

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

Documento della classe 5^a C
Indirizzo Enogastronomia
a.s. 2024-2025

Coordinatore: Professore Franze' Bruno



1. PRESENTAZIONE	4
1.1 <u>Presentazione dell'IPSSSEC "Adriano Olivetti" di Monza</u>	4
1.2 <u>Il contesto territoriale</u>	6
2 IL PROFILO PROFESSIONALE	7
2.1 <u>Il profilo in uscita della figura professionale di "tecnico dei servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera</u>	7
2.2 <u>Il "Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" – Enogastronomia</u>	7
2.3 <u>Il Quadro Orario</u>	9
2.4 <u>Le Competenze Generali di Indirizzo</u>	9
2.5 <u>Le Competenze Chiave e di Cittadinanza</u>	10
<u>Nuclei tematici fondanti d'indirizzo Enogastronomia</u>	10
<u>Competenze chiave e di cittadinanza - quinto anno</u>	11
<u>Competenze chiave e di Cittadinanza - quarto anno</u>	14
<u>Competenze chiave e di Cittadinanza - terzo anno</u>	15
2.6 <u>Le Competenze di Educazione Civica</u>	17
3. IL CONSIGLIO DI CLASSE E LA COMPONENTE ALUNNI	23
3.1 <u>Composizione del Consiglio di Classe</u>	23
3.2 <u>Continuità dei docenti nel Consiglio di Classe</u>	23
3.3 <u>Composizione della classe</u>	23
3.4 <u>Privatisti</u>	24
3.5 <u>Attribuzione del Credito Scolastico</u>	24
3.6 <u>Relazione sulla classe</u>	25
4 OBIETTIVI DEL CONSIGLI DI CLASSE E CONTENUTI MULTIDISCIPLINARI	27
4.1 <u>Finalità</u>	27
4.2 <u>Obiettivi Educativo - Formativi</u>	27
4.3 <u>Obiettivi Generali</u>	27
4.4 <u>Obiettivi Specifici</u>	28
4.5 <u>Esplicitazione dei Livelli di Sufficienza</u>	29
4.6 <u>Obiettivi per Aree Disciplinari</u>	29
4.7 <u>Obiettivi Multidisciplinari</u>	30
4.8 <u>Modalità di lavoro e Strumenti utilizzati</u>	31
4.9 <u>Valutazione degli apprendimenti</u>	34
4.10 <u>Valutazione della condotta</u>	37
4.11 <u>Le attività di arricchimento dell'Offerta Formativa</u>	39
4.12 <u>Sintesi Generale PCTO</u>	40
4.13 <u>Simulazione Prima Prova Esame Di Stato - Italiano</u>	41
<u>Griglia di valutazione della prima prova</u>	
<u>Griglia di valutazione della prima prova equipollente</u>	
<u>Griglia di valutazione della prima prova per alunni con dsa</u>	
4.14 <u>Simulazione Seconda Prova D' Esame</u>	47
<u>Simulazione seconda prova scritta</u>	
<u>Scheda osservazione prova pratica</u>	54
<u>Simulazione seconda prova scritta equipollente</u>	55

~~Griglia di valutazione seconda prova esame di stato~~

Griglia di valutazione seconda prova equipollente esame di stato

4.15 Allegato A Griglia di valutazione della prova orale 58

ALLEGATI 60

CONTENUTI DISCIPLINARI:

Matematica

Lingua e Letteratura Italiana

Storia

Lingua Inglese

Scienze Motorie e Sportive

Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Lingua Francese

Religione

Laboratorio Servizi Enogastronomia – Settore Cucina

Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva

Laboratorio di Servizi Enogastronomici articolazione Sala e Vendita

- Le firme del consiglio di classe
- Documenti riservati

DOCUMENTO DELLA CLASSE

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

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

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

1. PRESENTAZIONE

1.1 Presentazione dell' IPSSEC "Adriano Olivetti" di Monza

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

- Contabilità d'azienda
- Dattilografia

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

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

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

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

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

- Analisti contabili
- Segretari d'amministrazione

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

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

e con il diploma di maturità di:

- Tecnico della gestione aziendale

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

- Operatore dell'impresa turistica
- Operatore della gestione aziendale

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

- Tecnico dei servizi turistici
- Tecnico della gestione

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

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

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

- Tecnico della ristorazione
- Tecnico dei servizi turistici

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

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

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

1.2 ~~Il contesto territoriale~~

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

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

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

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

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

2 IL PROFILO PROFESSIONALE

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

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

È in grado di:

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

L’indirizzo si suddivide in articolazioni:

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

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

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

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

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e

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

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

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

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

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

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

2.3 Il Quadro Orario

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

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

2.4 Le Competenze Generali di Indirizzo

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

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

2.5 Le Competenze Chiave e di Cittadinanza

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

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

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

Le competenze chiave sono quelle di cui tutti hanno bisogno per la realizzazione e lo sviluppo 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.

