

I.P.S.S.E.C.
Istituto Professionale Statale per i Servizi
Enogastronomici e Commerciali

"A. OLIVETTI"
Monza, Via Lecco n. 12



ANNO SCOLASTICO 2024/2025
DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe V Sez. B serale

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA
SETTORE SALA E VENDITA

COORDINATORE
prof. Mancuso Alessandro

PREMESSA

Sommario

1. PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE	3
1.1 PROFILI PROFESSIONALI IN USCITA	4
“SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA”	4
1.2 IL CORSO SERALE	5
1.2.1 CARATTERISTICHE PRINCIPALI DEL CORSO	5
1.2.2 QUADRO ORARIO QUINQUENNIO	6
2. GRIGLIA E CRITERI DI MISURAZIONE	7
2.1 VALUTAZIONE DEL PROFITTO	7
2.2 VALUTAZIONE DEL VOTO IN CONDOTTA	8
2.3 DEROGHE RISPETTO ALLA NORMA SUL MONTE ORE MINIMO DI FREQUENZA	10
3. CRITERI PER L’ASSEGNAZIONE DEI CREDITI	10
3.1 CREDITO SCOLASTICO	10
3.2 CREDITO FORMATIVO (STUDENTI PRIVATISTI)	10
3.3 ATTRIBUZIONE DEL CREDITO	13
Credito e abbreviazione per merito	Errore. Il segnalibro non è definito.
4. MODALITA’ DI SVOLGIMENTO DELL’ESAME DI STATO	14
5. PROGRAMMAZIONE DIDATTICO - EDUCATIVA	32
5.1 ELENCO DOCENTI	32
5.2 PROFILO DELLA CLASSE	33
5.3 OBIETTIVI INTERDISCIPLINARI	35
5.4 STRATEGIE	36
5.5 METODOLOGIE, MEZZI E STRUMENTI DELLA DIDATTICA	36
5.6 VERIFICA E VALUTAZIONE	37
5.7 PROGETTI	38
5.8 USCITE DIDATTICHE	38
5.9 COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA	39
5.10 PROGRAMMAZIONE INTERDISCIPLINARE	41
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Errore. Il segnalibro non è definito.
PROGRAMMA DI STORIA	Errore. Il segnalibro non è definito.
PROGRAMMA DI SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE	Errore. Il segnalibro non è definito.
PROGRAMMA DI DIRITTO ED ECONOMIA DELLE IMPRESE RISTORATIVE	43
PROGRAMMA DI MATEMATICA	53
PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE	Errore. Il segnalibro non è definito.
LINGUA FRANCESE	Errore. Il segnalibro non è definito.
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	Errore. Il segnalibro non è definito.
SETTORE CUCINA	Errore. Il segnalibro non è definito.
SETTORE SALA E VENDITA	Errore. Il segnalibro non è definito.
EDUCAZIONE CIVICA	53
6. PERCORSI PER COMPETENZE TRASVERSARI E L’ORIENTAMENTO (P.C.T.O.)	55

1. PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE

L'identità degli istituti professionali riformati è connotata da una solida base culturale a carattere scientifico e tecnologico, acquisita attraverso l'integrazione di saperi e competenze dell'area d'istruzione generale e dell'area d'indirizzo/professionale. Tale integrazione consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessarie ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio enogastronomico e di accoglienza turistica, ovvero di essere in grado di "agire con autonomia e responsabilità nel sistema di relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro". Obiettivo dell'area d'istruzione generale: fornire ai giovani – a partire dal rafforzamento degli assi culturali che caratterizzano l'obbligo d'istruzione – una preparazione adeguata, su cui innestare conoscenze teoriche ed applicative nonché abilità cognitive proprie dell'area d'indirizzo. Obiettivo dell'area d'indirizzo (presente sin dal primo biennio): far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei settori produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi. Pur avendo una loro specificità, le due aree non sono nettamente separabili, perché, da un lato, la cultura generale (necessaria alla formazione delle persone e dei cittadini) include una forte attenzione ai temi del lavoro e delle tecnologie e, dall'altro, una moderna concezione della professionalità richiede competenze tecniche, comunicative e relazionali. Nel primo biennio l'area d'istruzione generale ha funzione orientativa, nel secondo biennio e quinto anno svolge una funzione formativa, più legata a contesti specialistici.

1.1 PROFILI PROFESSIONALI IN USCITA

“SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA”

Il Diplomato nell’indirizzo Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell’intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera. Nell’ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

L’articolarzioni: “Enogastronomia”, il diplomato 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 di studi, i diplomati devono conseguire i seguenti risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze:

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

In generale, a conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell’indirizzo Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera conseguono i seguenti risultati di apprendimento:

- ✓ 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, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera.
- ✓ 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.
- ✓ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- ✓ 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.

1.2 IL CORSO SERALE

La scuola ha una lunga e consolidata esperienza nel segmento formativo relativo all'istruzione degli adulti, ha altresì aderito alla rete dei CPIA (Centri Provinciali di Istruzione per gli Adulti). Nell'istruzione degli adulti un posto di primo piano spetta al corso serale che l'istituto attiva da ormai una ventina d'anni e che ha come principali finalità la promozione del sapere e della formazione continua degli adulti, individuando come risorsa il vissuto professionale e culturale di ciascuno. Per questa ragione è previsto a livello normativo il riconoscimento dei crediti formativi acquisiti in precedenza, sia in relazione ai titoli culturali che alle esperienze lavorative vissute. Il corso serale fornisce ai corsisti ampia cultura di base, abilità logiche e competenze professionali permettendo loro di operare nei settori tecnici, economici e normativi nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. Per consentire agli studenti - lavoratori una frequenza regolare e poco disagiata, il quadro orario, rispetto a quello del diurno, risulta ridotto e si articola su cinque giorni, dal lunedì al venerdì.

Come da linee guida Decreto 12 marzo 2015 Il titolo di studio conseguito (diploma quinquennale) ha stesso valore di quello rilasciato al termine del corso diurno e consente identiche opportunità sia in termini di inserimento lavorativo che di prosecuzione degli studi.

1.2.1 CARATTERISTICHE PRINCIPALI DEL CORSO

Percorso formativo personalizzato: un impianto didattico flessibile, in grado di fornire un insegnamento individualizzato e di garantire efficacemente il diritto allo studio a coloro che intendono riprendere il cammino scolastico interrotto; Crediti Formativi: Il credito formativo costituisce il riconoscimento di competenze già possedute dallo studente. I crediti si possono distinguere in:

- ✓ crediti formali, che derivano da studi compiuti in precedenza e certificati da titoli conseguiti in istituti statali o legalmente riconosciuti (il Consiglio di Classe, sulla base della documentazione prodotta e dell'analisi dei programmi svolti, delibera il loro riconoscimento);
- ✓ crediti non formali, che derivano da esperienze lavorative, frequenza di corsi non riconosciuti o studi personali (al fine del loro riconoscimento il Consiglio di Classe effettuerà delle prove atte ad accertare le competenze dichiarate)

A partire dall'a.s. 2020/21 è stata introdotta la disciplina EDUCAZIONE CIVICA (L'insegnamento è previsto dalla Legge 20 agosto 2019, n. 92) in ogni anno di corso per complessivamente 33 ore da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale previsto dagli ordinamenti, comprensivo della quota di autonomia eventualmente utilizzata. Tali ore sono state suddivise proporzionalmente tra tutti i docenti del consiglio di classe. I docenti svolgono tali ore all'interno del proprio orario di lezione sostituendole alle proprie ore disciplinari.

La programmazione della disciplina è stata concordata all'inizio dell'anno e viene riportata nel presente documento. Ogni disciplina è, di per sé, parte integrante della formazione civica e sociale di ciascun alunno.

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

discipline.

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

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

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

1.2.2 QUADRO ORARIO QUINQUENNIO

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA – Articolaz. Enogastronomia

QUADRO ORARIO SETTIMANALE						
DISCIPLINE DI BASE	Cl. Conc.	I	II	III	IV	V
Lingua e Letteratura Italiana	A12	3	3	3	3	3
Storia	A12	1	2	2	2	2
Lingua Inglese	AB24	2	2	2	2	2
Diritto ed Economia	A46	1	1	-	-	-
Matematica e Complementari	A26	3	3	3	3	3
Scienze Integrate	A50	1	2	-	-	-
Religione Cattolica o Attività Alternativa		-	1	1	-	1
Fisica	A20	1	-	-	-	-
Chimica	A34	-	1	-	-	-
Geografia	A12	1	-	-	-	-
Scienze degli Alimenti	A31	2	1	-	-	-
Lingua Francese	AA24	2	1	3	2	2
TOTALE ORE DI BASE		17	17	14	12	13
DISCIPLINE DI ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA		I	II	III	IV	V
Scienza E Cultura dell'Alimentazione	A31	-	-	2	3*	2
Diritto e Tecnica Amministrativa della Struttura Ricettiva	A45	-	-	3	3	3
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	B20	2	2	4	3*	2
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita	B21	2	2	-	2	3
Laboratorio di Servizi Accoglienza Turistica	B19	2	2	-	-	-
TOTALE ORE DI ARTICOLAZIONE		6	6	9	11*	10
TOTALE ORE SETTIMANALI		23	23	23	23*	23

