approfondimento personale.
	Laboratorio dei servizi enogastronomici settore sala	Libro di testo -aula -Lim	Coinvolgere la classe	3	Interesse e partecipazione alle attività. Rispetto dei tempi e qualità dei compiti assegnati. Adeguata esposizione . Approfondimento personale
	Laboratorio dei servizi enogastronomici settore .cucina	Libro di testo -Aula Lim	Coinvolgere la classe	2	Interesse e partecipazione alle attività. Rispetto dei tempi e qualità dei compiti assegnati. Adeguata esposizione . Approfondimento personale.

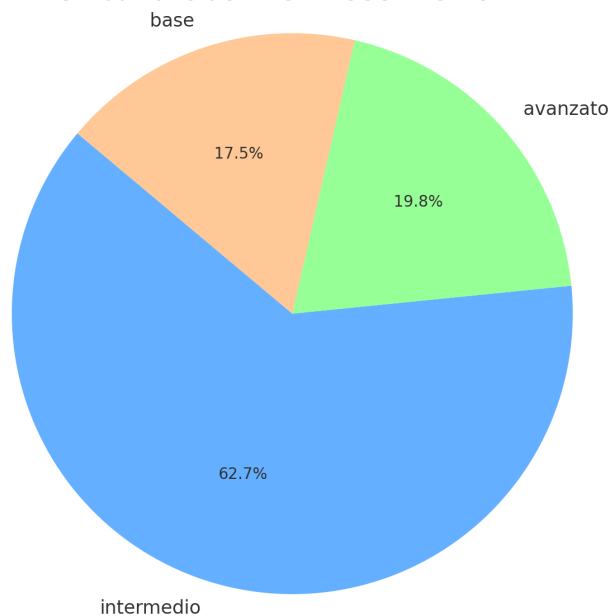
Livelli di competenza raggiunti

Livelli di Competenza: Risolvere problemi



Livelli di Competenza: Progettare

Distribuzione dei livelli - COSTITUZIONE 2



CONSIDERAZIONI UDA

Tendenze osservabili:

- La maggior parte dei partecipanti ha competenze comprese tra **1.5 e 2.2**, quindi prevalentemente **intermedio o medio**.
- Solo alcuni raggiungono punte medie superiori a **2.5**, indicando una competenza avanzata più marcata.

Possibili interpretazioni:

- I partecipanti mostrano una **maggior coerenza nei livelli** nelle aree **"NOI CITTADINI PER COSTITUZIONE"** e **"ECCELLENZE DEL TERRITORIO"**, probabilmente per attività simili o standardizzate.
- Le aree con maggiore variabilità potrebbero indicare **differenziazione nei metodi di apprendimento o valutazione**.

2.6 Le Competenze di Educazione Civica

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

La prospettiva trasversale dell'insegnamento di educazione civica

La trasversalità dell'insegnamento offre un paradigma di riferimento diverso da quello delle discipline. La norma richiama il principio della trasversalità del nuovo insegnamento, anche in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, non ascrivibili a una singola disciplina e neppure esclusivamente disciplinari. L'educazione civica, pertanto, supera i canoni di una tradizionale disciplina, assumendo più propriamente la valenza di matrice valoriale trasversale che va coniugata con le discipline di studio, per evitare superficiali e improduttive aggregazioni di contenuti teorici e per sviluppare processi di interconnessione tra saperi disciplinari ed extra disciplinari. Agli insegnamenti dell'area giuridico-economica è stato affidato il coordinamento dell'insegnamento di educazione civica, fermo restando il coinvolgimento degli altri docenti competenti per i diversi obiettivi/risultati di apprendimento condivisi in sede di programmazione del Consiglio di Classe. **Programmazione dell'Uda di educazione civica:** è **"Noi cittadini per costituzione."** I nuclei concettuali dell'Educazione Civica Tre

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

La Costituzione

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

Lo sviluppo sostenibile

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

Cittadinanza digitale

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

Curricolo di Educazione Civica

Nell'ambito della declinazione annuale delle attività didattiche il Consiglio di Classe 5 B ha affidato al seguente team di docenti delle seguenti discipline il compito di svolgere le seguenti attività inerenti all'Educazione civica.

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 Consiglio di Classe cui è stato affidato l'insegnamento dell'educazione civica. La valutazione deve considerare le conoscenze, le abilità e il progressivo sviluppo delle competenze previste nella sezione del curriculum dedicata all'educazione civica.

3. IL CONSIGLIO DI CLASSE E LA COMPONENTE ALUNNI

3.1 Composizione del Consiglio di Classe

Disciplina	Docente	Continuità didattica nel triennio
Italiano	Prof.ssa Pantusa Giuseppina	Dal 3° anno
Storia	Prof.ssa Pantusa Giuseppina	Dal 3° anno
Lingua e cultura straniera Inglese	Prof.ssa Leonti Daniela	Dal 3° anno
Lingua e cultura straniera Tedesco	Prof.ssa Larghi Loredana	Dal 3° anno
Matematica	Prof.ssa Gatto Giuseppina	Dal 3° anno
Diritto e tecniche amm. Strut. Ric.	Prof. Rossi Vincenzo	Dal 5° anno
Lab. Servizi Enogastronomici - Sala	Prof. Guarda Marco	Dal 4° anno
Lab. Servizi Enogastronomici - Cucina	Prof. Stefanelli Clemente	Dal 3° anno
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa Muraro Sara	Dal 3° anno
Scienze motorie	Prof.ssa Vigna Moiraghi Elvira	Dal 5° anno
Religione	Prof. Garbagnati Alberto	Dal 3°anno
Sostegno	Prof.ssa Arienti Laura	Dal 5°anno

3.2 Continuità dei docenti nel Consiglio di Classe

Per quanto riguarda il corpo docente, c'è stata continuità didattica per tutte le discipline di studio del triennio fatta eccezione per i docenti di diritto e tecniche amministrative e scienze motorie che sono cambiati ogni anno.

3.3 Composizione della classe

La classe 5B ad oggi è costituita da 15 studenti, 4 femmine e 11 maschi.

Relativamente agli alunni provenienti da percorsi CFP, ai sensi del D. Legs.61/2017 e in ottemperanza all'Accordo USR - Regione Lombardia del dicembre 2018, la Commissione nominata dal Collegio Docenti ha proceduto ad un accertamento di competenze, a seguito del quale gli studenti sono stati inseriti nella classe quinte. Questo accertamento copre l'intero quadriennio precedente ed opera in un'ottica di acquisizione di competenze per assi e non in senso strettamente disciplinare.

IL FLUSSO DEGLI ALUNNI

CLASSE	Provenienti dalla stessa Classe	Provenienti da altra classe/istituto o ripetenti	Provenienti da CFP	Trasferiti al serale	PROMOSSI in quarta		Non ammessi alla fine del quarto anno
					Con debito	Senza debito	

QUINTA	14	0	1		2	13	1
--------	----	---	---	--	---	----	---

3.4 Privatisti

Alla sezione 5B non sono stati assegnati alunni privatisti .

3.5 Attribuzione del Credito Scolastico .

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

Per l'attribuzione del credito scolastico, il consiglio di classe fa riferimento alla normativa vigente ed ai criteri indicati dal P.T.O.F.; esso è la somma dei punteggi ricavati dalle valutazioni finali che l'allievo consegue nell'arco degli ultimi 2 anni di corso. Il Consiglio di classe, nell'attribuire, tiene in debito conto: la media dei voti del secondo quadrimestre che esprime il livello raggiunto delle conoscenze, competenze e abilità, l'assiduità e l'interesse nei confronti dell'attività, l'impegno e della motivazione allo studio, la frequenza scolastica, la partecipazione all' IRC e ad attività professionalizzanti e corsi extracurriculari ai sensi dell'art. 15 del D. LGS. 62/2017 ai sensi dell'art. 15 del D. LGS. 62/2017 (fino alla classe quarta) . Con l'introduzione della legge n.150 del 1° ottobre 2024 secondo quanto indicato nel documento ufficiale, il punteggio più elevato nella fascia corrispondente che dimostrano un comportamento eccellente ovvero con voto di condotta è pari oppure superiore nove decimi.

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

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

3.6 Relazione sulla classe

Presentazione della classe

Il livello di preparazione conseguito dalla classe è nel complesso soddisfacente: parte

degli studenti hanno manifestato interesse e si sono adeguatamente applicati nello studio conseguendo un profitto discreto e talvolta buono; un altro gruppo, pur partecipando al dialogo educativo, si è applicato a fasi alterne nello studio, ottenendo un profitto nel complesso più che sufficiente.

Gli studenti hanno mantenuto, generalmente, un profilo di correttezza con un accettabile livello di autocontrollo, costante senso di responsabilità, e hanno dimostrato disponibilità al dialogo educativo. Nelle materie di area comune, gli studenti non riescono a padroneggiare con sicurezza i linguaggi specifici e a fare una rielaborazione in modo personale.

Il Consiglio di Classe ha attuato sin dall'inizio dell'anno scolastico, un lavoro metodico e coordinato per favorire l'apprendimento di tutti gli alunni, valorizzando le singole specificità.

Fa parte della classe una studentessa con disabilità che segue una programmazione per obiettivi minimi. Per questa studentessa il consiglio di classe ritiene necessaria la presenza dell'insegnante di sostegno durante le prove scritte e il colloquio. Si allega al presente documento la relazione per la commissione d'Esame di Stato.

Nella classe la studentessa con disabilità è seguita per 18 ore dall'insegnante di sostegno. Tre sono gli alunni con DSA; nel corso degli anni hanno seguito le programmazioni della classe nelle diverse discipline avvalendosi di una Programmazione Didattica Personalizzata (PDP) con tecniche, mezzi e strumenti compensativi (per controbilanciare le carenze funzionali determinate dal disturbo) e dispensativi (per accompagnamento al processo di apprendimento e verifica), entrambe necessarie per il successo formativo, educativo e didattico come previsto dalla L. 170 del 2010.

Per la studentessa con disabilità è stato redatto il PEI, ha seguito in tutte le materie una programmazione per obiettivi minimi riconducibili ai programmi ministeriali o comunque ad essi globalmente corrispondenti (Legge 104 / 1992) .Per quanto riguarda la documentazione si fa riferimento al fascicolo riservato, allegato al documento della classe 5B *(I.P.S.S.E.C. A.Olivetti, Monza ALLEGATO AL DOCUMENTO DI CLASSE 5 sez.B - Enogastronomia a.s. 2024 - 2025)*

. Un'altra nota positiva per evidenziare la qualità del percorso di crescita compiuto dagli studenti sono le esperienze legate al P.C.T.O. e educazione civica vissute da dodici alunni con maturità consapevolezza, e atteggiamento propositivo , con un viaggio di 4 giorni a Cracovia.

Le esperienze legate al P.C.T.O. hanno contribuito alla crescita personale degli studenti; 12 ragazzi hanno inoltre partecipato, nell'ambito del curriculum di Educazione Civica, ad un viaggio di istruzione di 4 giorni a Cracovia, dove hanno mostrato, oltre a maturità e consapevolezza, un atteggiamento propositivo.

La programmazione didattica preventiva è stata svolta in maniera regolare in relazione ai modi, ai tempi, ai contenuti. Da sottolineare in ultimo il lavoro svolto dal consiglio di classe,

con l'obiettivo di rinforzare la competenze degli alunni, attraverso momenti di recupero in itinere, pause didattiche, che in alcuni casi hanno consentito loro di ottenere una maggiore sicurezza e una migliore padronanza nella conduzione del lavoro.

Andamento disciplinare della classe

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

Andamento didattico della classe.