• **Nuclei tematici fondanti d'indirizzo Enogastronomia**

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

~~alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.~~

7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

• **Competenze chiave e di cittadinanza - quinto anno**

Nelle sedute del C.d.C. della 5C del mese di novembre i docenti hanno individuato **due competenze chiave e di cittadinanza da implementare durante il quinto anno**

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

Griglia valutazione competenze chiave e di cittadinanza

COMPETENZE DI CITTADINANZA	DESCRITTORI	INDICATORI	VALUTAZIONE LIVELLI (barrare con una crocetta)			
			Avanza to	Inter medi o	Bas e	No n raggi unto
PROGETTARE	Uso delle conoscenze apprese per realizzare un prodotto.	Utilizza le conoscenze acquisite per elaborare progetti inerenti alle attività di studio. E' in grado di verificare la pianificazione				
	Organizzazione e del materiale per realizzare un prodotto	Organizza il materiale in modo appropriato. Gestisce responsabilmente strumenti e spazi.				
INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI	Individuare e rappresentare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi	Riferisce in modo chiaro ed approfondito fatti e fenomeni individuando gli aspetti fondamentali, coglie le relazioni di causa ed effetto negli eventi, analizza e classifica dati.				
	Individuare collegamenti fra le varie aree disciplinari	Opera autonomamente e in modo corretto collegamenti coerenti fra le diverse aree disciplinari.				

Tabella programmazione uda

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

UDA 1: Eccellenze del territorio lombardo

UNITÀ DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	<u>Eccellenze del territorio lombardo</u>	
Prodotti	compilazione scheda tecnica della ricetta, ricettazione e power point sulla filiera produttiva dei prodotti tipici della zona regionale assegnata	
Competenze mirate Comuni, di cittadinanza o professionali	Competenze di cittadinanza: Progettare; Individuare collegamenti e relazioni. Competenze comuni:: <u>Asse matematico, scientifico tecnologico:</u> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio <u>Asse dei linguaggi:</u> Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. Comunicazione nelle lingue straniere: Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. Competenze professionali: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, economici, tecnologici; Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. Valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio. Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Cucina	Ricettazione e ideazione di un piatto Valorizzazione di prodotti legati alla tradizione lombarda	Metodi di cottura ; Marchi di qualità.
Alimentazione	applicare la qualità totale nella scelta degli ingredienti di un piatto/menu. saper scegliere il prodotto adeguato in funzione delle esigenze del consumatore. saper scegliere il prodotto adeguato al fine della valorizzazione del territorio e la tutela dell'ambiente	qualità totale filiera alimentare esigenze del consumatore: dieta in condizioni fisiologiche e patologiche diete e stili alimentari

Sala e Vendita	Ricerca dei prodotti vitivinicoli della Franciacorta		I vini a denominazione d'origine Lombardi La spumantizzazione
Storia	Ricerca dei piatti, dei prodotti e delle ricette che rappresentano il patrimonio enogastronomico lombardo		Cenni storici sul territorio, sulla cucina e sui prodotti lombardi
Inglese	INGLESE: utilizzare il lessico e le espressioni linguistiche necessarie per esporre in modo appropriato la ricetta e la ricetta a base di un prodotto tipico certificato, con filiera corta, quale marcatore di identità		Lessico funzionale all'interazione orientata a spiegare la ricetta del piatto prodotto focalizzandosi sui modelli di produzione responsabile ed ecocompatibili
Matematica		Confrontare documenti di vario tipo ,in formato cartaceo,grafici e tabelle,inerenti lo stesso argomento,selezionando le informazioni ritenute più significative ed affidabili.	Ricerca statistica
Utenti destinatari	Alunni della classe 5 C dell'IPSSC <u>A. Olivetti</u> – Monza (MB)		
Prerequisiti	Storia gastronomica lombarda 800-900. Il freddo, il calore e le temperature, gli effetti sugli alimenti. Le tecniche di lavaggio, mondaggio, taglio e cottura di base Le proporzioni. LARN e fabbisogni di nutrienti. Le tecniche di lettura per la comprensione globale (skimming) e selettiva (scanning) di un testo in lingua inglese. Competenza grammaticale e strutturale di base.		
Fase di applicazione	Intero Anno Scolastico.		
Tempi	da ottobre a maggio		
Metodologia	lezione partecipata, problem solving, discussione guidata, lavoro individuale e di gruppo,, brainstorming, Cooperative Learning, didattica laboratoriale.		
Risorse umane	Docenti del CdC (vedi materie coinvolte)		
Strumenti	Strumenti multimediali – laboratorio e attrezzature – mappe concettuali e/o rappresentazioni grafiche – libro di testo anche multimediale – presentazioni in PowerPoint – dizionari di lingua multimediali.		
Valutazione	La valutazione sarà effettuata durante l'intero anno scolastico dalle singole discipline coinvolte sui singoli temi affrontati, per poi consentire la valutazione sommativa e finale per competenze al termine del lavoro svolto.		