* = un'ora di compresenza

2. GRIGLIA E CRITERI DI MISURAZIONE

2.1 VALUTAZIONE DEL PROFITTO

VOTO	DESCRITTORE VALUTAZIONE DEL PROFITTO
10	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera eccellente gli obiettivi di apprendimento proposti, un'ottima padronanza dei contenuti e notevoli capacità critiche e di rielaborazione personale. Durante l'attività in DDI ha superato brillantemente le eventuali difficoltà oggettive incontrate e ha partecipato attivamente al dialogo educativo mettendo le proprie capacità a disposizione di tutti.
9	Lo studente dimostra di avere raggiunto pienamente gli obiettivi di apprendimento proposti, con un'ottima padronanza dei contenuti e buone capacità critiche e di rielaborazione personale. Durante l'attività in DDI ha superato le eventuali difficoltà oggettive incontrate e ha partecipato attivamente al dialogo educativo.
8	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera compiuta gli obiettivi di apprendimento proposti, con una efficace padronanza dei contenuti e buone capacità critiche e di rielaborazione personale. L'attività in DDI può essere stata limitata da eventuali difficoltà oggettive incontrate, ma la partecipazione al dialogo educativo è stata buona.
7	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera discreta gli obiettivi di apprendimento proposti, con una discreta padronanza dei contenuti e sufficienti capacità critiche e di rielaborazione personale. L'attività in DDI può essere stata limitata da eventuali difficoltà oggettive incontrate, ma la partecipazione al dialogo educativo è stata sufficiente.
6	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera essenziale gli obiettivi di apprendimento proposti, con una padronanza dei contenuti appena sufficiente e capacità critiche elementari. L'attività in DDI può essere stata limitata da eventuali difficoltà oggettive incontrate e la partecipazione al dialogo educativo è stata quasi sempre passiva.
5	Lo studente dimostra di non avere raggiunto gli obiettivi di apprendimento proposti, con una padronanza dei contenuti insufficiente e capacità critiche elementari. L'attività in DDI può essere stata limitata da eventuali difficoltà oggettive incontrate, ma la partecipazione al dialogo educativo è stata inadeguata.
4	Lo studente dimostra di non avere raggiunto gli obiettivi di apprendimento proposti, con una padronanza dei contenuti insufficiente e scarse capacità critiche. Nonostante l'attività in DDI non sia stata limitata da difficoltà oggettive, la partecipazione al dialogo educativo è stata insufficiente.
3	Lo studente non ha raggiunto gli obiettivi con padronanza dei contenuti gravemente insufficiente e la partecipazione al dialogo educativo in DDI è stata passiva.
1-2	Lo studente non ha ottenuto alcun risultato relativo agli obiettivi formativi prestabiliti; risulta privo di conoscenze di base e di metodo di lavoro. La partecipazione al dialogo educativo in DDI è stata assente.
NC	Lo studente non è stato mai presente. Se l'alunno è stato presente ad una o a un numero limitatissimo di lezioni, la valutazione sarà negativa e pari a 2.

Tale griglia da applicare come strumento di valutazione sommaria per tutte le discipline va a sostituire la griglia di valutazione del profitto deliberata nell'ambito del Piano triennale dell'offerta formativa 2019-2022 dell'Istituto, a causa di perdurare lock down.

Nelle attuali condizioni di emergenza, la valutazione sommaria deve dare un riscontro particolare al senso di responsabilità, all'autonomia, alla disponibilità a collaborare con gli insegnanti e con i compagni, dimostrati da ciascuno studente, nonché delle condizioni di difficoltà personali, familiari, o di divario digitale (mancanza di connessione), in cui lo studente si trova ad operare. Risulta quindi opportuno annotare periodicamente, anche in modo sintetico, l'impegno e l'interesse manifestato dallo studente nel seguire le attività proposte.

2.2 VALUTAZIONE DEL VOTO IN CONDOTTA

In sede di scrutinio intermedio e finale, la valutazione, da parte del C.d.C., del comportamento di ogni studente è relativa al periodo di permanenza in istituto, di partecipazione alla D.D.I., di partecipazione alle diverse attività ed agli interventi educativi realizzati dall'istituto anche fuori dalla propria sede (P.C.T.O.). Sono inoltre oggetto di valutazione l'interesse, la partecipazione, l'impegno, la frequenza e la puntualità, il rispetto del Regolamento d'Istituto, il rispetto e lo svolgimento delle consegne didattiche con le seguenti modalità:

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

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

8	Comportamento	CORRETTO Il comportamento dell'alunno nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola è sostanzialmente corretto e/o talvolta, tuttavia, si rende responsabile di qualche ritardo non giustificato.
	Atteggiamento	ADEGUATO Non sempre irreprensibile, se richiamato si adopera per recuperare l'atteggiamento giusto.
	Note disciplinari	SPORADICHE ammonizioni verbali
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	RARAMENTE INAPPROPRIATO Non sempre utilizza in maniera diligente il materiale e/o le strutture della scuola. Non sempre porta tutto il materiale richiesto.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	TALVOLTA IRREGOLARE Frequenta con assiduità le lezioni, talvolta non sempre rispetta gli orari.
	Rispetto delle Consegne	NON SEMPRE PUNTUALE E COSTANTE Talvolta non rispetta le consegne.
7	Comportamento	POCO CORRETTO L'alunno/a ha talvolta comportamenti poco corretti nei confronti dei docenti, dei compagni, e del personale della scuola.
	Atteggiamento	REPRENSIBILE L'alunno viene spesso richiamato dagli insegnanti. Segue in modo passivo e marginale all'attività scolastica
	Note disciplinari	FREQUENTI Ammonizioni verbali e scritte
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	INADEGUATO Utilizza in maniera poco diligente il materiale e le strutture della scuola. Spesso non porta il materiale richiesto.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	IRREGOLARE La frequenza è connotata da un elevato numero di assenze e/o ritardi. Giustificazioni spesso consegnate in ritardo. Si rende responsabile di assenze e/o ritardi strategici
	Rispetto delle Consegne	CARENTE Non assolve alle consegne in maniera puntuale e costante.
6	Comportamento	NON CORRETTO Il comportamento dell'alunno nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola è spesso connotato da azioni svenevoli. Si rende spesso responsabile di assenze e/o ritardi non giustificati.
	Atteggiamento	BIASIMEVOLE L'alunno viene ripetutamente ripreso per l'arroganza con cui si atpeggia 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 atpeggia nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola. La sua partecipazione al dialogo educativo è pressoché nulla.
	Note disciplinari	RIPETUTE E GRAVI ammonizioni verbali e/o scritte e/o allontanamento dalla attività didattica per violazioni gravi.
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	IRRESPONSABILE Utilizza in maniera assolutamente irresponsabile il materiale e le strutture della scuola e si rende pericoloso per sé e per gli altri.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	DISCONTINUA E IRREGOLARE Frequenta in maniera discontinua le lezioni e molto spesso si rende responsabile del mancato rispetto degli orari..
	Rispetto delle Consegne	INESISTENTE Non rispetta le consegne.

Nella valutazione del comportamento si è dunque tenuto conto dell'atteggiamento e della partecipazione dimostrati durante la Didattica Digitale Integrata.

2.3 DEROGHE RISPETTO ALLA NORMA SUL MONTE ORE MINIMO DI FREQUENZA

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

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

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

3. CRITERI PER L'ASSEGNAZIONE DEI CREDITI

3.1 CREDITO SCOLASTICO

L'attribuzione del punteggio più alto entro la banda di oscillazione determinata dalla media dei voti richiederà la presenza di almeno due dei seguenti elementi:

- Media dei voti comprensiva della valutazione del comportamento.
- La media matematica (Esempio: 6,4=banda di oscillazione più bassa 6,5=banda di oscillazione più alta)
- Assiduità alla frequenza scolastica
- Partecipazione al dialogo educativo
- Qualità della partecipazione alle lezioni di religione o dei progetti sviluppati nell'ora alternativa
- Positiva integrazione ad attività integrative e complementari-alternanza scuola lavoro

Criteri di attribuzione dei punteggi

Il punteggio minimo previsto dalla banda può inoltre essere incrementato, nei limiti previsti dalla banda di oscillazione di appartenenza, purché si verifichino almeno tre delle seguenti condizioni:

- ✓ Assiduità della frequenza
- ✓ Interesse/impegno nel dialogo educativo
- ✓ Interesse/impegno nelle attività integrative complementari previste dal P.T.O.F.
- ✓ Interesse/impegno/partecipazione IRC o dei progetti sviluppati nell'ora alternativa
- ✓ Credito formativo

3.2 CREDITO FORMATIVO (STUDENTI PRIVATISTI)

A. Riferimenti normativi fondamentali

DPR n. 323 del 23.7.1998 art. 12 cc. 1, 2

1. Ai fini previsti dal presente regolamento, il credito formativo consiste in ogni qualificata esperienza, debitamente documentata, dalla quale derivino competenze coerenti con il tipo di corso cui si riferisce l'esame di Stato; la coerenza, che può essere individuata nell'omogeneità con i contenuti tematici del corso, nel loro approfondimento, nel loro ampliamento, nella loro concreta attuazione, è accertata per i candidati interni e per i candidati esterni, rispettivamente, dai Consigli di Classe e dalle commissioni d'esame. I Consigli di Classe e le commissioni d'esame potranno avvalersi, a questo fine, del supporto fornito dall'amministrazione scolastica e dall'Osservatorio di cui all'articolo 14. Il Ministro della Pubblica Istruzione individua le tipologie di esperienze che danno luogo al credito formativo con proprio decreto.
2. Le certificazioni comprovanti attività lavorativa devono indicare l'ente a cui sono stati versati i contributi di assistenza e previdenza ovvero le disposizioni normative che escludano l'obbligo dell'adempimento contributivo.

D.M. n. 49 del 24.2.2000 "Decreto ministeriale concernente l'individuazione delle tipologie di esperienze che danno luogo ai crediti formativi"

Art. 1

1. Le esperienze che danno luogo all'acquisizione dei crediti formativi [...] sono acquisite, al di fuori della scuola di appartenenza, in ambiti e settori della società civile legati alla formazione della persona ed alla crescita umana, civile e culturale quali quelli relativi, in particolare, alle attività culturali, artistiche e ricreative, alla formazione professionale, al lavoro, all'ambiente, al volontariato, alla solidarietà, alla cooperazione, allo sport.