Alcuni studenti hanno raggiunto buoni risultati con un buon livello di conoscenze e competenze, dimostrando anche buone abilità operative nelle materie professionali.

La totalità degli allievi, nel corso degli anni, ha partecipato ai progetti, alle attività, alle proposte educativo-formative dell'Istituto con voglia di fare e di vivere nuove esperienze di arricchimento personale mostrando discrete attitudini e acquisendo buone competenze professionali.

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

Il Consiglio di Classe intende 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 percorso dello sviluppo dell'alunno, tenendo conto di situazioni personali 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.

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

Gli studenti hanno dimostrato livelli diversi di impegno e responsabilità nelle attività di

PCTO proposte e nelle altre attività promosse dalla scuola per far acquisire agli alunni conoscenze, competenze e abilità, con il fine di essere avviati verso la figura professionale.

4. OBIETTIVI DEL CONSIGLI DI CLASSE E CONTENUTI MULTIDISCIPLINARI

4.1 Finalità

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

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

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

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

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

4.2 Obiettivi Educativo - Formativi

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

4.3 Obiettivi Generali

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

documenti e fonti;

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

4.4 Obiettivi Specifici

Potenziamento del linguaggio specifico settoriale appropriato:

- Saper elaborare pianificazioni, rappresentando i dati in modo da favorire i processi decisionali;
- Promuovere nello studente la capacità di elaborare individualmente soluzioni specifiche rispetto a un problema dato, applicando concretamente la metodologia operativa e progettuale acquisita;
- Valorizzare e promuovere, anche in lingua straniera (livello B2), le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;

Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti.

- Controllare e utilizzare alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in

relazione alle specifiche necessità dietologiche e agli stili di vita.

- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici.

4.5 Esplicitazione dei Livelli di Sufficienza

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

4.6 Obiettivi per Aree Disciplinari

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

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

4.7 Obiettivi Multidisciplinari

Obiettivi formativo-educativi	Capacità di orientarsi per una scelta futura (professione e studio) Capacità di programmare il proprio impegno nel tempo medio lungo rispettando scadenze e modalità di esecuzione. Consolidamento dell'etica professionale
Obiettivi specifici	Collegamento di argomenti della stessa disciplina o di discipline diverse, cogliendone le relazioni fondamentali Educazione alla flessibilità Sviluppo della capacità di rapportarsi al territorio. Saper utilizzare i linguaggi tecnici, propri delle discipline professionalizzanti
Obiettivi cognitivi	Sviluppo dell'abilità tecnico-operative professionali Sviluppo delle capacità di espressione e comunicazione nelle diverse situazioni Capacità di approfondire e organizzare in modo personale e autonomo i contenuti proposti Sapersi esprimere in modo sostanzialmente corretto in forma scritta e verbale anche nella lingua straniera

STRATEGIE PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

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

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

4.8 Modalità di lavoro e Strumenti utilizzati

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

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

I docenti hanno applicato metodologie e strategie didattico-educative finalizzate alla valorizzazione delle attitudini degli studenti, cercando di adattare la didattica ai diversi stili cognitivi, di stimolare l'interesse per la ricerca e la responsabile partecipazione degli allievi al dialogo educativo e al lavoro di gruppo. Gli insegnanti hanno promosso e favorito atteggiamenti di attenzione e partecipazione al dialogo educativo per consentire lo svolgimento sereno e produttivo del lavoro. Gli obiettivi sono stati conseguiti utilizzando lezioni frontali, lezioni dialogate, discussioni di problemi, lezioni pratiche, lavori di gruppo, utilizzo di supporti audiovisivi e multimediali.

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

MEZZI E STRUMENTI

	Itali ano	Stor ia	Ted esc o	Ingl ese	Mat em atic a	Sci enz a e cult ura dell' alim ent azio ne	Dirit to e tec nich e am m. e rist orat ive	Lab Servizi enogast ronomic i settore - cucina	Lab. Servi zi enog astro nomi ci settor e sala /vend ita	Scien ze motor ie e sporti ve	Religi one
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione interattiva	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Lavoro di	X	X		X	X	X	X	X	X	X	

gruppo											
Discussione guidata	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Attività laboratoriale								X			
Simulazione	X	X			X	X	X	X			

	Itali ano	St ori a	Te de sc o	In gl es e	M at e m ati ca	Scie nza e cultu ra dell'a lime ntazi one	Dirit to e tecn iche am m. e risto rativ e	Lab Servi zi enog astro nomi ci setto re - cucin a	Lab. Servizi enoga strono mici settore sala /vendit a	Sc ien ze m ot ori e e sp ort ive	Re ligi on e
Interrogazione breve	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X
Interrogazione lunga	X	X	X	X	X	X	X		X	X	
Prove strutturate o semi strutturate	X	X	X	X		X	X		X		
Esercizi					X						
Prove a domande aperte – elaborazione di un tema	X	X	X		X	X					
Altro	Sim ulaz ione 1^ prov a					Simu lazio ne 2^ prov a	Sim ulaz ione 2^ prov a	Simu lazio ne 2^ prov a		Pr ov a pr ati ca	

Strumenti	Materie										
	Italiano	Storia	Tedesco	Inglese	Matematica	Scienza e cultura dell'alimentazione	Diritto e tecniche am. e ristorative	Lab Servizi enogastronomici settore - cucina	Lab. Servizi enogastronomici settore sala /vendita	Scienze motorie e sportive	Religione
Libri di testo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Fotocopie – materiale in formato digitale	X	X	X	X		X	X	X	X		X
Computer	X	X	X	X		X	X				
Laboratorio								X			
Palestra										X	

INTERVENTI DI RECUPERO E SOSTEGNO

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

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

Il recupero è stato rivolto agli alunni che presentano difficoltà nell'adozione di un metodo di studio efficace e nell'acquisizione di competenze e conoscenze e, in particolare, dai docenti delle singole discipline che a fine quadrimestre hanno riportato una valutazione insufficiente.

TIPOLOGIE DI VERIFICHE ED ESERCITAZIONI PER LE PROVE D'ESAME

Sono state effettuate dai docenti del consiglio di classe, 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 consiglio di classe ha svolto le simulazioni di prima prova il giorno 26 marzo 2025 e di seconda prova i giorni 8 maggio (parte teorica - quattro ore) e 9 maggio 2025 (parte pratica - tre ore) con le stesse modalità e tempi suggeriti dall'ordinanza dell'esame di Stato. 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 all'esame di Stato il consiglio di classe ha svolto le simulazioni di prima e seconda prova con le stesse modalità e tempi suggeriti dall'ordinanza dell'esame di Stato.

Per quanto riguarda la **simulazione di prima prova** il docente ha utilizzato le prove riferite all'esame di Stato dell'anno 2023/ 2024, come concordato nel Dipartimento di Italiano dell'Istituto.

La prova equipollente durante l'anno scolastico 2024/25.

- Il testo della traccia è stato letto allo studente dal docente di sostegno.
- Allo studente sono stati forniti i medesimi brani della prova 2023/ 2024, con le opportune semplificazioni nella parte introduttiva e per quanto riguarda le domande di "comprensione, analisi e interpretazione" che sono state preventivamente riformulate per agevolare la facilitazione prevista dal PEI, nel rispetto delle indicazioni ministeriali.
- La griglia di valutazione è semplificata come da allegato.

Per quanto riguarda la **simulazione di seconda prova**, i docenti individuati dai rispettivi CdC come membri interni dell'articolazione enogastronomia-cucina, hanno elaborato collegialmente la stesura della traccia come da Ordinanza Ministeriale n.67 del 31-03-2025 e dal Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164). La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, co. 4, del d. lgs. 62/2017, non verte su discipline, ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali del vigente ordinamento è un'unica prova integrata. L'IPSSEC A.Olivetti di Monza ha deliberato lo svolgimento della seconda prova in forma scritta e pratica, nell'arco di due giornate consecutive.

Le griglie di valutazione utilizzate per la correzione e la valutazione (sia della prova ordinaria che quella equipollente) sono allegate al Documento di classe.

Per gli alunni con disabilità e disturbi specifici dell'apprendimento, sono state seguite le indicazioni dei rispettivi PEI e PDP.

Per il colloquio orale, gli insegnanti durante le interrogazioni in itinere, hanno proposto documenti con i quali esercitarsi per l'avvio del colloquio d'esame, cercando di proporre documenti quanto più interdisciplinari.

4.9 Valutazione degli apprendimenti

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

relazione alle acquisizioni di conoscenze, abilità e competenze".

Le Prove Invalsi

La classe 5B ha partecipato alle prove Invalsi. Sono state somministrate le prove di: italiano: durata 120 minuti (prova standard) il giorno 17 marzo 2025 - inglese: durata: reading 90 minuti (prova standard) e listening 60 minuti (prova standard) il giorno 20 marzo 2025 - matematica: durata: 120 minuti il giorno 18 marzo 2025, (prova standard).

La valutazione formativa

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

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

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

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

La valutazione formativa è rigorosa, ma incoraggiante.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Valutazione finale /sommativa

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

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

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

4.10 Valutazione della condotta

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

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

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

	Rispetto delle Consegne	NON SEMPRE PUNTUALE E COSTANTE Talvolta non rispetta le consegne.
7	Comportamento	POCO CORRETTO L'alunno/a ha talvolta comportamenti poco corretti nei confronti dei docenti, dei compagni, e del personale della scuola.
	Atteggiamento	REPREENSIBILE L'alunno viene spesso richiamato dagli insegnanti. Segue in modo passivo e marginale all'attività scolastica
	Note disciplinari	FREQUENTI Ammonizioni verbali e scritte
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	INADEGUATO Utilizza in maniera poco diligente il materiale e le strutture della scuola. Spesso non porta il materiale richiesto.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	IRRREGOLARE 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 svenienti. Si rende spesso responsabile di assenze e/o ritardi non giustificati.
	Atteggiamento	BIASIMEVOLE L'alunno viene ripetutamente ripreso per l'arroganza con cui si attegria 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 attegria nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola. La sua partecipazione al dialogo educativo è pressoché nulla.
	Note disciplinari	RIPETUTE E GRAVI ammonizioni verbali e/o scritte e/o allontanamento dalla attività didattica per violazioni gravi.
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	IRRESPONSABILE Utilizza in maniera assolutamente irresponsabile il materiale e le strutture della scuola e si rende pericoloso per sé e per gli altri.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	DISCONTINUA E IRRREGOLARE 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 possono 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 consiglio di classe 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.

4.11 Le attività di arricchimento dell'Offerta Formativa

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

Di seguito tutte le attività svolte dalla classe:

- Educazione ambientale: la raccolta differenziata dei rifiuti
- Visite di settore
- Lotta allo spreco alimentare
- Progetto "*guadagnare in salute*", incontri con la Lega Italiana per la lotta contro i tumori (LILT)
- Erasmus mobilità
- Viaggio d'istruzione a Cracovia

4.12 Sintesi Generale PCTO

FINALITÀ GENERALI

Il progetto PCTO dell'I.P.S.S.E.C. "Olivetti" di Monza è inserito nel contesto di scuola che opera all'insegna dell'autonomia, le cui finalità sono quelle di orientare e sostenere

l'ingresso consapevole degli allievi in realtà lavorative, mediante l'acquisizione di competenze di base, tecnico - professionali e trasversali.

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

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

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

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

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

Gli alunni durante gli anni scolastici, 2022/2023; 2023/2024 e 2024/2025 hanno svolto una serie di attività nell'ambito del progetto PCTO, presso aziende ristorative e partecipazione ad attività proposte dalla scuola per una durata minima di 210 ore mirate all'acquisizione di conoscenze specifiche di settore e alla verifica delle competenze relative all'indirizzo.