Livelli di competenza raggiunti

- Livelli di Competenza: comunicare

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
10%	40%	40%	10%

- Livelli di Competenza: progettare

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
15%	35%	45%	5%

UDA 2: Apri il tuo ristorante

UNITÀ DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	<u>Apri il tuo ristorante</u>	
Prodotti	Ideazione di una realtà aziendale e compilazione di un menù	
Competenze mirate Comuni, di cittadinanza o professionali	Competenze di cittadinanza: Progettare; Individuare collegamenti e relazioni. Problem solving Competenze comuni: Asse dei Linguaggi, Asse Scientifico-tecnologico, Asse Storico-sociale. Comunicazione nelle lingue straniere: Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. Competenze professionali: Utilizzare nozioni e abilità definendo e pianificando le fasi da compiere sulla base delle istruzioni ricevute; Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, economici, tecnologici; Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. <u>Predisporre prodotti, servizi e menu' coerenti con il contesto e le esigenze della clientela - anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari - perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.</u>	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Economia Diritto	Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa; redigere un piano di marketing per il lancio del menù	Fasi del marketing strategico e di marketing operativo; il marketing plan
Cucina	Layout cucina in relazione alla mission e vision gastronomica. Organizzazione spazio temporale in relazione al target individuato food cost e labour cost in schema analitico individuazione ccp buone prassi antinfortunistiche 81/2008	Normativa di settore applicazione e uso di excel regole igiene dei locali adibiti alla somministrazione
Francese	Analizzare gli aspetti di uno studio di mercato Promuovere un'impresa di ristorazione Saper porre delle domande su un ristorante e rispondere Ricerare le strategie per promuovere un ristorante	Le développement de la restauration Le marché de la restauration. Poser des questions sur un restaurant et répondre. Les stratégies pour se placer sur le marché. Le marketing mix. Promouvoir son restaurant Les réseaux sociaux

Utenti destinatari	Alunni della classe 5C dell'IPSSEC A. Olivetti – Monza (MB)
Prerequisiti	Asse tecnologico-professionale: Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi, e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo.
Fase di applicazione	Intero Anno Scolastico.
Tempi	20 ore fra lezioni frontali e attività di ricerca individuale.
Metodologia	Lezione frontale, Lezione digitale.
Risorse umane	Docenti del CdC (vedi materie coinvolte)
Strumenti	Libri di testo, discussioni, lezioni frontali, appunti e ricerche personali e di gruppo sul web.
Valutazione	La valutazione sarà effettuata durante l'intero anno scolastico dalle singole discipline coinvolte sui singoli temi affrontati, per poi consentire la valutazione sommativa e finale per competenze al termine del lavoro svolto.

Livelli di competenza raggiunti

- Livelli di Competenza:

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
10%	40%	40%	10%

- Livelli di Competenza:

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
15%	35%	45%	5%

Competenze chiave e di Cittadinanza - quarto anno

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

- Comunicare
- Collaborare e partecipare

Al fine di sviluppare e consolidare queste competenze di riferimento gli alunni, su indicazione dei docenti, hanno lavorato sull'Uda:

- La cucina nel 700-800

Comunicare

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
-	33%	44%	23%

● ~~Collaborare e partecipare~~

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
-	46%	36%	18%

- Un' eccellenza del territorio: Il Gorgonzola

● Comunicare

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
	22%	64%	14%

● Collaborare e partecipare

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
	25%	60%	15%

Competenze chiave e di Cittadinanza - terzo anno

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

- imparare ad imparare
- comunicare

Al fine di sviluppare e consolidare queste competenze di riferimento gli alunni, su indicazione dei docenti, hanno lavorato sulle seguenti Uda:

- Alla scoperta dei cibi del medioevo

imparare ad imparare

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
-	43,75%	37.50%	18,75%

comunicare

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
-	50%	18,75	31,25%

● Cucina senza spreco

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
-	37,5%	18,75%	43,75%

- comunicare

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
-	37,5%	31,25%	31,25%

2.6 Le Competenze di Educazione Civica

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

- ***La prospettiva trasversale dell'insegnamento di educazione civica***

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

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

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

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

I nuclei concettuali dell'Educazione Civica

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

La Costituzione

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

Lo sviluppo sostenibile

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

Cittadinanza digitale

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

Curricolo di Educazione Civica

Nell'ambito della declinazione annuale delle attività didattiche il Consiglio di Classe 5 C ha affidato al seguente team di docenti delle seguenti discipline il compito di svolgere le seguenti attività inerenti all'Educazione civica. Il curricolo di Educazione civica potrà essere integrato anche da ulteriori interventi in altri ambiti a cura dei vari docenti.

UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	<u>RICONOSCERE E COMPRENDERE LE PROPRIE EMOZIONI IN AMBITO PROFESSIONALE: IL COLLOQUIO DI LAVORO</u>
Prodotti	Stesura di un Curriculum Vitae e lettera di presentazione delle proprie soft e hard skills
Competenze mirate Comuni, di cittadinanza o professionali	Competenze di cittadinanza: Progettare; Risolvere i problemi. Competenze comuni:: <u>Asse matematico, scientifico tecnologico:</u> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressiva della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici,

Prot. 0001606/E del 15/05/2025 08:43 V.4 - Cursus studiorum			
	economici, tecnologici e professionali Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio <u>Asse dei linguaggi:</u> Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. Comunicazione nelle lingue straniere: Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. Competenze professionali: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, economici, tecnologici; Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. Competenze Educazione civica: Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza civile e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro, al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.		
	Disciplina	Abilità	Conoscenze
	Diritto e Tecniche amministrative	Gestire situazioni di gestione delle emozioni in contesti di lavoro.	Riconoscere come le emozioni possono influenzare un colloquio di lavoro. Il curriculum vitae e la lettera di presentazione in un colloquio di lavoro.
	Storia	Riconoscere e gestire le diverse emozioni	La politica del "consenso" nei regimi totalitari del Novecento
	Scienze motorie	Riconoscere e gestire le diverse emozioni in ambito sportivo	lavoro a gruppi: Gruppo 1: Le emozioni e il corpo umano Gruppo 2: L'effetto dell'esercizio fisico sulle emozioni Gruppo 3: La consapevolezza emotiva nel contesto sportivo Gruppo 4: Educazione emotiva attraverso l'attività fisica
Inglese	Utilizzare il lessico specifico per mettere in pratica le "interview tips" che consentono di interagire con un "recruiter" correttamente, anche dal punto di vista emozionale, in un colloquio di lavoro.	Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici dell'interazione e della produzione orale adeguate al contesto.	

Italiano	Riconoscere e gestire le diverse emozioni	Pirandello e la sua esperienza professionale, "Il treno ha fischiato"
Sala	Consapevolezza Emotiva: Sviluppare la capacità di riconoscere e comprendere le proprie emozioni e quelle degli altri. Relazioni Positive: Promuovere l'importanza di relazioni sane e supporti sociali, attraverso attività di gruppo e discussioni.	Obiettivi di Vita: Aiutare i giovani a definire e pianificare i loro obiettivi personali, educativi e professionali, per dare loro una direzione.
Utenti destinatari	Alunni della classe 5 C dell'IPSSC <u>A. Olivetti</u> – Monza (MB)	
Prerequisiti	Riconoscere ed indentificare le emozioni principali di ciascun individuo.	
Fase di applicazione	Intero Anno Scolastico.	
Tempi	8 h da ottobre ad aprile	
Metodologia	lezione partecipata, problem solving, discussione guidata, lavoro individuale e di gruppo,, brainstorming, Cooperative Learning, didattica laboratoriale.	
Risorse umane	Docenti del CdC (vedi materie coinvolte)	
Strumenti	Strumenti multimediali – laboratorio e attrezzature – mappe concettuali e/o rappresentazioni grafiche – libro di testo anche multimediale – presentazioni in PowerPoint – dizionari di lingua multimediali.	
Valutazione	Monitoraggio continuo del progresso degli studenti mediante osservazioni, riflessioni scritte o questionari. La valutazione delle abilità di gestione delle emozioni sarà effettuata durante l'intero anno scolastico dalle singole discipline coinvolte sui singoli temi affrontati, per poi consentire la valutazione sommativa e finale per competenze al termine del lavoro svolto.	