Omissis

Art. 2

1. I criteri di valutazione delle esperienze citate all'art.1 devono essere conformi a quanto previsto all'art.12 del D.P.R. 23.7.1998, n.323 e tener conto della rilevanza qualitativa delle esperienze, anche con riguardo a quelle relative alla formazione personale, civile e sociale dei candidati.

2. I Consigli di Classe procedono alla valutazione dei crediti formativi, sulla base di indicazioni e parametri preventivamente individuati dal Collegio dei Docenti al fine di assicurare omogeneità nelle decisioni dei Consigli di Classe medesimi, e in relazione agli obiettivi formativi ed educativi propri dell'indirizzo di studi e dei corsi interessati.

Omissis

Art.3

1. La documentazione relativa all'esperienza che dà luogo ai crediti formativi deve comprendere in ogni caso un'attestazione proveniente dagli enti, associazioni, istituzioni presso i quali il candidato ha realizzato l'esperienza e contenente una sintetica descrizione dell'esperienza stessa.

B. Parametri di valutazione dei crediti

Al fine di una valutazione per il credito formativo, le esperienze devono contribuire a migliorare la preparazione dell'alunno attraverso l'acquisizione di competenze ritenute coerenti con gli obiettivi del corso di studi seguito in relazione

- ✓ all'omogeneità con i contenuti tematici del corso
- ✓ alle finalità educative della scuola
- ✓ al loro approfondimento
- ✓ al loro ampliamento
- ✓ alla loro concreta attuazione.

L'esperienza per essere qualificata deve avere carattere di continuità ed essere realizzata presso enti, associazioni, istituzioni, società che siano titolate a svolgere quella tipologia di attività.

L'alunno deve partecipare all'esperienza con un ruolo attivo e non limitarsi a semplice auditore.

Le esperienze sopra indicate devono essere praticate presso ASSOCIAZIONI, FONDAZIONI e SOCIETÀ legalmente costituite, ISTITUZIONI, ENTI, SOCIETÀ SPORTIVE aderenti alle diverse FEDERAZIONI riconosciute dal CONI

C. Tipologie specifiche di esperienze

1. Attività culturali e artistiche generali

- ✓ Partecipazione ad esposizioni individuali e/o collettive promosse e organizzate da Gallerie d'arte, Enti e/o associazioni e non organizzate autonomamente con inserimento in cataloghi o esplicita menzione (con nome e cognome) nella pubblicità dell'esposizione
- ✓ Pubblicazioni di testi, articoli, disegni, tavole o fotografie editi da Case Editrici regolarmente registrate all'Associazione Italiana Editori
- ✓ Partecipazione non occasionale a concerti, spettacoli e rassegne artistiche documentabile mediante certificazione dell'ente o dell'associazione organizzatori (gruppi folkloristici, compagnie teatrali, musicali)
- ✓ Frequenza certificata di una scuola di recitazione legalmente riconosciuta
- ✓ Studio di uno strumento musicale con certificazione di frequenza del Conservatorio
- ✓ Attestato di frequenza di corsi di formazione regionali nelle arti figurative (pittura, scultura, fotografia, etc.).

2. Formazione linguistica

- ✓ Certificazioni nazionali ed internazionali di enti legalmente riconosciuti dal M.I.U.R. attestanti il livello di conoscenze e di competenze in una delle lingue comunitarie
- ✓ Conoscenza certificata di una lingua straniera non comunitaria.

3. Formazione informatica

- ✓ Patente europea di informatica (ECDL)
- ✓ Competenze informatiche certificate da enti riconosciuti.

4. Formazione professionale

- ✓ Partecipazione certificata a corsi di formazione professionale promossi da Enti e/o associazioni ai sensi e nel rispetto della vigente normativa sulla formazione professionale.

5. Attività sportiva

- ✓ Partecipazione a gare a livello agonistico organizzate da Società aderenti alle diverse Federazioni riconosciute dal CONI o campionati studenteschi a cui l'Istituto aderisce.

6. Attività di volontariato

- ✓ Presso Associazioni (Enti, Fondazioni, etc.) legalmente costituite con certificazione dello svolgimento dell'attività da almeno un anno e con descrizione sintetica dei compiti e delle funzioni.
- ✓ Donatori di sangue

7. Attività lavorative

- ✓ Attestazione della tipologia dell'attività e indicazione della durata almeno semestrale continuativa
- ✓ inquadramento regolare ai sensi della vigente normativa e nel rispetto dei C.C.N.L.

3.3 ATTRIBUZIONE DEL CREDITO

Per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di cinquanta punti. I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo e procedono a convertire il suddetto credito in cinquantiesimi sulla base della tabella 1 dell'allegato C alla presente ordinanza.

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

ALLEGATO A d.leg. 62/2017

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

4. MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELL'ESAME DI STATO

a.s. 2024/25

In relazione all' O.M. n.67 del 31/03/2025 (sulla base del all'articolo 17 del D.Lgs 62/2017), le prove da sostenere durante l'Esame di Stato per l'a.s. 2024/25 relativo alla scuola secondaria di **secondo grado**, sono sostituite da una prima prova scritta nazionale di lingua italiana e da una seconda prova scritta sulla disciplina d'indirizzo predisposta dall'Istituto e aderente alle attività didattiche effettivamente svolte nel corso dell'anno scolastico sulle specifiche discipline di indirizzo, e da un colloquio.

La prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

La seconda prova si svolge in forma scritta, ha per oggetto una discipline caratterizzanti il corso di studio (Scienza e Cultura dell'Alimentazione) ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo.

Ai fini dello svolgimento della seconda prova scritta è consentito l'uso delle calcolatrici scientifiche.

Il colloquio ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente. Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

Il candidato dimostra, nel corso del colloquio: di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera; di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica; di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione: il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla sottocommissione.

Per i candidati che non hanno svolto i PCTO, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.

SIMULAZIONI PROVE SCRITTE ESAME DI STATO

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

PRIMA PROVA SCRITTA (LINGUA E LETTERATURA ITALIANA)

GIORNO: 06/02/2025 n. ore: 5

GIORNO: 06/03/2025 n. ore: 5

SECONDA PROVA SCRITTA

(SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE)

GIORNO: 10/04/2025 n. ore: 5

GIORNO: 30/05/2025 n. ore: 5

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI
A. OLIVETTI - MONZA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA - LETTERATURA
GRIGLIE DI CORREZIONE E CONVERSIONE

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

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

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

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

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

GRIGLIA DI CORREZIONE DSA

Classe.....

Alunno.....

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

indicatori	descrittori generali (max 60 punti)		
capacità di ideare e organizzare un 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	
coesione e coerenza testuale	-ideazione e organizzazione del testo efficace con puntuale articolazione degli argomenti	12-15	
	-piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati	1-3	
	-piano espositivo coerente; imprecisione nell'uso dei connettivi	4-8	
ricchezza e padronanza lessicale	-piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi	9-12	
	-piano espositivo bene articolato con utilizzo appropriato e vario dei connettivi	13-15	
	-scarsa	1-2	
capacità di sintesi e di individuazione di concetti e parole chiave	-sufficientemente curata	3	
	-varia e appropriata	4-5	
	-scarsa	1-2	
ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	-adeguata	3-4	
	-precisa e puntuale	5	
	-conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, superficialità delle informazioni	1-2	
espressione di giudizi critici e valutazioni personali	-conoscenze e riferimenti culturali modesti	3-5	
	-conoscenze e riferimenti culturali essenziali	6-7	
	-conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi	8-10	
	-giudizi critici non presenti	1-2	
	-giudizi critici poco coerenti	3-5	
	-adeguata formulazione di giudici critici	6	
	-efficace formulazione di giudizi critici non banali	7-10	

CONVERSIONE DEL PUNTEGGIO DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

Punteggio in base 100	Punteggio in base 20
1-5	1
6-10	2
11-15	3
16-20	4
21-25	5
26-30	6
31-35	7
36-40	8
41-45	9
46-50	10
51-55	11
56-60	12
61-65	13
66-70	14
71-75	15
76-80	16
81-85	17
86-90	18
91-95	19
96-100	20

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI
A. OLIVETTI - MONZA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

COMPRENSIONE DEL TESTO INTRODUTTIVO O DELLA TEMATICA PROPOSTA O DELLA CONSEGNA OPERATIVA		
Comprende il testo o della tematica proposta o della consegna operativa in modo appropriato	3	
Comprende il testo o della tematica proposta o della consegna operativa in modo adeguato	2	
Comprende il testo o della tematica proposta o della consegna operativa in modo poco consapevole	1	
PADRONANZA DELLE CONOSCENZE RELATIVE AI NUCLEI FONDAMENTALI		
Conosce i nuclei fondanti delle discipline in modo appropriato	6	
Conosce i nuclei fondanti delle discipline in modo consapevole	5	
Conosce i nuclei fondanti delle discipline in modo essenziale	4	
Conosce i nuclei fondanti delle discipline in modo superficiale	3	
Conosce i nuclei fondanti delle discipline in modo poco appropriato	2	
Non conosce i nuclei fondanti delle discipline	1	
PADRONANZA DELLE COMPETENZE TECNICO – PROFESSIONALI EVIDENZIATE NELLA RILEVAZIONE DELLE PROBLEMATICHE E NELL'ELABORAZIONE DELLE SOLUZIONI		
Competenze tecnico-professionali eccelse, evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	8	
Competenze tecnico- professionali elevate, evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	7	
Competenze tecnico- professionali consapevoli, evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	6	
Competenze tecnico-professionali adeguate, evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	5	
Competenze tecnico- professionali di base, evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	4	
Competenze tecnico- professionali superficiali, evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	3	
Competenze tecnico- professionali frammentarie, evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	2	
Non Presenta competenze professionali.	1	
CAPACITA' DI ARGOMENTARE, DI COLLEGARE E DI SINTETIZZARE LE INFORMAZIONI IN MODO CHIARO ED ESAURIENTE, UTILIZZANDO CON PERTINENZA I DIVERSI LINGUAGGI SPECIFICI		
Buone capacità di argomentare, collegare, sintetizzare, informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i linguaggi specifici	3	
Capacità di argomentare, collegare, sintetizzare, informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i linguaggi specifici, in modo parziale	2	
Scarse capacità di argomentare, collegare, sintetizzare, informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i linguaggi specifici	1	
TOTALE		/20