E' necessario sottolineare il fatto che le attività sono state rivolte in parte al gruppo classe, in parte ai singoli studenti che hanno potuto scegliere di aderire o non aderire all'iniziativa proposta.

E ciò sulla base di una scelta di metodo nell'ottica della valorizzazione delle eccellenze e della verifica di un progetto che, si è volutamente predisporre secondo criteri di fattibilità relativi alle possibilità reali, come di seguito indicato:

CLASSE TERZA a.s. 2022/23

Attività con partecipazione dell' intero gruppo classe:

- Corso di sicurezza sui luoghi di lavoro (modulo base).
- Tre settimane di tirocinio presso aziende del territorio nel mese di aprile 2022/23 (120 ore)

Attività con partecipazione di una parte del gruppo classe:

- Artigiano in fiera
- Brianza solidale

CLASSE QUARTA a.s. 2023/24

Attività con partecipazione dell' intero gruppo classe:

- CREDA di Monza con Colleoni Federico, attività sulla filiera di un alimento;

Attività con partecipazione di una parte del gruppo classe, all'interno dell'istituto:

- Corso di cucina con lo chef Salvatore Butticè;
- Monza fast future;
- Azienda simulata;
- Green future? green jobs!;
- Brianza solidale;
- COOP (attività sullo spreco alimentare);
- Dimostrazione laboratoriale da scuola Tessieri di Pisa;
- Fiera Artigianato-Rho;
- Campus universitario-conoscere per scegliere

Attività di tirocinio di una parte del gruppo classe all'esterno dell'istituto:

- Villa terzaghi;
- Ristorante il Moro di Monza

Attività di tirocinio di diversi studenti della classe all'estero (3 settimane):

- Erasmus VET -Valencia (Spagna);
- Erasmus VET -Lisbona (Portogallo);
- Pon Erasmus VET -Creta (Grecia);
- Pon Erasmus VET -Lisbona (Portogallo);
- Pon Erasmus Calella (Spagna)

CLASSE QUINTA a.s. 2024/25

Attività con partecipazione dell' intero gruppo classe:

- LILT (Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori);
- ALMA (centro Alta Formazione in cucina e ospitalità)

Attività con partecipazione di alcuni studenti:

- Corso di cucina con lo chef Vincenzo Butticè;

-Istanbul (settimana della cucina italiana nel mondo);

-Erasmus+ VET -Sidney (Australia) - 2 mesi

COMPETENZE PROFESSIONALI DI PCTO

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

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

In particolare per il settore enogastronomia, verranno valutate le seguenti competenze acquisite:

- ☐ nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici con attenzione alle nuove tendenze di filiera;
- ☐ nella promozione delle tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali;
- ☐ nello sviluppo di tecniche di lavorazione e di strumenti gestionali per la produzione di servizi e prodotti enogastronomici;
- ☐ nelle tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi;
- ☐ nell'applicazione delle normative vigenti su sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

In relazione del comportamento tenuto durante i periodi in tirocinio formativo curriculare, delle abilità di apprendimento dimostrate, delle competenze acquisite nel corso delle attività formative, dell'impegno profuso, del giudizio espresso dal tutor aziendale esterno, dal tutor didattico interno e dall'autovalutazione dello studente, il livello raggiunto potrà essere:

-Base

-Intermedio

-Avanzato

Docente tutor PCTO prof. Clemente Stefanelli

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

ORIENTAMENTO : prof Clemente Stefanelli

CLASSE QUINTA						
OBIETTIVI	ATTIVITA'	LUOGO	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE	TEMPI	TOT
Lavorare sullo spirito di iniziativa e sulle capacità imprenditoriali	-Progetto Legalità(PTOF) -Viaggi d'istruzione	Scuola; Aula; interno e/o esterno alla scuola	Docenti; Esperti	Incontri divulgativi su temi culturali, di attualità, di legalità.	11	21
Lavorare sulle capacità comunicative	Elaborazione curriculum vitae	Scuola; Classe	Docenti del cdc	Laboratori; Redazione del curriculum vitae e lettera di presentazione; Simulazione di colloqui di lavoro	5	
Conoscere la formazione superiore	-Offerta universitaria -Formazione ITS -Agenzie formative - Erasmus+	Scuola; Università; Aziende	Docenti; Esperti; Professionisti del settore; Docenti universitari; Referenti agenzie	Attività di orientamento ad alto contenuto innovativo	5	
Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento	-Eventi interni e esterni (se in orario curriculare.) -VET -UDA	Scuola; Aziende	Docenti del cdc ; Esperti referenti delle strutture coinvolte	Visite guidate Realizzazione di attività interne e esterne all'istituto		5
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 - COMPETENZE - AUTOVALUTAZIONE	Scuola	Tutor; Docenti del cdc	Colloqui individuali e con le famiglie; Brainstorming; individuazione del capolavoro; accesso alla piattaforma Unica (come da calendario)		4

Simulazione Prima Prova Esame Di Stato – Italiano

PRIMA PROVA ESAME DI STATO 2023/2024

https://www.istruzione.it/esame_di_stato/202324/Italiano/Ordinaria/P000_ORD24.pdf

Griglia di valutazione della prima prova

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA
ESAMI DI STATO a.s. 2024/2025
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Articolazione: Enogastronomia

Tipologia scelta..... PUNTEGGIO...../100 PUNTEGGIO FINALE... /20

Cognome _____ Nome _____ Classe _____ Data _____

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

espressione di giudizi critici e valutazioni personali	- giudizi critici non presenti - giudizi critici poco coerenti - adeguata formulazione di giudizi critici - efficace formulazione di giudizi critici	1-2 3-5 6 7-10	
Tipologia A (max 40 punti)			
indicatori	descrittori	punti	
rispetto dei vincoli posti nella consegna: lunghezza, forma parafrasata o sintetica della rielaborazione	- consegne e vincoli scarsamente rispettati - consegne e vincoli globalmente rispettati - consegne e vincoli adeguatamente rispettati - consegne e vincoli pienamente rispettati	1-8 9-10 11-12 13-15	
capacità di comprendere il testo	- comprensione errata o parziale - comprensione globale corretta ma non approfondita - comprensione corretta e approfondita	1-2 3-4 5	
analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica	- analisi errata o incompleta - analisi sufficientemente corretta e adeguata - analisi completa, coerente e precisa	1-2 3 4-5	
interpretazione del testo	- interpretazione quasi del tutto errata - interpretazione e contestualizzazione parziali e imprecise - interpretazione e contestualizzazione corrette - interpretazione e contestualizzazione corrette e ricche di riferimenti culturali	1-4 5-8 9-11 12-15	
Tipologia B (max 40 punti)			
indicatori	descrittori	punti	
individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	- mancato riconoscimento di tesi e argomentazioni - individuazione parziale di tesi e argomentazioni addotte (o di sola tesi o sola argomentazione) - adeguata individuazione nei nuclei fondanti di un testo argomentativo - individuazione completa e puntuale di tesi e argomentazioni	1-4 5-8 9-11 12-15	
capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti (presenza di tesi, antitesi, argomentazioni e conclusioni)	- articolazione del ragionamento non efficace, utilizzo errato dei connettivi - parziale coerenza del ragionamento, connettivi a volte poco pertinenti - ragionamento coerente, pochi connettivi ma corretti - organizzazione incisiva del ragionamento, utilizzo appropriato e vario dei connettivi	1-4 5-8 9-11 12-15	
correttezza, ampiezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	- riferimenti culturali scarsi, assenti o non pertinenti - qualche riferimento appropriato e pertinente - numerosi, appropriati e pertinenti riferimenti culturali 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	
	- esposizione chiara ed efficace, ottimo uso di linguaggi e registri specifici	16-20	
correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	- conoscenze e riferimenti errati e non pertinenti	1-5	
	- conoscenze e riferimenti generalmente corretti	6-7	
	- ottima padronanza dell'argomento, ricchezza di riferimenti culturali tratti da conoscenze personali e collegamenti interdisciplinari	8-10	

GRIGLIA DI PRIMA PROVA EQUIPOLLENTE

OBIETTIVI	INDICATORI	DESCRIPTORI	PUNTEGGIO
AUTONOMIA NELL'ESECUZIONE	Modalità di svolgimento della prova	Lo studente è stato guidato	1-6
		Lo studente è stato parzialmente guidato	7-8
		Lo studente ha svolto la prova con sufficiente autonomia	9-11
		Lo studente ha svolto la prova in piena autonomia	12-15
COMPLETEZZA DELL'ESECUZIONE	Numero dei quesiti a cui è stata data risposta	Insufficiente	1-2
		Sufficiente	3-6
		Discreto	7-8
		Buono	9-10
CORRETTEZZA DELL'ESECUZIONE	Numero dei quesiti a cui è stata data risposta corretta	Insufficiente	1-2
		Sufficiente	3
		Discreto	4
		Buono	5
PERTINENZA	Aderenza alla/alle richieste	Parziale	1
		Sufficiente	2
		Discreta	3
		Completa	4
Conoscenze e riferimenti culturali		Nulli-parziali	1
		Sufficienti e pertinenti	2-3
		Ampi e pertinenti	4
Spirito critico e valutazioni personali		Assenti	1-2
		Presenti	

Griglia di valutazione della prima prova d.s.a.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE EQUIPOLLENTE PRIMA PROVA SCRITTA
ESAMI DI STATO a.s. 2024/2025
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Articolazione: Enogastronomia

Tipologia scelta..... PUNTEGGIO...../100 PUNTEGGIO FINALE... /20

Cognome _____ Nome _____ Classe _____ Data _____

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 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 dei connettivi -piano espositivo coerente e coeso con utilizzo abbastanza efficace dei connettivi -piano espositivo bene articolato con utilizzo adeguato dei connettivi	1-3 4-8 9-10 11-12 13-15	
ricchezza e padronanza lessicale	-scarsa -sufficientemente curata -varia e appropriata	1-2 3 4-5	
correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	-gravi errori morfosintattici ripetuti; uso scorretto a assenza di punteggiatura -punteggiatura e morfosintassi corrette con un errore di ortografia non grave -morfosintassi e punteggiatura corrette ed efficaci	1-2 3-4 5	
ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	-conoscenze e riferimenti culturali assenti -conoscenze e riferimenti culturali inadeguati, superficialità delle informazioni -conoscenze e riferimenti culturali modesti -conoscenze approfondite, riferimenti culturali adeguati	1-2 3-5 6-7 8-10	

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 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 dei connettivi -piano espositivo coerente e coeso con utilizzo abbastanza efficace dei connettivi -piano espositivo bene articolato con utilizzo adeguato dei connettivi	1-3 4-8 9-10 11-12 13-15	
ricchezza e padronanza lessicale	-scarsa -sufficientemente curata -varia e appropriata	1-2 3 4-5	
correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	-gravi errori morfosintattici ripetuti; uso scorretto a assenza di punteggiatura -punteggiatura e morfosintassi corrette con un errore di ortografia non grave -morfosintassi e punteggiatura corrette ed efficaci	1-2 3-4 5	
espressione di giudizi critici e valutazioni personali	- giudizi critici non presenti - giudizi critici poco coerenti - formulazione di giudizi critici - adeguata formulazione di giudizi critici	1-2 3-5 6 7-10	

4.13 Simulazione Seconda Prova D' Esame

Di seguito il testo della simulazione di seconda prova svolta in data prova scritta e prova pratica e la relativa griglia di correzione.