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

Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.

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

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

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

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

La valutazione

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

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

~~La valutazione deve considerare le conoscenze, le abilità e il progressivo sviluppo delle~~
competenze previste nella sezione del curriculum dedicata all'educazione civica.

- Livelli di Competenza: **Progettare**

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato	Avanzato
	Non raggiunto	Base	Intermedio	
10%	40% 15%	40% 35%	10% 45%	5%

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

3. IL CONSIGLIO DI CLASSE E LA COMPONENTE ALUNNI

3.1 Composizione del Consiglio di Classe

Disciplina	Docente	Continuità didattica nel triennio
Italiano	Prof.ssa Tornetta Maria Aurora	Dal quarto anno
Storia	Prof.ssa Tornetta Maria Aurora	Dal quarto anno
Inglese	Prof.ssa Clemente Antonietta	Dal terzo anno
Francese	Prof.ssa Cotugno Laura	Dal terzo anno
Matematica	Prof.ssa Gatto Giuseppina	Dal terzo anno
Diritto e tecniche amm. Strut. Ric.	Prof. Natale Rossana	quinto anno
Lab. Servizi Enogastronomici - Sala	Prof. Guarda Marco	Dal quarto anno
Lab. Servizi Enogastronomici - Cucina	Prof. Franzè Bruno	Dal terzo anno
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa Politi Fausta	Dal terzo anno
Scienze motorie	Prof. Galli Alessandro	quinto anno
Religione	Prof. Garbagnati Alberto	Dal terzo anno
Sostegno	Prof.ssa Bonaccorso Miriam	Dal terzo anno

3.2 Continuità dei docenti nel Consiglio di Classe

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

3.3 Composizione della classe

La classe 5C ad oggi è costituita da 22 studenti, 4 ragazze e 18 ragazzi, di cui 5 provenienti da diversi CFP e 2 alunni ripetenti.

All'interno della stessa sono presenti alunni con BES: due alunni DVA, 5 alunni con DSA, provvisti di certificazione diagnostica ai sensi dell'art. 3 della legge 170/2010 e 2 con altri BES, per i quali è stato redatto un pdp su proposta del consiglio di classe. Per ciascuno il consiglio di classe ha predisposto un piano didattico individuale secondo la normativa, garantendo le misure personalizzate previste.

Un alunno ha seguito il percorso di apprendistato di primo livello.

N.B. Il C.d.C. richiede la presenza della docente di sostegno durante le due prove scritte e durante il colloquio. Chiede inoltre la presenza dell'assistente alla comunicazione durante le prove scritte. Per l'organizzazione dell'Esame si rimanda alla relazione riservata allegata al documento.

Alunni provenienti da CFP

Relativamente agli alunni provenienti da percorsi CFP, ai sensi del D. Legs.61/2017 e in ottemperanza all'Accordo USR - Regione Lombardia del dicembre 2018, la Commissione nominata dal Collegio Docenti ha proceduto ad un accertamento di competenze, a seguito

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

IL FLUSSO DEGLI ALUNNI

CLASSE	Provenienti dalla stessa Classe	Provenienti da altra classe/istituto o ripetenti	Provenienti da CFP	Trasferiti al serale	PROMOSSI in quarta		Non ammessi alla fine del quarto anno
					Con debito	Senza debito	
QUINTA	15	2	5		4	15	1

3.4 Privatisti

Nella classe 5C non ci sono privatisti.

3.5 Attribuzione del Credito Scolastico

I punteggi sono stati attribuiti sulla base dell'Ordinanza N 67 del 31/03/2025 concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2024/2025.

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

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

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

9 < M ≤ 10	11 - 12	12 - 13	14 - 15
------------	---------	---------	---------

3.6 Relazione sulla classe

Presentazione della classe

La classe si presenta composta da alunni con caratteristiche ed età diverse.

Il Consiglio di Classe ha predisposto i relativi PEI e PDP per tutti gli alunni con bisogni educativi speciali. Tali piani sono allegati al documento di classe nel fascicolo riservato.

Il gruppo classe risulta coeso e affiatato: i rapporti tra studenti e con i docenti sono stati sempre positivi e collaborativi; solo nella fase finale dell'anno scolastico un gruppo di studenti ha manifestato sofferenza nell'organizzazione dello studio.