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI
A. OLIVETTI - MONZA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

DSA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

COMPRESIONE DEL TESTO INTRODUTTIVO O DELLA TEMATICA PROPOSTA O DELLA CONSEGNA OPERATIVA		
Comprende il testo o della tematica proposta o della consegna operativa in modo adeguato	3	
Comprende il testo o della tematica proposta o della consegna operativa in modo poco consapevole	2	
Comprende il testo o della tematica proposta o della consegna operativa in modo poco inadeguato	1	
PADRONANZA DELLE CONOSCENZE RELATIVE AI NUCLEI FONDAMENTALI		
Conosce i nuclei fondanti delle discipline in modo appropriato	6	
Conosce i nuclei fondanti delle discipline in modo essenziale	5	
Conosce i nuclei fondanti delle discipline in modo superficiale	4	
Conosce i nuclei fondanti delle discipline in modo poco appropriato	3	
Conosce i nuclei fondanti di alcune discipline	2	
Non conosce i nuclei fondanti delle discipline	1	
PADRONANZA DELLE COMPETENZE TECNICO – PROFESSIONALI EVIDENZIATE NELLA RILEVAZIONE DELLE PROBLEMATICHE E NELL'ELABORAZIONE DELLE SOLUZIONI		
Competenze tecnico-professionali elevate, evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	8	
Competenze tecnico- professionali consapevoli, evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	7	
Competenze tecnico- professionali adeguate, evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	6	
Competenze tecnico-professionali di base, evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	5	
Competenze tecnico- professionali superficiali, evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	4	
Competenze tecnico- professionali frammentarie	3	
Competenze tecnico- professionali lacunose	2	
Non Presenta competenze professionali.	1	
CAPACITA' DI ARGOMENTARE, DI COLLEGARE E DI SINTETIZZARE LE INFORMAZIONI IN MODO CHIARO ED ESAURIENTE, UTILIZZANDO CON PERTINENZA I DIVERSI LINGUAGGI SPECIFICI		
Buone capacità di argomentare, collegare, sintetizzare, informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i linguaggi specifici	3	
Capacità superficiale di argomentare, collegare, sintetizzare, informazioni, utilizzando i linguaggi specifici, in modo parziale	2	
Scarse capacità di argomentare, collegare, sintetizzare, informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i linguaggi specifici	1	
TOTALE		/20

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI
A. OLIVETTI - MONZA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punt.
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	0,5 – 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato	1,5 - 2,5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato	3 - 3,5	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi	4-4,5	
	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	0,5 – 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,5 - 2,5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3 - 3,5	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4 - 4,5	
	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	0,5 – 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,5 - 2,5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3 - 3,5	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4 - 4,5	
	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	0,5	
	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	2,5	
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	0,5	
	II	E' in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	E' in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	E' in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di un'attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	E' in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze	2,5	
Punteggio totale della prova				.../20

SIMULAZIONI PRIMA PROVA ITALIANO

Prima simulazione (06/02/2025): Sessione Ordinaria 2022

Seconda simulazione (06/03/2025): Sessione Ordinaria 2024

**Istituto Professionale di Stato dei Servizi per l'Enogastronomia e Commerciali
"A. OLIVETTI" di Monza**

SIMULAZIONE SECONDA PROVA

SCIENZA ECULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Candidato **Classe**

UNA DIETA EQUILIBRATA: PERCHE'?

DOCUMENTO n.1

da "EPICENTRO"

(portale a cura del Centro nazionale per la prevenzione delle malattie
e la promozione della salute, Istituto Superiore di Sanità)

Guadagnare salute

Alimentazione

23 aprile 2018 - Gli studi scientifici lo dimostrano: la salute si costruisce a tavola, sulla base del cibo che mangiamo. È dunque importante dare la giusta importanza a una dieta varia ed equilibrata, caratterizzata dall'assunzione bilanciata dei vari nutrienti.

Mangiare è considerato uno dei piaceri della vita, ma "mangiare bene" non significa solo saziarsi. Consumare cibi buoni e di qualità in un ambiente amichevole, mangiare un po' di tutto ma in quantità adeguate è infatti altrettanto importante.

L'equilibrio alimentare non si costruisce su un unico pasto o su un unico giorno ma piuttosto su una continuità settimanale. Non esistono cibi "proibiti" come neanche cibi "miracolosi", anche se, ovviamente, alcuni alimenti sono considerati più salutari (come la frutta, la verdura, i farinacei, il pesce) e altri meno (come i cibi zuccherati o troppo salati, le carni rosse, i grassi di origine animale).

I benefici di una sana alimentazione

Un corretto stile alimentare contribuisce a costruire, rafforzare, mantenere il corpo e a fornire l'energia quotidiana indispensabile al buon funzionamento dell'organismo. Una giusta alimentazione è dunque determinante per uno sviluppo fisico sano a partire dalla fase prenatale, poi durante l'infanzia e nelle fasi successive della vita. Una nutrizione equilibrata è per esempio direttamente legata a una buona salute materno-infantile, facilita i bambini nell'apprendimento, aiuta gli adulti a essere più produttivi.

Una dieta bilanciata, combinata a uno stile di vita attivo, che preveda la pratica quotidiana di attività fisica, aiuta a mantenere un peso corporeo adeguato, permettendo una crescita più armoniosa da un punto di vista fisico e più serena da un punto di vista psicologico.

[...]

Mangiare sano aiuta a prevenire e a trattare molte malattie croniche come l'obesità e il sovrappeso, l'ipertensione arteriosa, le malattie dell'apparato cardiocircolatorio, le malattie metaboliche, il diabete tipo 2, alcune forme di tumori. Inoltre, una sana alimentazione fortifica il sistema immunitario contribuendo a proteggere l'organismo da alcune malattie non direttamente legate alla nutrizione.

[...]

(Fonte: www.epicentro.iss.it/guadagnare-salute/alimentazione/)

DOCUMENTO N.2 MIUR: LINEE GUIDA PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE

Gli attuali obiettivi dell'Educazione Alimentare nella Scuola

L'Educazione Alimentare ha tra i propri fini il generale miglioramento dello stato di benessere degli individui, attraverso la promozione di adeguate abitudini alimentari, l'eliminazione dei comportamenti alimentari non soddisfacenti, l'utilizzazione di manipolazioni più igieniche di cibo e di acqua, un efficiente utilizzo delle risorse alimentari e un uso corretto delle materie prime.

Considerando che un'alimentazione sana non deve solo rispettare le necessità qualitative e quantitative dell'organismo, ma deve armonizzarsi con la sfera psicologica e di relazione dell'individuo, la finalità dell'Educazione Alimentare si persegue con il raggiungimento di alcuni obiettivi significativi per la salute e il benessere della popolazione scolastica, già nel breve e medio periodo. In particolare:

- **incentivare la consapevolezza** dell'importanza del rapporto cibo-salute, così da sviluppare una coscienza alimentare personale e collettiva, secondo le indicazioni dei soggetti e delle Istituzioni preposte;
- **favorire l'adozione di sani comportamenti alimentari**, adottando le metodologie didattiche più opportune e considerando con particolare attenzione la conoscenza delle produzioni agroalimentari di qualità, ottenute nel rispetto dell'ambiente, della legalità e dei principi etici, legate alla tradizione e cultura del territorio;
- **promuovere la conoscenza del sistema agroalimentare**, mediante la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi e distributivi, in rapporto alle risorse alimentari, all'ambiente e alla società; [...]

(Fonte: MIUR, Direzione Generale per lo Studente, l'Integrazione e la Partecipazione, in: www.istruzione.it/.../MIUR_Linee_Guida_per_l%27Educazione_Alimentare_2015.pd...?)

Il candidato, a seguito del percorso di istruzione e formazione professionale che ha seguito, è ben consapevole della centralità che un stile alimentare sano ed equilibrato svolge per il mantenimento e il miglioramento dello stato di salute.

Il candidato supponga di aver ricevuto da un'azienda, che opera nel settore della ristorazione collettiva e che fornisce pasti a mense scolastiche, il seguente incarico: favorire la diffusione della cultura della dieta equilibrata, in qualità di OSA (Operatore del Settore Alimentare) e in collaborazione con un dietista.

Al candidato viene chiesto di predisporre una relazione sui vantaggi di una dieta equilibrata, attenendosi alle seguenti indicazioni:

- a) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per la relazione, il candidato risponda alle seguenti questioni:
- Nel documento n.1 si parla della giusta importanza che va riconosciuta a una "*dieta varia ed equilibrata*". Fornisci una sintetica definizione di cosa si debba intendere per "*dieta varia ed equilibrata*".
 - Nel documento n.1 si fa voce dei "*benefici di una sana alimentazione*": riferisci almeno tre dei benefici riportati.

- Nel documento n. 2 si sostiene che si deve incoraggiare *“l’adozione di sani comportamenti alimentari”*. Riferisci le motivazioni che proporresti a un tuo coetaneo per convincerlo della necessità di adottare una dieta equilibrata.
- b) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, spieghi in maniera motivata e con esempi quali sono i principali gruppi di alimenti che devono essere adeguatamente presenti in una dieta equilibrata per adolescenti.
- c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover preparare un menu di tre portate (un primo piatto, un secondo con contorno e un fine pasto) per bambini di una scuola primaria, valorizzando prodotti del territorio o della dieta mediterranea. Indichi, in particolare, due modalità di cottura adatte al caso e ne dia la motivazione. Suggestisca come potrebbe variare il menu nei mesi di novembre e maggio.
- d) Il candidato, con riferimento al punto precedente, componga un “Guida” di non più di 5 raccomandazioni da affiggere nella scuola primaria per orientare i ragazzi ad acquisire uno stile alimentare vario ed equilibrato.