I.P.S.S.E.C. "A. Olivetti" – Monza (MB)
a.s. 2024/2025

SIMULAZIONE D'ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

SECONDA PROVA

Indirizzo: IP17 – ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Tipologia C

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

Nucleo 2 e 3

2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

STRUMENTI CONSENTITI PROVA SCRITTA

Vocabolario di lingua italiana

Calcolatrice

STRUMENTI CONSENTITI PROVA PRATICA

Strumenti consentiti: calcolatrice, righello, bilancia, termometro, timer.

TEMPO A DISPOSIZIONE PROVA SCRITTA

4 ore

TEMPO A DISPOSIZIONE PROVA PRATICA

- 3 ore

Alunno Classe Data.....

PROVA SCRITTA

Apertura di un ristorante nel Territorio Enogastronomico Lombardo: dalla rilevazione delle risorse, alla promozione del locale e del suo menù, il tutto in un'ottica di sicurezza.

Introduzione.

È con grande entusiasmo che apriamo le porte di "Il Cuore Lombardo" il nuovo angolo di cucina lombarda. Il nostro obiettivo è portare in tavola l'essenza della nostra terra, con piatti che raccontano storie di tradizione, passione e qualità.

Dalle montagne alle pianure, ogni piatto è una celebrazione dei sapori più autentici della Lombardia: risotti cremosi, carni succulente, formaggi unici, e dolci che parlano di radici antiche. Ogni ingrediente è scelto con cura, privilegiando le materie prime locali e stagionali, per offrire un'esperienza gastronomica che sa di casa.

Venite a scoprire la nostra cucina, dove ogni piatto è preparato con amore, secondo ricette tramandate da generazioni, ma con un tocco di innovazione che rende ogni assaggio un'emozione

nuova.

Vi aspettiamo con il calore e l'ospitalità che solo la Lombardia sa offrire!

Il Candidato ipotizzi che questo testo pubblicitario sia l'avvio per la presentazione al pubblico dell'apertura della propria nuova attività ristorativa.

Il Candidato dovrà sviluppare i seguenti punti:

1. Indicare la località lombarda in cui si trova il ristorante.
2. Dopo aver effettuato la segmentazione della potenziale domanda scegliere il target di riferimento.
3. Identificare le principali risorse enogastronomiche del territorio in cui si trova il ristorante, indicando i prodotti tipici di qualità del territorio.
4. Per il giorno dell'inaugurazione proporre un menù di quattro portate che risponda ai criteri di tipicità locale proposto anche in chiave innovativa, indicando nello specifico:
 - Stagionalità scelta.
 - Nomi dell'antipasto, del primo, del secondo e del dessert.
 - Per una portata indicare gli ingredienti per 4 persone e descriverne la preparazione con le tecniche di cotture utilizzate.
5. Il Candidato, in riferimento al menù proposto:
 - Identifichi un Critical Control Point e la sua modalità di gestione all'interno del proprio Manuale di Autocontrollo HACCP;
 - descriva 3 norme di corretta prassi igienica (GHP) importanti per la salubrità dei prodotti offerti.
6. Il Candidato, in riferimento alle attività svolte, identifichi tre rischi per la sicurezza del lavoratore presenti nella fase produttiva e proponga tre procedure o dispositivi di protezione individuale (DPI) da inserire nel Documento di Valutazione dei Rischi (DVR).
7. Proporre delle forme di comunicazione per far conoscere il nuovo locale al target scelto.

Griglia di valutazione seconda prova Esame di Stato

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

ESAME DI STATO a.s. 2024/2025

Indirizzo: IP17 – ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI STATO

Candidato _____

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	PUNTEGGI	PUNTEGGIO assegnato
COMPRENSIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Mostra una comprensione completa ed esauriente	3	
	Mostra una comprensione adeguata	2,5	
	Mostra una comprensione essenziale e generale	1,5 - 2	
	Mostra una comprensione parziale o nulla	0,5 - 1	
Padronanza delle CONOSCENZE relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Mostra conoscenze complete e approfondite	5,5 - 6	
	Mostra conoscenze adeguate e corrette	4,5 - 5	
	Mostra conoscenze corrette ed essenziali	3,5 - 4	
	Mostra conoscenze sufficientemente corrette	2,5 - 3	
	Mostra conoscenze parzialmente corrette, superficiali e frammentarie	1,5 - 2	
	Mostra conoscenze lacunose, insufficienti – non pertinente	0,5 - 1	
Padronanza delle COMPETENZE tecnico professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Padronanza delle competenze completamente adeguata e con collegamenti opportuni e soluzioni ottimali	7,5 - 8	
	Competenze pertinenti, complete e adeguate	6,5 - 7	
	Competenze presenti e globalmente pertinenti	5,5 - 6	
	Competenze essenziali e sufficientemente pertinenti	4,5 - 5	
	Competenze quasi sufficienti, non sempre pertinenti	3,5 - 4	
	Competenze parziali	2,5 - 3	
	Competenze frammentarie	1,5 - 2	
	Competenze inadeguate, scarse o nulle	0,5 - 1	
CORRETTEZZA morfosintattica e PADRONANZA DEL LINGUAGGIO SPECIFICO di pertinenza del settore professionale	Argomentazione, rielaborazione e uso del linguaggio specifico in modo corretto e appropriato	3	
	Argomentazione, rielaborazione e uso del linguaggio specifico in modo adeguato	2,5	
	Argomentazione, rielaborazione e uso del linguaggio specifico in modo semplice ma complessivamente corretto	1,5 - 2	
	Argomentazione, rielaborazione e uso del linguaggio specifico in modo impreciso e stentato	0,5 - 1	
PUNTEGGIO TOTALE ASSEGNATO			/20

Griglia di valutazione seconda **prova equipollente** esame di stato

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

ESAME DI STATO a.s. 2022/2023

Indirizzo: IP17 – ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI STATO

Candidato _____

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	PUNTEGGI	PUNTEGGIO assegnato
COMPRENSIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Mostra una comprensione adeguata	2,5 - 3	
	Mostra una comprensione essenziale e generale	1,5 - 2	
	Mostra una comprensione parziale o nulla	0,5 - 1	
Padronanza delle CONOSCENZE relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Mostra conoscenze complete	5,5 - 6	
	Mostra conoscenze adeguate e corrette	4,5 - 5	
	Mostra conoscenze sufficienti	3,5 - 4	
	Mostra conoscenze parzialmente corrette	2,5 - 3	
	Mostra conoscenze frammentarie	1,5 - 2	
	Mostra conoscenze lacunose, insufficienti – non pertinente	0,5 - 1	
Padronanza delle COMPETENZE tecnico professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Padronanza delle competenze completa e con collegamenti opportuni	7,5 - 8	
	Competenze pertinenti e adeguate	6,5 - 7	
	Competenze presenti e globalmente pertinenti	5,5 - 6	
	Competenze essenziali	4,5 - 5	
	Competenze sufficienti	3,5 - 4	
	Competenze parziali e non sempre pertinenti	2,5 - 3	
	Competenze frammentarie	1,5 - 2	
	Competenze inadeguate, scarse o nulle	0,5 - 1	
CORRETTEZZA morfosintattica e PADRONANZA DEL LINGUAGGIO SPECIFICO di pertinenza del settore professionale	Argomentazione, rielaborazione e uso del linguaggio specifico in modo adeguato	2,5 - 3	
	Argomentazione, rielaborazione e uso del linguaggio specifico in modo semplice ma complessivamente corretto	1,5 - 2	
	Argomentazione, rielaborazione e uso del linguaggio specifico in modo impreciso e stentato	0,5 - 1	
PUNTEGGIO TOTALE ASSEGNATO			/20

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMIA

SETTORE CUCINA

SCHEMA OSSERVAZIONE PROVA PRATICA

INDICATORI	DESCRIPTORI	PUNTI LIVELLI	PUNTI ATTRIBUITI
Conoscenze tecnico-teoriche	Complete approfondite di tutti gli argomenti e/o elaborati	3	
	Complete approfondite di quasi tutti gli argomenti e/o elaborati	2	
	Conoscenze essenziali e/o poco corrette degli argomenti e/o elaborati	1	
	Conoscenze parziali e/o poco corrette degli argomenti e/o elaborati	0,5	
Uso delle attrezzature	Utilizza tutte le attrezzature correttamente	1	
	Utilizza alcune attrezzature con difficoltà	0.5	
Impegno conoscenza-manualità; Tecniche nell'esecuzione della ricetta	Lavora in modo professionale riuscendo a sviluppare la ricetta in maniera soddisfacente	2	
	lavora in modo sicuro riuscendo a sviluppare la ricetta in maniera discreta	1,5	
	Applica le tecniche di lavorazione e sviluppa la ricetta in modo sufficiente	1	
	Applica le tecniche di lavorazione con difficoltà e/o con errori	0,5	
Rispetto delle norme igieniche e sicurezza	L'alunno lavora nel rispetto delle normative igieniche e di sicurezza, applicandole correttamente nella realizzazione della ricetta	2	
	L'alunno lavora nel rispetto delle normative igieniche e di sicurezza, applicandole complessivamente adeguate nella realizzazione della ricetta	1,5	
	L'alunno lavora nel rispetto delle normative igieniche e di sicurezza, applicandole in modo poco adeguate nella realizzazione della ricetta	1	
Presentazione del piatto, estetica e degustazione	Eccellente	2	
	Buono	1,5	
	Sufficiente	1	
	Mediocre	0,5	
	Voto prova pratica (somma dei punteggi)		/10

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 - 3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4 - 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3 - 3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	

Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Firmato digitalmente da			Punteggio totale della prova	

ALLEGATI

Tutti i programmi svolti, allegati al presente documento, sono stati condivisi dai docenti del consiglio di classe con i due rappresentanti degli alunni.

CONTENUTI DISCIPLINARI:

Lingua e Letteratura Italiana

PROF.SSA PANTUSA GIUSEPPINA

CLASSE 5°B A. S. 2024 /2025

Classe: 5^ B

Anno scolastico: 2024/25

Attività svolta: prof.ssa G. Pantusa

Obiettivi generali effettivamente raggiunti

- Conoscere la vita, le opere e la poetica di un autore.
- Saper utilizzare le varie tipologie previste all'esame
- Esporre i contenuti con un linguaggio appropriato (obiettivo non raggiunto da tutti gli alunni)
- Saper fare confronti tra gli autori e le correnti letterarie (obiettivo non raggiunto da tutti gli alunni)
- Saper analizzare un testo poetico o narrativo
- Saper cercare informazioni su un quotidiano e leggere un articolo dando seguito anche ad una discussione

Metodologie

Durante l'anno si è fatto ricorso alla lezione frontale, alla lettura e analisi di vari testi di prosa e poetici, alla visione di filmati, operando continui raccordi con il periodo storico di riferimento. Gli alunni sono stati invitati ad intervenire in modo personale, a fare collegamenti fra gli autori e incoraggiati a discutere sulle tematiche proposte in modo critico e personale.

Sono stati utilizzati tutti gli strumenti a disposizione per stimolare gli allievi tenendo conto della difficoltà di approccio al mondo letterario, proponendo testi quanto più possibile interessanti.

Non tutti hanno mostrato un vero interesse per la materia e lo studio non è sempre stato costante ed adeguato, tuttavia alcuni autori sono stati apprezzati maggiormente rispetto ad altri, e un gruppo di alunni ha seguito le lezioni con costanza ed interesse.

Situazione pregressa

Ho avuto l'assegnazione della classe in 3^ e svolgendo il test d'ingresso mi sono resa conto che i ragazzi non riuscivano ad analizzare un testo letterario

Nel corso dei tre anni una parte della classe ha mostrato impegno e responsabilità colmando le lacune, altri si sono lasciati coinvolgere di meno. In molti permangono difficoltà nell'elaborazione

scritta. Il comportamento degli studenti è sempre stato corretto, si può dire che fin da subito si è instaurato un rapporto di fiducia e collaborativo.