La classe ha dimostrato un atteggiamento positivo in quasi tutte le discipline, anche se sono presenti alcune criticità: qualche studente non segue con regolarità e puntualità le lezioni; per diversi alunni le conoscenze e competenze pregresse appaiono poco solide e carenti di un metodo di studio. L'applicazione e l'impegno a casa sono molto discontinui e, in diversi casi, lo studio è mirato al mero al superamento delle singole prove.

Le valutazioni, scritte e orali, sono state condivise con le famiglie attraverso l'inserimento dei voti sul registro elettronico.

I rapporti con le famiglie si sono svolti attraverso i colloqui individuali e generali, improntati alla massima trasparenza e collaborazione.

Andamento disciplinare della classe

Da un punto di vista comportamentale, nel corso dell'intero anno gli alunni hanno mantenuto un comportamento corretto, sia tra loro, sia con i docenti. Non sono mancati, per alcuni alunni, momenti di difficoltà nei confronti dello studio e di scarsa partecipazione alle lezioni, con assenze e ritardi anche strategici. Il C.d.C. è intervenuto tempestivamente per gestire tali situazioni.

La partecipazione al lavoro scolastico è stata nel complesso positiva, salvo per alcune eccezioni, che hanno necessitato di ulteriori interventi da parte dei docenti per mantenere il livello di impegno.

L'andamento della frequenza degli alunni è stato costantemente monitorato dal coordinatore e dai docenti di classe. La presenza alle lezioni di alcuni studenti è stata discontinua. Tali alunni e le relative famiglie sono state informati della necessità di una frequenza regolare per il buon raggiungimento degli obiettivi didattici e per garantire la validità dell'anno scolastico.

Andamento didattico della classe.

Lo studio e l'interesse al dialogo educativo e didattico sono stati globalmente positivi nella maggior parte delle discipline, anche se l'andamento didattico risulta eterogeneo. Un gruppo di studenti necessita di sollecitazioni al lavoro scolastico, in classe e nello studio personale a casa.

Le difficoltà iniziali degli studenti provenienti dai CFP sono state affrontate e superate grazie all'impegno e alla costanza dei ragazzi, che, volenterosi, hanno accettato la guida degli insegnanti.

Alcuni studenti hanno raggiunto buoni risultati, con un buon livello di conoscenze e competenze e hanno dimostrato anche buone abilità operative nelle materie professionali. La totalità degli allievi, nel corso degli anni, ha partecipato con entusiasmo ai progetti, alle attività, alle proposte educativo-formative dell'Istituto, con voglia di fare e di vivere nuove esperienze di arricchimento personale e ha mostrato discrete attitudini, acquisendo buone competenze professionali.

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

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

Il Consiglio di Classe intende il concetto di valutazione come espressione di un "giudizio" globale nel quale si faccia riferimento non solo alle competenze acquisite nelle diverse aree di apprendimento e nelle singole discipline, ma anche al percorso dello sviluppo dell'alunno, tenendo conto di situazioni personali di partenza e prerequisiti, capacità di apprendimento, modalità di lavoro e di studio, interesse, impegno, partecipazione alle attività, autonomia personale, disponibilità a relazionarsi con gli altri nel rispetto delle norme della comunità scolastica. Particolare attenzione è stata posta rispetto a gravi situazioni personali di salute di alcuni studenti che si sono manifestate durante il corso dell'anno scolastico.

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

Gli studenti hanno dimostrato livelli diversi di impegno e responsabilità nelle attività di PCTO proposte e nelle altre attività promosse dalla scuola per far acquisire agli alunni conoscenze, competenze e abilità, con il fine di essere avviati verso la figura professionale.

Alcuni alunni hanno mostrato disponibilità ed interesse nel partecipare ad attività ed eventi organizzati dalla scuola.

4. OBIETTIVI DEL CONSIGLI DI CLASSE E CONTENUTI MULTIDISCIPLINARI

4.1 Finalità

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

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

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

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

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

4.2 Obiettivi Educativo - Formativi

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

4.3 Obiettivi Generali

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

~~da documenti e fonti;~~

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

4.4 Obiettivi Specifici

Potenziamento del linguaggio specifico settoriale appropriato:

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

Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse

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

Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti.