Istituto Professionale di Stato dei Servizi per l'Enogastronomia e Commerciali
"A. OLIVETTI" di Monza
SIMULAZIONE SECONDA PROVA
SCIENZA ECULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Candidato Classe

LA SICUREZZA ALIMENTARE
Tipologia B

DOCUMENTO
Da: Il "Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare"
Commissione delle Comunità Europee

[...]

CAPITOLO 1: INTRODUZIONE

1. La politica europea degli alimenti deve essere fondata su standard elevati di sicurezza alimentare onde tutelare e promuovere la salute dei consumatori. La produzione e il consumo di alimenti è un fatto centrale di ogni società e ha ripercussioni economiche, sociali e, in molti casi, ambientali. Anche se la protezione della salute deve sempre avere carattere prioritario, si deve tenere conto anche di tali aspetti nello sviluppo di una politica degli alimenti. Inoltre, le condizioni e la qualità dell'ambiente, in particolare dell'ecosistema, possono influire sui diversi anelli della catena alimentare. La politica ambientale svolge quindi un ruolo importante al fine di assicurare alimenti sicuri ai consumatori.

[...]

3. [...]

La catena della produzione alimentare sta diventando sempre più complessa. Ogni singolo anello di tale catena deve essere altrettanto forte degli altri se si vuole che la salute dei consumatori sia adeguatamente protetta. Tale principio deve valere indipendentemente dal fatto che gli alimenti vengano prodotti nella Comunità europea o importati da paesi terzi. Una politica efficace di sicurezza alimentare deve riconoscere la natura interrelata della produzione alimentare. Essa richiede la valutazione e il monitoraggio dei rischi che possono derivare alla salute dei consumatori dalle materie prime, dalle prassi agricole e dalla lavorazione degli alimenti; essa richiede un'efficace azione normativa per gestire tali rischi nonché la messa in atto e la gestione di sistemi di controllo onde sorvegliare e assicurare l'attuazione di tali norme. Ciascun elemento è parte di un ciclo: in tal modo, gli sviluppi della lavorazione degli alimenti possono richiedere cambiamenti delle normative vigenti, mentre il feed back fornito dai sistemi di controllo può contribuire ad identificare e a gestire i rischi esistenti e quelli emergenti. Ciascuna parte del ciclo deve funzionare adeguatamente se si vogliono realizzare gli standard più elevati possibili di sicurezza alimentare.

[...]

CAPITOLO 4: VERSO L'ISTITUZIONE DI UN'AUTORITÀ ALIMENTARE EUROPEA

[...]

38. L'Autorità deve soddisfare i principi fondamentali dell'indipendenza, dell'eccellenza e della trasparenza se vuole che la sua missione sia coronata dal successo. Contestualmente a tali principi l'Autorità deve dimostrare nelle sue azioni un elevato livello di responsabilità nei confronti delle istituzioni europee e dei cittadini.

Per tale motivo l'Autorità deve

- attingere alle migliori conoscenze scientifiche
- essere indipendente dagli interessi industriali e politici
- essere aperta ad un esame rigoroso da parte del pubblico
- essere scientificamente autorevole e
- operare a stretto contatto con gli organismi scientifici nazionali.

(Fonte: dal "Libro bianco sulla sicurezza alimentare", in:

www.salute.gov.it/portale/documentazione/p6_2_2_1.jsp?lingua=italiano&id=1553)

Il candidato, per gli studi e le esperienze seguiti nel corso del quinquennio, è consapevole della centralità che la sicurezza alimentare ricopre in tutta la filiera alimentare, dai campi alla tavola, in quanto questa rappresenta la garanzia della qualità dei prodotti proposti al cliente in ogni luogo di consumo e contribuisce a uno stile alimentare sano.

Il candidato supponga di essere incaricato, in qualità di OSA (Operatore Settore Alimentare), di predisporre le iniziative necessarie per controllare la salubrità delle pietanze nei luoghi di preparazione e di servizio di un'azienda ristorativa.

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti o alle consegne in tutti i punti successivi.

A) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- Qual è, secondo il "Libro Bianco sulla sicurezza alimentare" l'obiettivo generale della "*politica europea degli alimenti*"? Proponi una sintetica spiegazione dell'obiettivo individuato.
- Nell'Introduzione si asserisce che "*Una politica efficace di sicurezza alimentare deve riconoscere la natura interrelata della produzione alimentare*". Cosa si intende, a tuo avviso, con l'espressione "*natura interrelata della produzione alimentare*"?
- Nel Cap.4° vengono proposte cinque caratteristiche che deve avere l'Autorità Europea chiamata a vigilare sulla sicurezza alimentare. Scegline due e fornisci una breve motivazione della tua scelta.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, supponga di dover spiegare in maniera sintetica le principali fasi del sistema HACCP a due nuove figure professionali inserite nel settore dell'azienda di ristorazione. In particolare:

- chiarisca le finalità del sistema HACCP;
- elenchi le fasi preliminari e i 7 principi su cui si basano la progettazione e l'applicazione del sistema HACCP;
- riferisca, riportando degli esempi, le tipologie di pericoli che possono mettere a rischio la salute del consumatore; individui un pericolo specifico e ne spieghi gli effetti sulla salute del consumatore;
- fornisca la definizione di "punto critico di controllo" (CCP) e lo spieghi con un esempio.

- C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato supponga di dover predisporre un menu tipico di una regione italiana, comprensivo di tre portate (un primo, un secondo con contorno, un dessert) per un gruppo di 20 operatori turistici e di dover elaborare con i due nuovi assunti delle procedure operative per garantire la sicurezza alimentare. In particolare:
- riporti il menu tipico regionale scelto e precisi come intenda procedere alla scelta degli ingredienti e alla selezione dei fornitori;
 - individui le tecniche di cottura che ritiene più idonee a garantire la salubrità di uno dei piatti del menu;
 - identifichi, motivando, un pericolo associato alla preparazione di uno dei piatti del menu, ne analizzi la gravità e il rischio, proponga un CCP e proceda alla definizione del limite e delle azioni correttive;
 - definisca le procedure da adottare per garantire l'igiene delle attrezzature della cucina durante le fasi di preparazione.
- D) Il candidato concluda predisponendo una pagina informativa da allegare alla lista delle vivande con due indicazioni che rassicurino il cliente sulla salubrità dei prodotti alimentari che vengono serviti.

5. PROGRAMMAZIONE DIDATTICO - EDUCATIVA

5.1 ELENCO DOCENTI

MATERIA	DOCENTE	CONTINUITA' DIDATTICA NEL BIENNIO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Giavenni Chiara	NO
STORIA	Giavenni Chiara	NO
INGLESE	Sanseverino Errica	NO
FRANCESE	Palmiero Andrea	NO
MATEMATICA	Mancuso Alessandro	NO
DIRITTO E TECNICHE MMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE	Mazzota Fernando	NO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Casieri Sandra	NO
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	Magurno Manuel	NO
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	Patitucci Miriam	NO
EDUCAZIONE CIVICA	TRASVERSALE	NO
SOSTEGNO	Lauricella Silvia	NO
SOSTEGNO	Barba Maria Rosaria	NO
SOSTEGNO	Urbano Salvatore	NO

5.2 PROFILO DELLA CLASSE

La Classe è costituita da 24 studenti di cui 9 ragazzi e 15 ragazze. La classe è costituita da studenti promossi dalla quarta serale, completata con studenti ripetenti non ammessi all'esame di maturità e con studenti provenienti dai Corsi di formazione Regionale con qualifica quatriennale.

All'interno del gruppo classe sono inclusi: 8 studenti D.S.A. e 4 studente D.V.A., per i quali sono state applicate tutte le strategie e gli strumenti compensativi e dispensativi in grado di favorirne l'apprendimento, oltre al supporto del docente di SOSTEGNO. Si rimanda agli altri allegati al documento in forma riservata. I Docenti hanno attuato metodologie di insegnamento che hanno tenuto conto delle loro difficoltà e, al momento della valutazione scritta e orale, hanno permesso l'utilizzo di schemi riassuntivi e mappe concettuali, o in alternativa, non potendo allungare i tempi a disposizione per la verifica, hanno optato a ridurne i contenuti oltre a consentire l'utilizzo del personal computer e/o della calcolatrice se richiesti dallo studente.

I Docenti concordano che l'attività didattica ha permesso alla quasi totalità della classe di partecipare in modo appropriato e presentare un profitto adeguato agli obiettivi formativi e cognitivi programmati dal C.D.C.

Gli studenti hanno acquisito e sviluppato competenze chiave di cittadinanza e competenze digitali: "progettare", "individuare collegamenti e relazioni", "risolvere problemi"; attraverso la gestione del tempo studio, reperire informazioni da fonti diverse, utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale offerti dalla rete al fine di seguire il dialogo didattico per studio, ricerca e approfondimenti.

La fase iniziale dell'anno scolastico si caratterizza soprattutto per una certa discontinuità didattica dovuta all'alternanza di docenti nelle nomine annuali per alcune classi di concorso. La situazione si è stabilizzata nel mese di ottobre.

Nonostante questa difficoltà si è riusciti lo stesso a lavorare proficuamente.

I programmi delle varie discipline si sono svolti in modo abbastanza regolare secondo il piano di lavoro individuale, anche se, il livello di approfondimento è stato semplificato a causa del monte ore ridotto (previsto per il corso serale).

La Classe ha rispettato in modo non sempre adeguato ai criteri enunciati nel patto scuola-famiglia: ha mostrato un atteggiamento abbastanza corretto nei rapporti interpersonali, raggiungendo una fisionomia di "Gruppo Classe" in grado di evidenziare coesione adeguata e un comportamento generalmente collaborativo e consolidato nel tempo.