Modalità di recupero

Recupero in itinere

Libro di testo adottato: **La mia(nuova) letteratura** Ed. C. Signorini
vol. 3

CONTENUTI

TRA OTTOCENTO E NOVECENTO

Positivismo, Decadentismo e Avanguardie

L'età del Positivismo

La crisi dell'ottimismo positivista e il Decadentismo

Il Naturalismo francese

Il Verismo in Italia

Giovanni Verga: la vita e le opere; Il pensiero e la poetica

I diritti umani: i lavoratori "fragili"

Brani analizzati; da **Vita dei campi:** Rosso Malpelo; la Lupa;

da **Novelle Rusticane;** Cavalleria rusticana; la roba

Il Ciclo dei Vinti- I Malavoglia: Genesi, vicenda, novità formali

Brano: la famiglia Malavoglia

L'addio di N'toni

Mastro Don Gesualdo: la morte di Gesualdo

La poesia francese del secondo Ottocento

Il Simbolismo e Decadentismo

Charles Baudelaire e la nascita della poesia moderna: vita, opere, poetica

I fiori del male: commento e analisi della poesia "Albatro"

Commento e analisi della poesia "Corrispondenze"

La poesia in Italia

Giovanni Pascoli: vita, opere, pensiero e poetica.

I temi e le innovazioni stilistiche.

Poetica del "Il Fanciullino"

Myrica- analisi delle liriche: "Novembre"- "X agosto"; "Lavandare";

I Canti di Castelvecchio: analisi della lirica "Gelsomino notturno"

Gabriele D'Annunzio: la vita, le opere.

Il pensiero e la poetica

La prosa- da Il Piacere : L'attesa dell'amante

Alcyone- analisi della lirica: "I pastori"

La poesia del nuovo secolo in Italia

Le Avanguardie (cenni)

L'Avanguardia futurista: Filippo Tommaso Marinetti.

"Il Manifesto del Futurismo"

LA Poesia del Novecento e l'età contemporanea

Giuseppe Ungaretti: la vita, le opere.

Il pensiero e la poetica

L'Allegria- analisi delle liriche: "Veglia"; "In memoria", "Fratelli"; "*Soldati*"

IL PRIMO NOVECENTO: LA PROSA

Il nuovo romanzo i temi e le tecniche letterarie

Le influenze culturali

Luigi Pirandello: vita, opere.

Il pensiero e la poetica

Novelle per un anno- brano: "La patente "; "Il treno ha fischiato"

Il fu Mattia Pascal- brano: "La nascita di Adriano Meis"

Uno, nessuno e centomila- brano: "Un piccolo difetto"

Italo Svevo: la vita e le opere.

Il pensiero e la poetica.

La coscienza di Zeno: brani: "Prefazione e preambolo"; " L'ultima sigaretta";
"Il fidanzamento di Zeno", " la grandissima esplosione"

Alunni

.....

.....

Docente

.....

PROGRAMMA DI STORIA

Prof.ssa Giuseppina Pantusa Classe: 5^B

Anno scolastico: 2024/25

RELAZIONE FINALE

Testo in adozione : *"Attraverso i secoli" volume 3*

dal Novecento ai giorni nostri, Autori: S. Zaninelli, C. Cristiani

ed. Atlas

Obiettivi generali effettivamente raggiunti

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

Metodologie

Durante l'anno si è fatto ricorso alla lezione frontale per la presentazione degli argomenti e alla lezione partecipata. Gli alunni sono stati invitati ad intervenire in modo personale, a fare collegamenti fra gli eventi storici dei vari paesi e stimolati a discutere di problemi di attualità.

Modalità di recupero

Recupero in itinere

Profitto della classe

Una parte degli alunni ha seguito le lezioni con interesse, impegnandosi sia in classe che nello studio personale, altri invece hanno avuto qualche difficoltà nel comprendere i meccanismi storici.

Per quanto concerne le valutazioni, sono state effettuate più verifiche

(interrogazioni orali e/o scritte).

Requisiti richiesti per ottenere **la sufficienza**: conoscenza dei periodi affrontati durante l'anno in modo non approfondito, corretta contestualizzazione di eventi e concetti, utilizzo dei nessi che permettono la costruzione di modelli interpretativi semplici.

Lo svolgimento della didattica si è svolta regolarmente, Quasi tutti gli alunni hanno partecipato con impegno e interesse a tutte le attività proposte inerenti gli eventi storici. Gli studenti hanno dimostrato grande coinvolgimento emotivo ed interesse durante il viaggio d'istruzione in Polonia per la visita ai campi di sterminio di Auschwitz e Birkenau, nonché per la conoscenza della vita storica di tutta la città di Cracovia. Il programma ha subito dei rallentamenti per la partecipazione degli studenti ai diversi progetti proposti quali Erasmus ed eventi di settori e culturali

TEMATICHE TRATTATE

L'Eredità dell'Ottocento: Ottimismo e fiducia nel progresso

Il Novecento si apre con la Belle Epoque:

- Un' "Epoca bella"
- Conquiste scientifiche e tecniche
- Nasce la società di massa

L' Europa e il mondo all'inizio del Novecento

L'Europa: Un continente percorso da molte tensioni

La Gran Bretagna

La Francia

I tre imperi

Stati Uniti, Giappone e Cina

L'Italia nell'Età giolittiana:

L'Italia tra fine ottocento e inizio novecento

La lunga stagione delle riforme

Il panorama politico e sociale nell'età giolittiana

La politica estera di Giolitti e il tramonto dell'età giolittiana

La prima guerra mondiale: le origini del conflitto

Lo scoppio della guerra

Le prime fasi del conflitto

L'intervento dell'Italia

Le fasi decisive della guerra e la fine del conflitto (1917/18):

La svolta del 1917

La Rivoluzione russa (cenni): un gigante in crisi- Il 1917: L'anno delle rivoluzioni

I trattati di pace:

La nuova geografia dell'Europa:

Una pace difficile e fragile

Società ed economia nel primo dopoguerra:

Le grandi trasformazioni sociali

La crisi del '29 e il New Deal

Il fascismo:

Che cos'è il fascismo

La crisi del dopoguerra e il biennio rosso con la nascita dei nuovi partiti

Nasce il movimento fascista: Benito Mussolini

Il fascismo al potere

L'instaurazione della dittatura; La fascistizzazione della società

L'economia durante l'età fascista

La politica coloniale e l'avvicinamento alla Germania

Il Nazismo: Che cos'è il Nazismo

La Germania nel dopoguerra

Hitler e la nascita del nazismo

L'affermazione del nazismo e la nascita del terzo Reich

La "nazificazione" della Germania

La politica economica ed estera

Crisi delle democrazie e regimi autoritari:La guerra civile spagnola e la dittatura franchista (cenni)

Origini e fasi del secondo conflitto mondiale

Le origini del conflitto; La prima fase del conflitto

La guerra contro la Gran Bretagna e l'estensione del conflitto in Russia

La seconda fase del conflitto e il fallimento dell'operazione Barbarossa

I lager e il genocidio degli ebrei

L'Italia tra Resistenza e liberazione

La caduta del fascismo e l'occupazione tedesca dell'Italia

La Resistenza: La liberazione dell'Italia

La fine della guerra: la liberazione dell'Europa

La vittoria finale

L' eredità della guerra e i trattati di pace

Stati sconfitti e potenze vincitrici

La nascita dell'organizzazione delle Nazioni Unite

Alunni

.....

.....

Docente

.....

Programma di Educazione civica

I diritti umani: discussione e riflessione: La violenza sulle donne

I 14 punti di W. Wilson e la nascita della NATO

Partecipazione al progetto ANPI "Le pietre della memoria"

Il valore della Resistenza

Visita ai campi di sterminio

Alunni

.....

.....

-

Docente

.....

PROF.SSA Larghi Loredana

CLASSE 5°B A. S. 2024 /2025

Ore di lezione curricolari: —

Classe V B Enogastronomia

Tedesco

Anno scolastico 2024 – 2025

Insegnante: Loredana Larghi

Libri di testo adottati:

Catani – Bertocchi – Greiner – Pedrelli	Ganz genau! 3	Zanichelli
Pierucci – Fazzi	Kochkunst neu	Loescher

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

(Riassunto ed analisi del romanzo: Der Vorleser di Bernhard Schlink – 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 enogastronomico

(Locali – Biografie di un cuoco e di un pasticcere – Inserzioni pubblicitarie)

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 semplice

Relazione

La classe V B Enogastronomia ha lavorato durante il triennio con un gruppo di studenti della classe V H Prodotti Dolciari.

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 hanno seguito nel complesso con interesse, partecipando attivamente alle lezioni e comportandosi in modo corretto; l'impegno nello studio è stato globalmente soddisfacente; il profitto può definirsi complessivamente sufficiente.

Relativamente alla classe V B Enogastronomia, alcuni studenti si sono distinti per la serietà nel lavoro.

Programma di Tedesco

Classe V B Enogastronomia

Anno scolastico 2024 – 2025

Umwelt

Umweltverschmutzung

Wasserverschmutzung

Der Wald

Der Wald in den deutschen Märchen

Tierwelten

Klimaerwärmung

Umweltschutz

Erneuerbare und nicht erneuerbare Energien

Was machst du für die Umwelt?

Die Welt der Technik

Entdeckungen und Erfindungen

Deutschland – Land der Erfinder

Technologie

Technik: Lust oder Frust?

Wir streiten online anders

Deutsche Geschichte

Im Wandel der Zeit

Der 9. November

Der Zweite Weltkrieg

Der Widerstand in Deutschland

Sophie Scholl und die Gruppe Die Weiße Rose

Charlotte Salomon

Die Spaltung Deutschlands

Die Wiedervereinigung

Im Labyrinth des Schweigens: Hinweise zur Kontextualisierung – Visione del film in lingua italiana

In Europa und in der Welt

Die Europäische Union

Aus der deutschen Literatur

Der Vorleser di Bernhard Schlink

Bertolt Brecht: Der Krieg, der kommen wird

Burkhard Garbe: Lehr reich

Rudolf Otto Wiemer: unbestimmte zahlwörter

Lettura in lingua italiana del libro L'amico ritrovato di Fred Uhlman

Berühmte Küchenchefs und Patissiers

Ernst Knam

Alfons Schuhbeck

Der italienische Konditor Iginio Massari

Lokale

Das Wiener Kaffeehaus

Demel

Die italienische Bar

Werbung: Anzeigen in Tageszeitungen

Rund um die Arbeitswelt

Erste Kontakte mit der Arbeitswelt: Ein Praktikum

Stellenanzeigen

Eine autobiografische Vorstellung

Die Bewerbung

Der Lebenslauf

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA

Presentazione del romanzo DER VORLESER di BERNHARD SCHLINK, lettura in lingua originale degli ultimi capitoli e discussione delle tematiche presenti nel testo

Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva

PROF. ROSSI VINCENZO

CLASSE 5°B A. S. 2024 /2025

Ore di lezione curricolari:105 fino al 15/05/2025 più 10 ore fino a fine anno

Totale ore 115

ORE DI LEZIONE: n.4 ore settimanali

Relazione finale: La classe ha affrontato con interesse e consapevolezza il percorso didattico intrapreso con il nuovo docente di economia, dimostrando una progressiva maturazione nella comprensione dei concetti chiave e nella loro applicazione pratica al settore di riferimento.

L'impegno della classe è stato prevalentemente buono, con una partecipazione attiva alle lezioni e alle attività proposte. Solo un gruppo ristretto ha manifestato un impegno più discontinuo e un approccio più superficiale allo studio della materia.