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

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

4.5 Esplicitazione dei Livelli di Sufficienza

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

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

4.6 Obiettivi per Aree Disciplinari

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

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

4.7 Obiettivi Multidisciplinari

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

• STRATEGIE PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

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

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

4.8 Modalità di lavoro e Strumenti utilizzati

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

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

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

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

MEZZI E STRUMENTI

	Italia no	Storia	Fr an ce se	In gl es e	Mat e m ati ca	Sc ie nz a e cu ltu ra de ll'a li m en ta zi on e	Di ritt o e te cn ic he a m m. e ris tor ati ve	Lab Servizi enoga strono mici settore - cucina	Lab. Ser vizi eno gast rono mici sett ore sala /ven dita	Scie nze mot orie e spor tive	Reli gion e
Lezione frontale	X	X	x	X	X	X	X	X	X		
Lezione interattiva	X	X	x	X		X	X				
Lavoro di gruppo		X	x	X	x	X	X	X	X		
Discussione guidata	X	X			x	X					

Attività laboratoriale		X						X			
Simulazione	X					X		X			

	Italiano	Storia	Francese	Inglese	Matematica	Scienza e cultura dell'alimentazione	Diritto e tecniche am.m. e ristorative	Lab Servizi enogastronomici settore - cucina	Lab. Servizi enogastronomici settore sala /vendita	Scienze motorie e sportive	Religione
Interrogazione breve			x	X	X	X	X	X	X		
Interrogazione lunga	X	X	x	X	X	X	X		X		
Prove strutturate o semi strutturate	X		x	X			X		X		
Esercizi			x		X	X	X				
Prove a domande aperte – elaborazione di un tema	X	X	x	X	X	X	X				
Altro	Simulazione 1^ prova					Simulazione 2^ prova	Simulazione 2^ prova	Simulazione 2^ prova	Simulazione 2^ prova	Prova pratica	

Strumenti	Materie										
	It al ia n o	Sto ria	F ra n c e s e	In g l e s e	M a t e m a t i c a	Sci en za e cult ura dell 'ali me nta zio ne	Diri tto e tec nic he am m. e rist ora tive	Lab Servi zi enog astro nomi ci setto re - cuci na	Lab. Servi zi enog astro nomi ci setto re sala /ven dita	S ci en ze mot orie e sp or ti ve	R el igio ne
Libri di testo	X	X	x	X		X	X	X	X		
Fotocopie – materiale in formato digitale	X	X	x	X		X	X	X	X		
Computer/digital board	X	X	x	X		X	X	X			
Laboratorio								X			
Palestra											

INTERVENTI DI RECUPERO E SOSTEGNO

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

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

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

TIPOLOGIE DI VERIFICHE ED ESERCITAZIONI PER LE PROVE D'ESAME

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

Per quanto riguarda la preparazione all'esame di stato il C.d.C. ha svolto le simulazioni di prima e seconda prova con le stesse modalità e tempi suggeriti dall'ordinanza dell'esame di stato. Sono previste anche alcune ore di approfondimento per le materie esterne.

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

https://www.mim.gov.it/documents/20182/0/P000_ORD24.pdf/c2960099-37e0-772e-c816-36560e30a7f8?t=1718798989666

Per gli studenti dva sono state somministrate prove equipollenti. Il testo della traccia è stato letto dalla docente di classe. Ai due studenti sono stati forniti i medesimi brani della prova ordinaria 2024. A seguito della scelta da parte degli studenti, la traccia è stata spiegata dall'insegnante di sostegno, con le opportune chiarificazioni e si è proceduto alla formulazione di una scaletta con dei punti da sviluppare.

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

4.9 Valutazione degli apprendimenti

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

Le Prove Invalsi

La classe 5C ha partecipato alle prove Invalsi nei giorni 14/03/25 prova di italiano, 18/03/25 prova di matematica, 21/03/25 prova di inglese. Sono state somministrate le prove di: italiano: durata 120 minuti (prova standard) + 15 minuti questionario studente - inglese: durata: reading 90 minuti (prova standard) e listening 60 minuti (prova standard) - matematica: durata: 120 minuti, (prova standard) + 15 minuti questionario studente.

La valutazione formativa

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

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

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

Va innanzitutto considerato il valore educativo del processo della valutazione, il cui scopo è quello di individuare strategie in grado di rafforzare l'aspetto dell'apprendimento in

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

La valutazione formativa è rigorosa, ma incoraggiante.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La griglia di valutazione del profitto, da applicare come strumento di valutazione sommativa per tutte le discipline, deliberata nell'ambito del Piano triennale dell'offerta formativa 2019- 2022 dell'Istituto, è sostituita, nel caso di perdurante lockdown, con la seguente griglia che tiene conto degli elementi sopra esposti

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

~~La mancanza di elementi di valutazione, determineranno una sospensione del giudizio dell'insegnante, corrispondente alla dicitura NC in sede di scrutinio.~~