La classe ha partecipato in modo non omogeneo allo svolgimento dell'attività didattica e ha collaborato in modo poco adeguato al dialogo educativo. Il gruppo classe non ha partecipato in modo compatto alle varie attività proposte: la partecipazione è stata caratterizzata da un'attenzione non sempre adeguata e, talvolta poco propositiva.

Gli studenti sono stati abbastanza disciplinati durante le lezioni in classe e nell'attività laboratoriale anche se molti alunni hanno rispettato i tempi e le modalità delle consegne. La restante parte ha raggiunto poi, in tempi diversi, gli obiettivi prefissati. Alcuni studenti, non riuscendo a raggiungere gli obiettivi prefissati, ha smesso di frequentare già a metà anno.

Non omogenea la situazione per quanto riguarda il metodo di studio: una minoranza si è distinta per impegno e rendimento soddisfacenti; la maggior parte degli allievi ha ottenuto un miglioramento dei risultati individuali, in quanto ha consolidato le proprie capacità di analisi e rielaborazione a livello accettabile; si è rilevata la presenza limitata di allievi che non è completamente autonoma.

Tali situazioni sono dipese da vari fattori: impegno, modalità di lavoro e organizzazione di tempi e conoscenze, mancanza di costante e responsabile interesse all'apprendimento, studio mnemonico o mirato ai risultati immediati.

Le capacità espressive non sono state sempre adeguate alle finalità, in quanto non molto ricco il patrimonio linguistico. Ci si è riscontrato nelle verifiche sia scritte che orali.

L'esposizione è generalmente corretta, ma la padronanza del lessico settoriale non è del tutto acquisita per alcuni.

Alcuni studenti invece mostrano un profitto adeguato con esiti nelle valutazioni che vanno dal sufficiente al buono.

La maggior parte della classe comunque ha raggiunto un profitto accettabile rispetto agli obiettivi formativi e cognitivi programmati dal C.D.C.

Pertanto, in base agli esiti complessivi, al momento della redazione del presente documento, la 5D serale settore si caratterizza per essere una classe che, in termini di profitto, si colloca in maggioranza tra il livello base e quello medio.

5.3 OBIETTIVI INTERDISCIPLINARI

OBIETTIVI EDUCATIVO - DIDATTICI TRASVERSALI

Stabilita l'acquisizione delle competenze di cittadinanza al termine del biennio dell'obbligo, sono individuati i seguenti obiettivi comuni che l'alunno deve consolidare nel corso del triennio.

Costruzione di una positiva interazione con gli altri e con la realtà sociale e naturale

- Conoscere e condividere le regole della convivenza civile e dell'Istituto.
- Assumere un comportamento responsabile e corretto nei confronti di tutte le componenti scolastiche.
- Assumere un atteggiamento di disponibilità e rispetto nei confronti delle persone e delle cose, anche all'esterno della scuola.
- Sviluppare la capacità di partecipazione attiva e collaborativa.
- Considerare l'impegno individuale un valore e una premessa dell'apprendimento, oltre che un contributo al lavoro di gruppo.

Costruzione del sé

- Utilizzare e potenziare un metodo di studio proficuo ed efficace, imparando ad organizzare autonomamente il proprio lavoro.
- Documentare il proprio lavoro con puntualità, completezza, pertinenza e correttezza.
- Individuare le proprie attitudini e sapersi orientare nelle scelte future.
- Conoscere, comprendere ed applicare i fondamenti disciplinari.
- Esprimersi in maniera corretta, chiara, articolata e fluida, operando opportune scelte lessicali, anche con l'uso dei linguaggi specifici.
- Operare autonomamente nell'applicazione, nella correlazione dei dati e degli argomenti di una stessa disciplina e di discipline diverse, nonché nella risoluzione dei problemi.
- Acquisire capacità ed autonomia d'analisi, sintesi, organizzazione di contenuti ed elaborazione personale.
- Sviluppare e potenziare il proprio senso critico.

OBIETTIVI TRASVERSALI DI EDUCAZIONE CIVICA

Stabilita l'acquisizione delle competenze di educazione civica, sono indicati i seguenti obiettivi comuni per la disciplina

- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali
- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
- Partecipare al dibattito culturale.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
- Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.
- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e

sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.

- Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

5.4 STRATEGIE

Area delle abilità.
• consultare il manuale autonomamente; • riutilizzare contenuti, metodi e procedure delle discipline; • applicare in laboratorio le conoscenze progettuali acquisite; • ricavare le informazioni più significative, memorizzarle ed elaborarle autonomamente; • riflettere criticamente su contenuti, metodi e procedure; • proporre soluzioni diverse; • compiere ricerche su argomenti specifici; • operare collegamenti mono-disciplinari, interdisciplinari e pluridisciplinari riguardanti contenuti e metodi; • produrre un discorso orale corretto ed appropriato; • produrre testi scritti (di diversa tipologia) che siano pertinenti, chiari, completi e coerenti; • utilizzare linguaggi specifici.

5.5 METODOLOGIE, MEZZI E STRUMENTI DELLA DIDATTICA

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO
• Classe • Laboratorio tecnico/pratico • Biblioteca • WEB • Aule virtuali
STRUMENTI
• Libri di testo • Enciclopedie • Saggi, riviste • Giornali • Materiale audio/visivo • L.I.M.
METODOLOGIE
• Lezione frontale • Lezione interattiva • Lavoro di gruppo • Attività di laboratorio • Visite guidate • Didattica a distanza

5.6 VERIFICA E VALUTAZIONE

La valutazione è:

- Espressione e misura del grado di integrazione dello studente all'interno del percorso educativo offerto dall'Istituto
- Indicazione delle conoscenze acquisite e delle capacità di rielaborazione personale dei dati culturali, nonché delle competenze maturate
- Espressione del grado di maturità complessiva dello studente, anche al fine di sviluppare le sue capacità autovalutative

La valutazione deriverà sostanzialmente da verifiche effettuate sulla situazione di apprendimento della classe e del singolo alunno. Le proposte di voto scaturiscono da un congruo numero di interrogazioni e di esercizi scritti e pratici svolti all'interno delle ore di lezione e a casa, corretti e classificati nel corso dell'anno scolastico, così da poter accertare il raggiungimento degli obiettivi propri di ciascuna disciplina.

VERIFICHE FORMATIVE E SOMMATIVE

a) Strumenti di verifica.

- Interrogazioni orali e/o scritte;
- Esercitazioni di laboratorio;
- Prove scritte e/o pratiche;
- Questionari, relazioni;
- Test oggettivi;
- Lavori di gruppo.

b) Numero di verifiche e tempi di correzione.

Almeno 2 verifiche scritte, con un tempo massimo di correzione di quindici giorni, e 2 valutazioni orali o pratiche per quadrimestre.

ELEMENTI DELLA VALUTAZIONE.

Profitto: livello delle conoscenze e di competenze che l'alunno ha raggiunto secondo il seguente elenco espresso coerentemente alla scala di misurazione adottata:

- grado di conoscenza dei contenuti;
- capacità di analizzare i dati;
- capacità di enucleare i concetti;
- capacità di analizzare i nessi fra i concetti;
- capacità di eseguire i lavori assegnati in modo corretto;
- capacità di collegamento mono-disciplinare;
- capacità di esporre in modo chiaro e corretto le nozioni apprese;
- capacità di utilizzare il linguaggio specifico.

5.7 PROGETTI

Per la Classe all'inizio dell'anno si valutava il coinvolgimento in progetti approvati prima dal Collegio dei Docenti e poi deliberati dal Consiglio d'Istituto, attualmente presenti nel P.T.O.F. In particolare:

ESERCITAZIONI INTERNE ED ESTERNE F&B, RECEPTION, COOK AROUND
SCUOLA DIGITALE
P.O.N.
ERASMUS +

5.8 USCITE DIDATTICHE

Progetto ERASMUS+, cui ha partecipato buona parte della Classe, relativo un'attività di due settimane all'estero, presso un istituto dello stesso indirizzo, per sviluppare competenze inclusive, linguistiche, pratico-settoriali, collaborative e di socializzazione.

.

5.9 COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA

Il Segretariato Generale del Consiglio Europeo ha pubblicato le "Raccomandazione del Consiglio relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente".

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 personali, 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.

Con queste ultime competenze chiave e di cittadinanza si conclude il percorso quinquennale per il loro apprendimento complessivo.