Le lezioni sono state costantemente condotte con l'obiettivo di stimolare la partecipazione della classe al dibattito e alla discussione ed acquisire le conoscenze e sviluppare le competenze richieste. L'attualità e la praticità degli argomenti ha permesso loro di riuscire a collegare aspetti teorici a casi reali, seppur con le difficoltà tipiche della materia non di indirizzo.

Permangono ancora delle difficoltà generali nell'esporre in modo chiaro e lineare i concetti appresi, soprattutto oralmente, mostrando una tendenza ad un'esposizione frammentata o poco approfondita.

Nel complesso gli obiettivi formativi prefissati sono stati raggiunti, con un rendimento più che sufficiente per la maggior parte della classe.

Il programma è stato svolto seguendo le indicazioni ministeriali e quanto stabilito nella riunione di dipartimento, facendo riferimento al libro di testo:

TESTO ADOTTATO

TITOLO: Gestire le imprese ricettive up 3 volume

AUTORI: S. Rascioni- F. Ferriello

CASA EDITRICE: Tramontana

PROGRAMMA SVOLTO DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE CLASSE 5^B

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

MODULO A: IL MERCATO TURISTICO

LEZIONE 1: IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE

- I caratteri del turismo
- I fattori che influenzano il turismo internazionale

LEZIONE 2: GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNAZIONALI

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

LEZIONE 3: IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE

- Gli strumenti di analisi del mercato turistico interno

LEZIONE 4: GLI ORGANISMI E LE FONTI INTERNE

- Gli organismi interni

MODULO B: IL MARKETING

LEZIONE 1: IL MARKETING: ASPETTI GENERALI

- Che cos'è il marketing
- Differenza tra marketing strategico e marketing operativo
- Il marketing turistico

LEZIONE 2: IL MARKETING STRATEGICO

- Il marketing strategico
- Le fonti informative
- L'analisi interna, della concorrenza e 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
- Le 4 leve del marketing: prodotto, prezzo, distribuzione e comunicazione

LEZIONE 4: IL WEB MARKETING

- Il web marketing e gli strumenti

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
- La vision e la mission dell'impresa
- Il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale
- Il vantaggio competitivo
- 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 economico di un ristorante
- Il controllo budgettario

LEZIONE 3: IL BUSINESS PLAN

- Il business plan

MODULO D: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

LEZIONE 1: LE NORME SULLA SICUREZZA DEL LAVORO E DEI LUOGHI DI 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
- Le frodi alimentari
- Protezione dei dati personali

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

LEZIONE 1: I MARCHI DI QUALITA'ALIMENTARE:

- Il marchio
- I marchi di qualità alimentare
-
- *Sono state inoltre sviluppate le seguenti competenze e conoscenze di EDUCAZIONE CIVICA:*
- Articoli 2, 3 e 11 della Costituzione Italiana.
- Agenda 2030 Obiettivo 16

Incontro con gli avvocati penalisti di Monza

Il Docente

Prof.re Rossi Vincenzo

Gli Alunni

Lingua Inglese

PROF.SSA LEONTI DANIELA

CLASSE 5°B A. S. 2024 /2025

**Programma classe 5B
SETTORE ENOGASTRONOMIA
LINGUA INGLESE A.S. 2024-2025**

Insegnante: Prof.ssa Daniela Leonti

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

Ore di lezione svolte al 4 maggio 2025: 67 ore

Totale ore di lezione: 82

Argomenti tratti dal libro Cook Book Club IN

MODULE 6 - UNIT 3:

- Organic food p. 228
- GMOs p. 230

MODULE 7 - UNIT 1:

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

MODULE 7 - UNIT 2:

- Food allergies vs intolerances p. 254

MODULE FOOD & RELIGION

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

Argomenti tratti dal libro Cook Book Club UP

MODULE 8 - UNIT 1:

- WHO and World Food Safety p. 282
- The five keys to safer food p. 283
- Food poisoning p. 285
- Bacteria, Viruses, Parasites and harmful chemicals p. 286
- Food contamination p. 288
- Contaminations: direct, indirect and cross p. 289

MODULE 8 - UNIT 2:

- HACCP guarantees food hygiene and safety in catering p. 296

MODULE 8 - UNIT 3:

- Food preservation p. 306
- Ancient, natural and modern preservation methods (a scelta) p. 307
- Vacuum Cooking p. 312

Grammar:

- Ripasso Simple Present e Present Continuous
- Ripasso Simple Past vs Present Perfect
- Ripasso Future: present continuous, to be going to e will
- Must vs Have to

Educazione Civica:

- Visione film in lingua: "It ends with us"
- Visione film in lingua: "Inside Out 2"
- Descrizione giornata ad Auschwitz durante il viaggio di istruzione

Abilità:

- Leggere e comprendere sia globalmente sia in modo dettagliato testi di cultura generale ma soprattutto testi specialistici di settore.
- Utilizzare le funzioni linguistiche per i principali scopi comunicativi.
- Comprendere e dare informazioni sulle norme di igiene e sicurezza alimentare
- Dare informazioni sui diversi metodi di conservazione degli alimenti
- Descrivere i principi nutritivi e saperli utilizzare per una corretta alimentazione
- Riconoscere la differenza tra intolleranze ed allergie
- Individuare i legami con il cibo nelle diverse religioni
- Conoscere i punti essenziali del dibattito sugli OGM e i cibi biologici
- Spiegare una ricetta utilizzando il linguaggio specifico di settore

Competenze:

- Saper parlare delle regole riguardanti la sicurezza e della prevenzione di intossicazioni alimentari
- Saper parlare delle regole riguardanti la sicurezza e della prevenzione di intossicazioni alimentari

- Saper confrontare e scegliere i vari metodi di conservazione degli alimenti
- Saper descrivere i principi nutritivi e saperli utilizzare per una sana ed equilibrata alimentazione
- Saper riconoscere intolleranze ed allergie per salvaguardare il cliente
- Saper consigliare clienti di diverse religioni nella scelta dei piatti
- Sapere esporre i punti essenziali del dibattito sugli OGM e i cibi biologici
- Saper spiegare una ricetta utilizzando il linguaggio specifico

Relazione Finale:

La classe ha partecipato con interesse allo svolgimento dell'attività didattica e con risultati positivi. Gli alunni hanno svolto regolarmente i compiti assegnati e si sono mostrati puntuali nelle consegne e nel rispetto delle scadenze. Il primo quadrimestre si è concluso con una situazione che, dal punto di vista del rendimento scolastico, è risultata omogenea: nessun alunno ha avuto il recupero nel primo quadrimestre. Anche nel secondo quadrimestre la situazione è rimasta invariata.

Dal punto di vista comportamentale, gli alunni hanno mostrato un comportamento corretto e rispettoso nei confronti del docente, a parte un piccolo gruppo che durante le lezioni a volte si è dimostrato un po' più vivace.

Si può affermare che al termine dell'anno scolastico gli studenti della classe 5B hanno raggiunto risultati soddisfacenti.

Monza, 4 maggio 2025

L'insegnante,
Prof.ssa Daniela Leonti

Gli Alunni

Laboratorio di Servizi Enogastronomici articolazione Sala e Vendita

Laboratorio Servizi Enogastronomia – Settore Sala

PROF. GUARDA MARCO

CLASSE 5°B A. S. 2024 /2025

Ore lezioni svolte al 15/05/25: 59

Ore lezioni da svolgere dopo il 15/05/25: 05

**Libro di testo utilizzato: Sala Bar Smart per cucina di Oscar Galeazzi
Casa Editrice Hoepli inoltre sono state distribuite dispense**

SITUAZIONE DELLA

CLASSE

La 5B è composta da 15 studenti Nel corso dell'anno scolastico, la classe ha seguito le lezioni dimostrando un discreto grado di interesse e motivazione allo studio. La partecipazione è stata per la maggior parte degli alunni assidua, in altri casi sono stati necessari interventi sollecitativi, o per spingere alcuni discenti a seguire attivamente e spontaneamente il dialogo educativo: ciò ha impedito loro di raggiungere dei discreti livelli di preparazione.

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

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

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

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

CONTENUTI DELLA DISCIPLINA

I distillati e i liquori: cos'è la distillazione, da quali parti è composto un distillato, l'alambicco (continuo e discontinuo)

Fasi di produzione di un distillato

Classificazione e servizio dei distillati

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

I liquori: ingredienti, differenza con i distillati

Cenni principali sui seguenti liquori: limoncello, maraschino, mirto, amaro Montenegro, Aperol, Centerbe, Cynar, Fernet Branca

Le creme liquore

Il CCNL e i tipi di contratto di lavoro in Italia

Il Testo Unico sulla sicurezza sul lavoro

Il DVR

La segnaletica di sicurezza negli ambienti di lavoro

La formazione alla sicurezza nel ristorante

La normativa del settore vitivinicolo: la normativa nazionale e comunitaria

I disciplinari di produzione

L'etichetta del vino

Marketing e comunicazione: i principi di marketing, l'analisi del mercato, la segmentazione della domanda, il marketing mix

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA

Collegamento in diretta InsideOut-riconoscere e comprendere le proprie emozioni in collaborazione con Il corriere della sera ed Esselunga

Monza,

Il docente

Prof.Marco Guarda

Laboratorio Servizi Enogastronomia – Settore Cucina

PROF. STEFANELLI CLEMENTE

CLASSE 5°B A.S. 2024 /2025

Ore di lezione curricolari: 116 svolte al 15/05; sono previste fino al termine dell'anno scolastico altre 15 ore per un totale di 131 ore.

Testo in adozione: CUCINABILE *Innovative -Corso avanzato*

-*Autori: A.Solillo - S. Palermo*

-*Editrice San Marco*

Programma svolto

LE AZIENDE RISTORATIVE 4.0

> I driver del mercato ristorativo

- La flessibilità e la velocità nella ristorazione
- L'importanza dell'identità
- . I prodotti tipici tradizionali e locali
- . Le manifestazioni enogastronomiche e lo street food
- Qualità del cibo

> I format delle aziende ristorative

- I due settori principali
- *La ristorazione commerciale e relative tipologie*
- Le modalità di servizio
- *La ristorazione collettiva*

> Le aziende di catering e i servizi di banqueting

- I catering
- I soggetti e le caratteristiche del catering
- Le aziende di catering industriale
- I trasferimento degli alimenti
- I destinatari del catering industriale (socio sanitaria, scolastica, aziendale)
- La ristorazione sui mezzi di trasporto (treno, aerei, nave, autogrill)
- Il catering a domicilio o delivery
- L'attività di banqueting
- Le aziende ristorative e il servizio di banqueting

LA PIANIFICAZIONE NELLE ATTIVITA' RISTORATIVE

> La programmazione e l'organizzazione del personale

- Le imprese di servizi
- La pianificazione del personale
- Il dimensionamento del personale
- La gestione del personale
- . Definire l'organizzazione del personale
- . Predisporre l'analisi dei processi
- . Collocare le risorse umane
- La quantificazione e l'assunzione del personale (CCNL)
- I turni di lavoro della brigata
- La programmazione per regole
- . Imprevisti da evitare in cucina
- L'organizzazione dei processi di produzione
- L'organizzazione nel momento del servizio

>Le figure professionali di una cucina

>Il ruolo del menù nell'organizzazione di un evento

- Il modello organizzativo dell'attività di banqueting
- Il banqueting manager (il regista) e le sue mansioni
- Responsabile marketing e vendita
- Lo chef e la sua brigata: gli uomini chiave nel settore produzione
- Il servizio al tavolo e a buffet
- La progettazione del menù (cene di gala, meeting e congressi, coffee break, inaugurazioni ed eventi, aperitivi, cerimonie)
- La compilazione delle check list