Per il quinto anno risultano:

- *Risolvere problemi;*
- *Individuare collegamenti e relazioni;*
- *Progettare.*

Competenza	Esiti formativi (abilità)	Discipline coinvolte	Conoscenze	Tempi (periodo)
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	Matematica	Studio di funzioni	intero anno scolastico
		Scienza e Cultura dell’Alimentazione	Fabbisogno energetico individuale	
		Tecniche Amministrative delle Imprese Ricettive	Costo pasto	
		Educazione Civica	Diritti e doveri individuali	
Individuare collegamenti e relazioni	Individua e rappresenta collegamenti e relazioni tra fenomeni diversi anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari	Italiano / Storia	‘900	intero anno scolastico
		Cucina	Lingua in cucina e in sala	
		Inglese		
		Francese		
		Educazione Civica	Evoluzione della scuola	
Progettare	- Elabora progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio - Utilizza le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici - Valuta i vincoli e le possibilità esistenti - Definisce le strategie di azione - Verifica i risultati raggiunti	Laboratorio Enogastronomia	Elaborazione di un pasto e sicurezza alimentare	intero anno scolastico
		Laboratorio Sala e Vendita		
		Tecniche Amministrative delle Imprese Ricettive	Business Plan	
		Scienza e Cultura dell’Alimentazione	Manuale H.A.C.C.P.	
		Educazione Civica	Rispetto delle regole civili e sostenibilità ambientale	

5.10 PROGRAMMAZIONE INTERDISCIPLINARE

Discipline	Argomenti	Periodo
ITALIANO STORIA	Giovanni Pascoli e l'impresa in Libia; Gabriele D'Annunzio e l'impresa di Fiume; Futurismo e la Prima Guerra Mondiale; Italo Svevo e la questione di Trieste; Giuseppe Ungaretti e la guerra di trincea; Luigi Pirandello e il Fascismo.	Annuale
LINGUA INGLESE LINGUA FRANCESE	La lingua in cucina e in sala; ricette e cocktail	Annuale
ALIMENTAZIONE LAB. CUCINA LAB. SALA	Sicurezza alimentare e H.A.C.C.P.	Quadrimestrale
ECONOMIA LAB. CUCINA LAB. SALA	Marketing Costo Piatto	Quadrimestrale
EDUCAZIONE CIVICA	Evoluzione della scuola. Diritti e doveri individuali. Relazioni sociali. Rispetto delle regole civili in chiave Sostenibilità ambientale.	Annuale

UNITA' DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	A tavola con la letteratura italiana	
Prodotti	Realizzazione di una cena composta da due piatti basati su ricette legate alla letteratura italiana di fine '800/inizio '900 (<i>Risotto alla romagnola</i> di G. Pascoli e <i>Il carne plastico</i> di F. T. Marinetti)	
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	Competenze di cittadinanza: Comunicare e collaborare e partecipare Competenze asse dei linguaggi: - Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità dle servizio e il coordinamento con i colleghi Competenze asse matematico: - Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative Competenze professionali: - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. - Produrre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Lingua e letteratura italiana	Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali.	Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio.
Inglese / Francese	Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.	Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto
Matematica	Utilizzare e valutare criticamente informazioni statistiche di diversa origine con particolare riferimento agli esperimenti e ai sondaggi	Piano di rilevazione e analisi dei dati
Alimenti ed Alimentazione	Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela	Allergie, intolleranze e malattie correlate all'alimentazione Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle varie patologie
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore cucina	Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. Progettare menu per tipologia di eventi.	Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore sala e vendita	Riconoscere il sistema enografico nazionale. Eseguire l'analisi sensoriale del vino	Enografia nazionale

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Docente: CHIARA GIAVENNI

CONTENUTI

Spiegazione della natura del testo argomentativo: la finalità, la tesi, l'argomentazione, l'eventuale antitesi, introduzione e conclusione. (Tipologia C)

Spiegazione della lettura-comprensione e commento del saggio breve. (Tipologia B)

Analisi dei testi letterari presenti nel programma svolta in classe.

Positivismo, Naturalismo e Verismo

Giovanni Verga: cenni biografici e opere, poetica e pensiero

Novelle:

- Rosso Malpelo, lettura e analisi
- La roba, lettura e analisi

"I Malavoglia", la trama e i temi principali

Brani:

- La famiglia Malavoglia, lettura e analisi
- L'addio di 'Ntoni, lettura e comprensione

Decadentismo (Simbolismo e Estetismo)

Giovanni Pascoli, biografia e opere, poetica e pensiero

Myricae

- "Lavandare", lettura e analisi
- "X Agosto", lettura e analisi

Canti di Castelvecchio

- Il gelsomino notturno, lettura e analisi

Per l'Uda di programma "A tavola con la letteratura":

Poesia "Il Risotto romagnolesco", lettura e analisi.

Gabriele D'Annunzio: biografia e opere, poetica e pensiero: Estetismo, Superomismo, Panismo.

Approfondimento sul testo: D'Annunzio e l'arte della comunicazione.

Il piacere, trama e temi del romanzo,

- Stralci dal libro e commento riguardanti l'educazione di Andrea Sperelli, testo pubblicato su classroom.

Alcyone, temi del libro poetico e stile,

- "La pioggia nel pineto", lettura e analisi.

Il notturno, brano:

- "Scrivo nell'oscurità" lettura e comprensione.

Il Futurismo, cenni biografici di Filippo Tommaso Marinetti, caratteri del movimento.

- Estratto dal Manifesto tecnico della letteratura futurista, art. 1,2,5,6, lettura e commento.
- Estratti dal Manifesto della cucina futurista, testo pubblicato su classroom, lettura e

commento.

Il romanzo del primo Novecento (la scoperta dell'inconscio, i nuovi protagonisti gli "ineti", l'opera aperta)

Luigi Pirandello, biografia e opere, pensiero e poetica.

Novelle per un anno:

- "La patente", lettura e commento in classe.

"La vecchia imbellettata", lettura e spiegazioni, testo pubblicato su classroom

Il fu Mattia Pascal, trama e temi fondamentali del romanzo.

- "La nascita di Adriano Meis",

Uno, nessuno e centomila, trama e temi principali

- "Un paradossale lieto fine", lettura e commento in classe.

Italo Svevo, biografia e opere, pensiero e poetica

La coscienza di Zeno, caratteri dell'opera

- "Prefazione e Preambolo" lettura e commento

- "L'ultima sigaretta" lettura e commento

- "Un'esplosione enorme" lettura e commento

Giuseppe Ungaretti, biografia e opere, poetica e pensiero.

L'Allegria, temi e stile

- "Veglia", lettura e analisi

- . "Fratelli", lettura e analisi
- "Il porto sepolto", lettura e analisi
- "Soldati", lettura e analisi

Il dolore

- "Non gridate più", lettura e analisi

Primo Levi, cenni biografici e stile.

"Se questo è un uomo", poesia, testo pubblicato su classroom

Brano dal libro *Se questo è un uomo*:

- "Questo è l'inferno", lettura e commento.

Simulazione della prima prova dell'Esame di Stato

Simulazione di colloquio dell'Esame di Stato.

STORIA

Docente : Chiara Giavenni

Strumenti

LIBRO DI TESTO: Zaninelli, Cristiani, *ATTRAVERSO I SECOLI* per il triennio – Classe quinta,
Istituto italiano Edizioni Atlas.

CONTENUTI

- L'eredità dell'Ottocento: in sintesi fino a pag. 15 " Il socialismo scientifico e il comunismo".

PARTEPRIMA

- Il Novecento a la Belle Époque (no Il rinnovamento delle arti) fino a pag. 27.
- L'Europa e il mondo all'inizio del Novecento: schema riassuntivo degli elementi salienti (forma di governo, grado di sviluppo economico e sociale e criticità) dei seguenti stati: Gran Bretagna, Francia, Impero tedesco, Impero austro-ungarico, Impero russo).
- L'Italia nell'Età giolittiana, (no Il ruolo dei cattolici in politica, no Le nuove tensioni sociali).
- La Prima guerra mondiale. Lettura: "La dura vita della guerra in trincea".
- La Rivoluzione russa, in sintesi gli eventi principali: le due rivoluzioni del 1917, Lenin e il suo

programma, la guerra civile e la proclamazione dell'URSS (fino a pag. 95)

PARTE SECONDA

- I trattati di pace, fino a pag. 113.
- Gli Stati Uniti dalla crisi del '29 al *New Deal* pp. 132-134

PARTE TERZA

- Lo Stalinismo
- Il Fascismo
- Il Nazismo

PARTE QUARTA LA SECONDA GUERRA MONDIALE

- Origini e fasi del conflitto mondiale
- L'Italia tra Resistenza e Liberazione
- La Shoah
- La fine della guerra

PARTE QUINTA

- L'eredità della guerra e i trattati di pace in sintesi.

PARTE SESTA: L'ITALIA DAL DOPOGUERRA AD OGGI

- L'Italia diventa una Repubblica, la nuova Costituzione repubblicana.
- Gli anni del "miracolo economico" (pp.360, 361, 362).

LINGUA INGLESE

Docente: Errica Sanseverino

Monte ore: 66

Libro di testo: Cook Book Club Up – Cibelli, d'Avino - Zanichelli

Dispense caricate su Google Classroom

Modulo 1: Special Events Catering

- Catering for special events
- Banquets & Buffets
- Function Planning
- Events Types: coffee Break -The Cocktail party – The Gala dinner – The Business Lunch

Modulo 2: ADV & FADS

- F&B Promotion: How to create an advertising Leaflet

Modulo 3: New culinary Trends

- Wine: the bottled art
- Cooking with wine
- Cheese and Wine pairing
- The food & wine love match

Modulo 4: Food Safety

- Five keys to safer food
- Food poisoning
- Food contamination
- HACCP: Hygiene & safety in catering
- HACCP system: seven steps

Modulo 5: Preservation System

- Food Preservation
- Low temperature control
- Refrigerated storage system
- Vacuum cooking
- The cold chain

Modulo 6: Nutrition

- Well -being
- Nutrients: carbohydrates, animal food proteins, Fats, Vitamins & Minerals, Water.
- Lifelong Nutrition
- Food groups and healthy diet
- Healthy guidelines: The Food Pyramid – The healthy eating plate

Modulo 7: Applyig for a job

- Applyng for a Job
- How to write a CV
- The Job Interview

Uda: A tavola con la letteratura

Tea time in Literature

Uda: La dieta mediterranea

Italian Breakfast v/s English Breakfast

Uda: Il Cliente e le sue esigenze (Educazione Civica)

Customer Satisfaction: Create a promotional Leaflet for F&B establishments

LINGUA FRANCESE

Docente: **Palmiero Andrea**

Monte ore: **66**

Materiali Didattici

- Libro di testo: *Sublime 2030, œnogastronomie et service* (C. Duvallier) – Gruppo Editoriale ELi
- Dispense caricate su Classroom

Grammaire

Alphabet
Les accents français
Les articles définis et indéfinis
Le pluriel
Verbes Être et Avoir
Le Féminin
La forme interrogative
La forme négative
Il y a / Il faut
C'est / Ce sont - Il est
Pronoms personnels toniques
Verbes de première conjugaison en -ER réguliers et irréguliers
Verbes de deuxième conjugaison en -IR
Verbes de troisième conjugaison
Les gallicismes

Lexique

Les objets de la classe
Les couleurs
Les sensations
La famille
L'anniversaire
La routine quotidienne
Les français à table
Bien manger en France
Lycée hôtelier
Les tenues professionnelles (chef, serveur et réceptionniste)

Communication

Fonctions communicatives générales
Comme saluer en français
Comme se présenter / présenter et dire comment ça va en français

Théorie et Culture Française

La France et ses symboles
L'école en France

Les lieux mythiques de Paris
Les caractéristiques de la France
Le Harcèlement
Le Racisme
La Francophonie

- *Travaux de groupe :*

La musique française et italiens
Les pains français et italiens
La pâtisserie française et italienne
La mode française et italienne

UDA: *A tavola con la letteratura*

"Le déjeuner du matin" - Jacques Prévert

UDA: *La dieta mediterranea*

Le régime méditerranéen

UDA: *Il Cliente e le sue esigenze* (Educazione Civica)

Gérer les plaintes

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA BAR

Docente: Patitucci Miriam
Monte ore: 165

Libro di testo: SALA BAR SMART tecnica e pratica di sala, Bar e Vendita (HOEPLI)

LA RISTORAZIONE

- Le aziende enogastronomiche
- La ristorazione commerciale
- Il Catering
- Il Banqueting
- Sicurezza alimentare
- Definizioni di rintracciabilità e tracciabilità;
- L'importanza dell'igiene personale; la cura degli ambienti; l'importanza di progettare la struttura in modo adeguato.

IL MENU' E LE CARTE

- L'elaborazione e la redazione di menu e carte
- il menù moderno
- la carta dei vini e i criteri di abbinamento cibo-vino
- Convivio; il cibo che ristora; le origini della ristorazione; Ritz e Escoffier.

LA QUALITA' E LA TIPICITA'

- La tutela della tipicità (DOC, IGP, STG, PAT, De.Co)
- Tecniche di valorizzazione dei prodotti di nicchia

ENOGRAFIA NAZIONALE

- La cultura alimentare ed enoica italiana
- L'italianità come eccellenza
- Le eccellenze del territorio Lombardo
- La degustazione e l'abbinamento cibo-vino
- Scheda degustazione
- Analisi sensoriale del Vino

I DISTILLATI

- La distillazione
- la produzione; la classificazione e il servizio dei distillati
- Brandy
- Cognac
- Armagnac
- Gin
- Vodka
- Whisky e whiskey
- Tequila
- Grappa

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

Prof. Manuel Magurno

ORE ANNUALI: 99

PROGRAMMA PRATICO SVOLTO

- MENU: Pizza al pomodoro – Pasta frolla – crema pasticcera – crema pasticcera al cioccolato 70%
- Lezioni svolte per il ristorante didattico.

PROGRAMMA TEORICO SVOLTO

- Riconoscere i criteri di certificazione di qualità degli alimenti;
- Le varie forme di ristorazione: catering e banqueting;
- Il sistema HACCP;
- Allergie e intolleranze: accorgimenti operativi;
- Le certificazioni alimentari e ISO;
- Gli stili alimentari e le diete nelle religioni (vegetariana, vegana, crudista, macrobiotica, fruttariana);
- Allergie ed intolleranze (celiachia e lattosio).

DIRITTO ED ECONOMIA DELLE IMPRESE RISTORATIVE

Prof. Mazzotta Fernando

MODULO 1: MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE

Unità 1

Lo sviluppo turistico in Italia

Il turismo in Europa

Il turismo U.S.A.

Unità 2

Lo sviluppo turistico e lo sviluppo economico

I flussi turistici internazionali verso l'Italia

MODULO 2: BUSINESS PLAN NELLE IMPRESE RICETTIVE E RISTORATIVE

Unità 1

La pianificazione e la programmazione aziendale

L'analisi aziendale

La programmazione di esercizio e il budget

La struttura del budget

I costi standard

Le fasi di definizione del budget

Il controllo budgetario

I vantaggi e i limiti del budget

Unità 2

La redazione del business plan

La definizione degli indirizzi

La scelta degli impianti

Il piano aziendale

MODULO 3: MARKETING DEI PRODOTTI TURISTICI

Unità 1

Il marketing strategico

Il marketing turistico

La segmentazione del mercato della domanda

Il marketing mix

Marketing mix: le QUATTRO P:

- Prodotto
- Prezzo
- Promotion
- Place (distribuzione)
- Marketing plan

MODULO 4: NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO E ALBERGHIERO

Unità 1

Contratti tipici e atipici del settore alberghiero e turistico

Il contratto di viaggio

Il contratto di trasporto

Il contratto di trasporto aereo

Il contratto di trasporto marittimo

L' Overbooking

Raccolta dati

MODULO 5: I MARCHI DI QUALITÀ

I marchi di qualità europei e italiani

MATEMATICA

Prof. MANCUSO ALESSANDRO

Monte ore: 99 annuali

Libro di testo: "La matematica in pratica 4-5" CEDAM scuola, Ilaria Fragni e Germano Pettarin.

Geometria analitica e calcolo algebrico:

- ☐ Ripasso degli elementi noti del piano cartesiano: retta e parabola.
- ☐ Ripasso di equazioni e disequazioni di primo e secondo grado intere e frazionarie.

Funzioni:

- ☐ Definizione e classificazioni.
- ☐ Dominio o campo di esistenza.
- ☐ Intersezioni con gli assi cartesiani.
- ☐ Segno e comportamento agli estremi del campo di esistenza.
- ☐ Concetto intuitivo di limite di una funzione in un punto e all'infinito, calcolo, forme indeterminate (0/0) e rappresentazione grafica.
- ☐ Ricerca e calcolo degli asintoti orizzontali, verticali e obliqui.
- ☐ Derivata prima di una funzione e formule di derivazioni principali.
- ☐ Studio dei massimi e minimi e degli intervalli di crescita e di decrescenza.
- ☐ Grafico di una funzione algebrica razionale fratta.
- ☐ Lettura del grafico di una funzione algebrica con asintoto orizzontale e con asintoto obliquo.

EDUCAZIONE CIVICA

Per le classi di sala invertire le ore dedicate tra le discipline degli itp

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 P.T.O.F. 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. La valutazione deve considerare le conoscenze, le

abilità e il progressivo sviluppo delle competenze previste nella sezione del curriculum dedicata all'educazione civica.

Le 33 ore annuali sono state suddivise proporzionalmente tra tutti i docenti del consiglio di classe sostituendole alle proprie ore disciplinari.

Lingua e Letteratura Italiana	5 ore
Storia	3 ore
Matematica	2 ore
Lingua Inglese	4 ore
Lingua Francese	4 ore
Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive	6 ore
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	3 ore
Laboratorio Servizi per l'Enogastronomia	4 ore
Laboratorio per i Servizi di Sala e Vendita	2 ore

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

La Costituzione

Studio della nostra Carta costituzionale e delle principali leggi nazionali e internazionali.

Obiettivi: fornire gli strumenti per conoscere i propri diritti e doveri, formare cittadini responsabili e attivi che partecipino pienamente e con consapevolezza alla vita civica, culturale e sociale della loro comunità.

Lo sviluppo sostenibile

Educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio, tenendo conto degli obiettivi dell'Agenda 2030 dell'ONU (l'educazione alla salute, la tutela dei beni comuni, principi di protezione civile).

La sostenibilità rientrerà in futuro tra gli obiettivi di apprendimento.

Cittadinanza digitale

Fornire gli strumenti per utilizzare consapevolmente e responsabilmente i nuovi mezzi di comunicazione e gli strumenti digitali.

In un'ottica di sviluppo del pensiero critico, sensibilizzare rispetto ai possibili rischi connessi all'uso dei social media e alla navigazione in Rete, contrastare il linguaggio dell'odio.

ARGOMENTI TRATTATI:

Principi della Costituzione

Statuto Albertino

Gruppi di acquisto solidale (G.A.S.)

Forme di Stato e di Governo

Imprese: persone fisiche e giuridiche

Responsabilità sociale nelle imprese

Globalizzazione

O.N.U. e Comunità Europea

Ridurre le disuguaglianze e garantire la pace

Daniel Kahneman: teoria delle decisioni in condizioni di incertezza

Elezioni Organi Collegiali

Regole comportamentali dell'Esame di Maturità
Impronta ecologica dell'uomo
Evoluzione del sistema scolastico nel tempo e diritto e doveri degli studenti.
Diritti e doveri individuali.
Rispetto delle regole e relazioni sociali.
Impatto ambientale
Rispetto delle regole civili in chiave Sostenibilità ambientale e sviluppo sostenibile
Cucina sostenibile, alimentazione biologica, km 0.
Banco alimentare
Salute e benessere
Doppia piramide ambientale e spreco alimentare
Piramide trans-culturale
Disturbi alimentari e linee guida per una sana alimentazione nel rispetto di un corretto stile di vita.
Norme di buona lavorazione e corretta prassi igienica per garantire il diritto alla salute dei consumatori
Strumenti informatici
Informatizzazione e digitalizzazione del lavoro
Costituzione digitale
Didattica digitale integrata
Fake news
Errori cognitivi legati ai mezzi informatici
Grafico digitale relativo l'andamento della pandemia
Grafico digitale relativo l'andamento dello spreco alimentare

6. PERCORSI PER COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (P.C.T.O.)

Va fatto notare che per il Corso Serale gli studenti sono esonerati dallo svolgere attività di ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO (P.C.T.O.), poiché tali studenti sono considerati adulti: la propria esperienza lavorativa va a sostituire l'attività di ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO (P.C.T.O.).

Per gli studenti provenienti dai Centri di Formazione Professionale l'attività di ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO (P.C.T.O.) è parte integrante del terzo e quarto anno del percorso C.F.P. e la valutazione finale per l'attestato conseguito alla fine del terzo anno e del quarto anno tengono anche conto di tale attività.