>Gli aspetti gestionali

- L'economato, il budget degli acquisti
- I compiti dell'economato
- . Identificazione e selezione dei fornitori
- . Ordinazione, ricevimento e controllo delle merci
- Programmazione delle ordinazioni per una corretta gestione delle scorte
- Le diverse tipologie di fornitori
- La gestione dello stoccaggio
- La modulistica

>Il food cost piatto

LE CERTIFICAZIONI DEI PROCESSI A TUTELA DELLA SALUTE

>Le certificazioni di processo e le integrazioni e revisioni

- Le certificazioni e il piano di autocontrollo
- Il sistema HACCP
- . I 4 aspetti fondamentali dell'HACCP

. I 7 principi del sistema HACCP

- Piano di pulizia delle postazioni di lavoro

>L'HACCP e la produzione gluten free

- I requisiti indispensabili per produrre pasti senza glutine
- Il ruolo dello chef

> La sicurezza sul lavoro

- Il decreto legislativo n. 81/2008

. Il datore di lavoro e i suoi obblighi

. Il lavoratore e i suoi doveri

- Pericolo rischio danno e prevenzione
- Infortuni e malattie professionali; gestione degli infortuni
- Le misure di protezione; semplici misure di prevenzione
- I DPI in cucina

I PRODOTTI ENOGASTRONOMICI E LORO CLASSIFICAZIONE

>Gli ingredienti e le certificazioni

- La classificazione degli alimenti
- Le certificazioni ufficiali (DOP, IGP, STG, prodotti biologici, PAT,)
- Le certificazioni non ufficiali (Presidi slow food e l'Arca del Gusto, De.Co)
- Le produzioni a filiera corta (Km 0)
- Certificazioni di idoneità per celiaci (AIC) e intolleranti al lattosio (AILI)

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA Docente

>La costituzione afferma che la salute è un diritto fondamentale di tutti i cittadini (art.32).

La sicurezza e la prevenzione sul posto di lavoro.

Monza 08/05/2025

Gli alunni

Il docente
prof. Clemente Stefanelli

Scienza e Cultura dell'Alimentazione

PROF. SSA SARA MURARO

CLASSE 5°B A. S. 2024 /2025

Ore di lezione curricolari: 141 effettuate dalla docente e dalle due supplenti alla data del 15 maggio 2025; sono previste altre 13 ore di lezione per un totale di 154 ore.

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: "Scienza e cultura dell'alimentazione 5" – A. Machado - Poseidonia Ed.

METODI E MEZZI DI INSEGNAMENTO

La metodologia d'insegnamento utilizzata è stata prevalentemente la lezione partecipata, cercando di stimolare gli studenti nel processo di apprendimento, favorendo una partecipazione attiva e un collegamento pluridisciplinare fra gli argomenti trattati e il coinvolgimento della classe per fatti di attualità inerenti gli aspetti del settore alberghiero e della materia. A tal fine sono stati utilizzati: il supporto digitale in dotazione con il libro di testo; siti web inerenti gli argomenti affrontati nella disciplina (www.ilfattoalimentare.it, www.salute.gov.it) e video. E' stata inoltre proposta attività di lavoro cooperativo.

VERIFICHE

Durante l'anno scolastico sono state svolte sia verifiche orali che scritte. Le prove scritte sono state strutturate sia con la tipologia a domande aperte, che con lo sviluppo di un tema.

Per gli studenti con disturbi specifici dell'apprendimento sono stati adottati gli strumenti compensativi e dispensativi, nonché i tempi aggiuntivi. Nel mese di febbraio 2025, in orario mattutino, si è svolta l'attività di recupero per le insufficienze del primo quadrimestre. Gli obiettivi riproposti sono stati verificati con prova orale.

E' stata conclusa la spiegazione degli argomenti programmati, effettuata attività di ripasso, verifiche orali e preparazione degli studenti in vista dell'esame di Stato. In particolare sono stati proposti spunti per l'inizio del colloquio orale (immagini, grafici, pubblicità, articoli di giornale) cercando di far emergere le competenze trasversali, interdisciplinari e professionalizzanti.

E' stata svolta una simulazione della seconda prova scritta d'Esame di Stato, tenendo in considerazione i nuclei tematici ministeriali, della programmazione effettivamente svolta e delle competenze professionali sviluppate.

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Nella valutazione finale complessiva si è tenuto conto della partecipazione e dell'interesse durante le lezioni, della regolarità nel rispettare le consegne di lavoro, della frequenza e

partecipazione alla didattica, dell'impegno profuso e dei progressi ottenuti. Per la valutazione delle prove sia scritte che orali si è tenuto conto dei seguenti punti: pertinenza alle richieste formulate, livelli di conoscenze e competenze professionalizzanti acquisiti, proprietà di linguaggio, capacità di rielaborazione, sintesi e collegamenti tra le varie discipline, chiarezza nella stesura e presentazione degli elaborati. Per quanto riguarda il criterio di valutazione usato nelle verifiche orali, si è fatto riferimento alla griglia valutativa presente nel PTOF e a quanto stabilito nelle riunioni di materia.

Obiettivi della disciplina

Sono stati affrontati i seguenti nuclei tematici fondamentali indicati dal Ministero:

1. Centralità del cliente
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o servizi
3. Interventi di messa in sicurezza
4. Cultura della "qualità totale" dei prodotti e/o servizi
5. Valorizzazione del "made in Italy"
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione
7. Lettura e promozione del territorio
8. La "customer care"

Uda "QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI"		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<u>SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI</u> - La filiera agroalimentare - Impatto ambientale della filiera agroalimentare - Le frodi nella filiera agroalimentare - La sicurezza alimentare nella filiera produttiva - La qualità della filiera agroalimentare - Le certificazioni di qualità e Presidi SlowFood - Il "Made in Italy" - La sostenibilità ambientale nella filiera agroalimentare - Igiene dei prodotti alimentari - I Manuali di Buone Pratiche Igieniche - Il sistema HACCP - La valutazione della gravità del rischio - La contaminazione degli alimenti - Le malattie trasmesse dagli alimenti (MTA) - I prioni, i virus, i batteri - I fattori di crescita microbica - Le tossinfezioni alimentari - I principali batteri responsabili di MTA - I funghi microscopici - I parassitosi intestinali toxoplasmosi, anisakidosi, - La contaminazione fisica degli alimenti - La contaminazione chimica degli alimenti - Cenni agrofarmaci e zoofarmaci - Sostanze cedute dai MOCA - I metalli pesanti Prodotti alimentari innovativi - Alimenti salutistici - Alimenti destinati a un'alimentazione particolare - Gli integratori alimentari - Gli alimenti funzionali - I nuovi alimenti - Gli alimenti geneticamente modificati - La classificazione NOVA degli alimenti	- Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato -Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato -Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio -Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP -Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili) - Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale - Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili - Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari. - Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.	Competenza n. 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Competenza in uscita n. 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione Competenza in uscita n. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro Competenza in uscita n. 4 Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati Competenza in uscita n. 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative Competenza n. 7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in

		contesti internazionali per la pro-mozione del Made in Italy.
UDA "IL CLIENTE E LE SUE ESIGENZE"		
Conoscenze	Abilità	Competenze
L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISILOGICHE <u>L'ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE FASI DELLA VITA</u> - Sana e corretta alimentazione - La dieta dell'adolescente e dell'adulto - Dieta dello sportivo DIETE E STILI ALIMENTARI - Stili alimentari - la dieta mediterranea - la dieta sostenibile - la dieta vegetariana e vegana L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA - La ristorazione commerciale - Ristorazione sostenibile - La ristorazione di servizio PRESCRIZIONI ALIMENTARI E RELIGIONI - Il valore simbolico degli alimenti nelle religioni - Le regole alimentari nell'Ebraismo - Le regole alimentari nel Cristianesimo - Le regole alimentari nell'Islam <u>L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE</u> L'ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE CADIOVASCOLARI - Le malattie cardiovascolari - L'ipertensione arteriosa - Le iperlipidemie e l'aterosclerosi L'ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE METABOLICHE - Le malattie del metabolismo - La sindrome metabolica - Il diabete mellito - L'obesità L'ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE Cenni: disturbi gastrointestinali - Le malattie epatiche ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI - Le reazioni avverse al cibo - Le allergie alimentari - Le intolleranze alimentari - La sensibilità al glutine e la celiachia	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio -Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP -Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili) Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari	Competenza in uscita n. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro Competenza 6 Curare tutte le fasi del ciclo del cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più efficaci. Competenza 4 Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela

- La diagnosi delle allergie e delle intolleranze - Allergie, intolleranze e ristorazione ALIMENTAZIONE E TUMORI. DISTURBI ALIMENTARI - I tumori - I disturbi alimentari		
---	--	--

ATTIVITÀ DI APPROFONDIMENTO DELLA DISCIPLINA:

- promozione del “Made in Italy” e valorizzazione del territorio: i Presidi SlowFood e gli ecomusei
- sicurezza alimentare: sito web del Ministero della Salute e “Il fatto alimentare”
- Alimentazione durante la guerra

EDUCAZIONE CIVICA: Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile e “I diritti umani”

- Giornata Mondiale dell'alimentazione (obiettivo 3, Agenda 2030)
- Art. 32 “La Repubblica tutela la salute come fondamentale diritto ...” (pag 197)

Sostenibilità ambientale e sociale

- Progetto LILT: Guadagnare salute (tematiche trattate: alimentazione preventiva; consapevolezza e sicurezza alimentare; alimentazione e territorialità; globalizzazione e sostenibilità)
- progetto del PTOF “Lotta allo spreco alimentare”, Banco Alimentare (obiettivo 2, agenda 2030)
- progetto del PTOF “Ed. ambientale-raccolta differenziata dei rifiuti”/sostenibilità ambientale (obiettivo12, Agenda 2030)

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

Ad inizio anno scolastico, il CdC ha deliberato le seguenti competenze chiave di cittadinanza:

- progettare
- risolvere problemi.

Gli studenti hanno lavorato durante tutto l'anno su tali competenze e realizzato come elaborati finali PowerPoint relativi a preparazioni di qualità con piatti che valorizzano il territorio lombardo.

COLLEGAMENTI INTERDISCIPLINARI

- La qualità totale degli alimenti
 - La sostenibilità
 - La sicurezza alimentare
- Cibo e religioni

Gli alunni _____

La Docente
Prof.ssa Sara Muraro

MATEMATICA

PROF.SSA GATTO GIUSEPPINA

CLASSE 5°B Anno scolastico 2024 /2025

Ore di lezione: 75 effettuate dal docente alla data del 15 maggio 2025, sono previste altre 9 ore per un totale di 84 ore.

Testo in adozione: "I colori della matematica" casa editrice Petrini

RELAZIONE

La classe ha dimostrato nel corso del triennio una partecipazione assidua . L'impegno di gran parte degli allievi è stato buono. Non ci sono stati problemi disciplinari , il clima di lavoro è stato sereno. Una buona parte degli studenti è diligente e interessata alla disciplina.

Gli obiettivi programmati, sia in termini di conoscenze che di competenze e capacità, sono stati raggiunti dalla maggior parte della classe che è pervenuta complessivamente a buoni risultati ed è in grado di esporre le conoscenze acquisite in modo corretto e adeguato mostrando una costante e attiva partecipazione alle attività programmate.

METODOLOGIA DIDATTICA

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

Sono state dedicate ore di lezione in orario curriculare per attività di recupero.

STRUMENTI DI VERIFICA

Interrogazioni orali, verifiche scritte.

MODALITA' DI VALUTAZIONE

Si è fatto riferimento a conoscenza e comprensione dei contenuti

Capacità di sintesi ed analisi

Capacità di esposizione

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

MODULO 1: Funzioni reali di variabile reale

Competenze	Abilità	Conoscenze	Conoscenze pregresse	Metodologia
Utilizzare tecniche e procedure di calcolo per determinare il dominio, l'intersezione con gli assi ed il segno di funzioni	☐ Determina il dominio di una funzione polinomiale intera e fratta ☐ Determina le intersezioni con gli assi di una funzione polinomiale intera e fratta . ☐ Determina il segno di una funzione polinomiale intera e fratta ☐ Determina, dal grafico, il dominio di una funzione ☐ Rappresenta sul piano cartesiano dominio, intersezioni con gli assi, segno della funzione ☐ Deduce dal piano cartesiano informazioni sulle funzioni	☐ Definizione di funzione, funzione numerica. ☐ Definizione di dominio di una funzione, ☐ Definizione di grafico di funzione ☐ Calcolo del dominio di una funzione e sua rappresentazione grafica ☐ ☐ Intersezione del grafico di una funzione con gli assi cartesiani) ☐ Segno di una funzione ☐ Lettura del grafico di una funzione	☐ Equazioni e disequazioni ☐ Il piano cartesiano	☐ Lezione partecipata

MODULO 2 : Limiti di Funzione - Grafico Probabile

Competenze	Abilità	Conoscenze	Conoscenze pregresse	Metodologia
Utilizzare tecniche e procedure per il calcolo dei limiti di una funzione Utilizzare le informazioni per costruire il grafico probabile di una funzione	☐ Calcola limiti di funzioni polinomiali intere e fratte agli estremi del dominio (limiti all'infinito e al finito) ☐ Calcola limiti in forma indeterminata infinito fratto infinito ☐ Determina gli asintoti di una funzione: verticale , orizzontale e obliquo	☐ Calcolo dei limiti agli estremi del dominio ☐ Forme indeterminate infinito fratto infinito ☐ Asintoti di una funzione: verticale , orizzontale e obliquo ☐ Grafico probabile	☐ Funzioni nel piano cartesiano ☐ Dominio di una funzione ☐ Operazioni nell'insieme dei numeri reali ☐	☐ Lezione frontale ☐ Lezione partecipata

	☐ Costruisce il grafico probabile di una funzione polinomiale intera e fratta .			
--	--	--	--	--

MODULO 3 : Derivate

Competenze	Abilità	Conoscenze	Conoscenze pregresse	Metodologia
Utilizzare tecniche e procedure per il calcolo della derivata e determinare gli intervalli di crescita e decrescenza	☐ ☐ Determina la derivata di una funzione polinomiale intera e fratta ☐ Determina gli intervalli di crescita e decrescenza di una funzione ☐	☐ Definizione di rapporto incrementale ☐ Definizione di derivata di una funzione in un punto ☐ Derivate di alcune funzioni elementari ☐ Calcolo di derivate di funzioni polinomiali ☐ Formula della somma e differenza derivazione del prodotto e del quoziente ☐ Calcolo della	☐ Operazioni con i polinomi ☐ Limiti di funzioni ☐ Disequazioni	☐ Lezione frontale ☐ Lezione partecipata

		derivata delle funzioni polinomiali fratte ☐ Crescenza e decrescenza di una funzione) ☐		
--	--	--	--	--

MODULO 4 : Studio di Funzione

Competenze	Abilità	Conoscenze	Conoscenze pregresse	Metodologia
Costruisce grafici	☐ Studia funzioni polinomiali intere e fratte ☐ Rappresenta graficamente funzioni ☐	☐ Studio del grafico di una funzione Rappresentazione grafica dei risultati ottenuti	☐ Definizione di funzione ☐ Disequazioni ☐ Limiti ☐ Derivate	☐ Lezione frontale ☐ Lezione partecipata

MODULO B : Eventi e Probabilità - Teoremi sulla Probabilità

Competenze	Abilità	Conoscenze	Conoscenze pregresse	Metodologia
------------	---------	------------	-------------------------	-------------

Saper risolvere problemi di probabilità riconoscendo l'ambito di applicazione della probabilità classica	☐ Esegue operazioni con gli eventi ☐ Determina la probabilità di un evento utilizzando la definizione (*)	☐ Fondamenti della teoria degli insiemi ☐ Il concetto di evento (*) ☐ Operazioni tra eventi (*) ☐ Definizione classica di probabilità	☐ Calcolo algebrico	☐ Lezione frontale ☐ Lezione partecipata
Saper applicare i teoremi della probabilità nel calcolo di eventi semplici e complessi riconducibili a eventi semplici di cui è nota la probabilità	☐ Calcola la probabilità di eventi applicando i teoremi sulla probabilità (*)	☐ Teorema della probabilità contraria (*) ☐ Teorema della probabilità totale	☐ Fondamenti della teoria degli insiemi ☐ Calcolo algebrico ☐ Eventi e probabilità	☐ Lezione frontale ☐ Lezione partecipata

MODULO C : Introduzione alla statistica

Competenze	Abilità	Conoscenze	Conoscenze pregresse	Metodologia
------------	---------	------------	----------------------	-------------

Formalizzare in termini di indagine statistica i dati provenienti da un problema. Rappresentare graficamente i dati statistici raccolti. Analizzare i dati a disposizione.	a) comprende l'importanza del metodo statistico al fine di effettuare scelte e prendere decisioni. b) Sa effettuare una indagine statistica, leggere, interpretare e ordinare dati c) Sa rappresentare i dati sintetici d) Sa analizzare le distribuzioni statistiche utilizzando gli indici di posizione e di variabilità.	a) Le nozioni di fenomeno collettivo, popolazione, unità statistica, b) i tipi di carattere: carattere qualitativo e carattere quantitativo; c) La frequenza assoluta, relativa in percentuale. d) Rappresentazione grafica. Il Areogramma. Il diagramma cartesiano. Istogramma La media aritmetica semplice. La mediana e la moda.	Le operazioni fondamentali Le proporzioni. I criteri di rappresentazione e grafica in un sistema di assi cartesiani	Lezione partecipata Brainstorming a gruppi
---	---	--	--	--

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA

Risolvere problemi affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni. Grafici.

Cinema film IL RAGAZZO DAI PANTALONI ROSA
Cinema film UN ALTRO DOMANI

GLI ALUNNI
GIUSEPPINA

IL DOCENTE PROF.SSA GATTO

Religione

PROF. GARBAGNATI ALBERTO

CLASSE 5°B Anno scolastico 2024 /2025

programmazione IRC svolta al 01/05 ore 23

competenze raggiunte:

L'alunno/a Riconosce le diverse identità, le tradizioni culturali e religiose, in un'ottica di dialogo e di rispetto reciproco. Possiede un patrimonio di conoscenze e nozioni di base ed è in grado di ricercare ed organizzare nuove informazioni. Ha cura e rispetto di sé, degli altri e dell'ambiente.

29/04/2025

Lezione : le funzioni del papa: breve storia

15/04/2025

Lezione : la pasqua cristiana

08/04/2025

Lezione : la magia e la bibbia

01/04/2025

Lezione : le religioni animiste

25/03/2025

Lezione : i tatuaggi e le religioni

18/03/2025

Lezione : il documento di Pio XII "Exsul familia" sulla questione dei migranti

11/03/2025

Lezione : la classe è in viaggio di istruzione

25/02/2025

Lezione : il secondo comandamento: non nominare il nome di Dio invano

18/02/2025

Lezione : la musica nella bibbia: senso e significato

11/02/2025

Lezione : mt 25,35ss le opere di misericordia

04/02/2025

Lezione : la speranza cristiana

21/01/2025

**Lezione : gandhi ed il principio di non
violenza**

14/01/2025

**Lezione : la blasfemia, la satira ed i testi
violenti nella canzoni: la posizione della
chiesa**

07/01/2025

Lezione : il peccato originale Rom 5,4ss

17/12/2024

Lezione : saluti di natale

10/12/2024

Lezione : la laicità e la religione

03/12/2024

**Lezione : la mikvah ebraica ed il concetto di
purezza**

26/11/2024

Lezione : la religione anima della cultura

19/11/2024

**Lezione : la sessualità umana nel significato
cristiano: commento al documento del
pontificio per la famiglia**

12/11/2024

**Lezione : l'educazione, l'intelligenza
artificiale, la posizione della Chiesa**

05/11/2024

**Lezione : la chiesa e i mass media:
dall'enciclica di pio XII "miranda prosus" ai
giorni nostri**

29/10/2024

**Lezione : rom 12,2 il conformismo e la
mentalità del mondo**

22/10/2024

Lezione : ebraismo, sionismo, antisemitismo

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA

Lo Sviluppo sostenibile e l'ambiente

Testo in adozione: "La vita davanti a noi" Luigi Solinas - casa editrice SEI editore

PROF. Vigna Enrica

CLASSE 5°B Anno scolastico 2024 /2025

Programmazione Scienze Motorie

Testo in Adozione: Più Movimento Slim, Fiorini Gianluca, Coretti Stefano, Bocchi Silvia,

casa editrice Maretti Scuola

RELAZIONE DELLA CLASSE : La classe ha interagito sempre con interesse e partecipazione dimostrando collaborazione e capacità d'interazione.

I risultati sono più che buoni , l'interesse vivo e il comportamento sempre corretto.

Programma di Scienze Motorie

- Test di forza del tronco: addominali
- arti inferiori: salto in lungo da fermo e Sargent test
- Resistenza breve: 1000 m
- Basket: fondamentali individuali di tiro, palleggio e terzo tempo.
- Pallavolo: fondamentali di gioco in partita
- Atletica: test di rapidità e velocità 60 m piani.
- Tecnica della staffetta con cambio all'italiana.
- Getto del peso: tecnica e lanci.
- UDA: IL DOPING

Attività svolte nell'ambito di educazione civica

Italiano

Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva

Scienza e Cultura dell’Alimentazione

Sostenibilità ambientale e sociale

- **Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile e “I diritti umani”**
- Giornata Mondiale dell’alimentazione (obiettivo 3, Agenda 2030)
- Art. 32 “La Repubblica tutela la salute come fondamentale diritto ...” (pag 197)
- Progetto LILT: Guadagnare salute (tematiche trattate: alimentazione preventiva; consapevolezza e sicurezza alimentare; alimentazione e territorialità; globalizzazione e sostenibilità);
- Progetto del PTOF “Lotta allo spreco alimentare”, Banco Alimentare (obiettivo 2, agenda 2030)
- Progetto del PTOF “Ed. ambientale-raccolta differenziata dei rifiuti”/sostenibilità ambientale (obiettivo12, Agenda 2030)

Laboratorio Servizi Enogastronomia – Settore Cucina

Inglese

Le firme del consiglio di classe

Disciplina	Docente	
Italiano	Prof.ssa Pantusa Giuseppina	
Storia	Prof.ssa Pantusa Giuseppina	
Inglese	Prof.ssa Leonti Daniela	
Tedesco	Prof.ssa Larghi Loredana	
Matematica	Prof.ssa Gatto Giuseppina	
Diritto e tecniche amm. Strut. Ric.	Prof. Rossi Vincenzo	
Lab. Servizi Enogastronomici - Sala	Prof. Guarda Marco	
Lab. Servizi Enogastronomici - Cucina	Prof. Stefanelli Clemente	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa Muraro Sara	
Scienze motorie	Prof.ssa Vigna Moiraghi Elvira	
Religione	Prof. Garbagnati Alberto	
Sostegno	Prof.ssa Arienti Laura	

Documenti riservati:

Piani Educativi Personalizzati

Piani Didattici Personalizzati

Cartella relativa ai PCTO per il triennio con valutazione PCTO.