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

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

4.10 Valutazione della condotta

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

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

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

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

	Atteggiamento	RIPROVEVOLE L'alunno viene sistematicamente ripreso per la spavalderia con cui si atteggia nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola. La sua partecipazione al dialogo educativo è pressoché nulla.
	Note disciplinari	RIPETUTE E GRAVI ammonizioni verbali e/o scritte e/o allontanamento dalla attività didattica per violazioni gravi.
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	IRRESPONSABILE Utilizza in maniera assolutamente irresponsabile il materiale e le strutture della scuola e si rende pericoloso per sé e per gli altri.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	DISCONTINUA E IRREGOLARE Frequenta in maniera discontinua le lezioni e molto spesso si rende responsabile del mancato rispetto degli orari.
	Rispetto delle Consegne	INESISTENTE Non rispetta le consegne.

Deroghe rispetto alla norma sul monte ore minimo di frequenza

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

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

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

4.11 Le attività di arricchimento dell'Offerta Formativa

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

Di seguito tutte le attività svolte dalla classe:

- Mobilità Erasmus +.
- la settimana della cucina italiana nel mondo.
- Progetto educazione ambientale: i rifiuti urbani e la raccolta differenziata.
- Progetto educazione ambientale per la lotta allo spreco alimentare: incontro con Banco Alimentare
- Progetto - guadagnare in salute con LILT "Cibo e Salute".
- progetto legalità : spettacolo teatrale presso Casa Circondariale di Monza.
- progetto legalità : incontro con gli avvocati della camera penale di Monza.
- Viaggio di Istruzione: Cracovia e Auschwitz-Birkenau.

- Attività sportive: giornata sulla neve a Chiesa Valmalenco, pattinaggio sul ghiaccio. presso pallincontro di orientamento con ALMAAghiaccio Sesto San Giovanni.
- Giornata della memoria: uscita didattica presso Memoriale della Shoah.
- Giornata della memoria: uscita didattica presso il Conservatorio di musica G. Verdi di Milano per assistere alla testimonianza delle sorelle Bucci.
- Progetto cinema: visione del film "A passo d'uomo"
- Uscita didattica presso le Distilleria Marzadro
- Uscita didattica presso Artigiano in Fiera - Milano
- Tavola rotonda: "IA opportunità e minacce per la generazione Z"
- Incontro on line: Esselunga e Corriere della Sera.

4.12 Sintesi Generale PCTO

Gli alunni durante gli anni scolastici 2022/2023, 2023/2024 e 2024/2025 hanno svolto una serie di attività nell'ambito del progetto, mirate all'acquisizione di conoscenze specifiche di settore, all'acquisizione e alla verifica delle competenze relative all'indirizzo.

Le attività sono state rivolte in parte all'intero gruppo classe e in parte ai singoli studenti che hanno potuto scegliere di aderire o non aderire all'iniziativa proposta.

CLASSE TERZA a.s. 2022 /2023 (Tutor PCTO Prof. Alesi)

Attività rivolte all'intero gruppo classe:

- Corso di sicurezza sui luoghi di lavoro (modulo base).
- Progetto fiera artigianato
- Tre settimane di tirocinio aziendale nel mese di aprile 2023 (120 ore)
- Ristorante didattico
- Progetto di azienda simulata e open day della scuola
- Corso online Greenthesi "A scuola di economia circolare: i rifiuti da scarto a risorsa",
- Un gruppo di studenti ha partecipato a un corso di Brianza solidale

CLASSE QUARTA a.s. 2023 /2024 (Tutor PCTO Prof.Franzè)

- Un gruppo di studenti ha partecipato al progetto Maestro Martino a Villa Terzaghi Robecco sul naviglio
- Un gruppo di studenti ha partecipato al progetto fiera HOST Milano
- Un gruppo di studenti ha svolto il tirocinio aziendale nel giugno e luglio 2023 (di tre settimane)
- Un gruppo di studenti ha seguito il Corso Online Greenfuture-Green jobs-Conai
- Progetto di azienda simulata

~~Un gruppo di alunni ha partecipato all'open day della scuola~~

CLASSE QUINTA a.s. 2024 /2025 (Tutor Prof. Franzè)

Nel corso del quinto anno gli alunni hanno potuto completare il percorso di pcto attraverso varie attività che hanno coinvolto talvolta l'intero gruppo classe e talvolta gruppi di studenti, che hanno potuto aderire su base volontaria, in alcuni casi la scelta degli studenti è avvenuta su indicazione dei docenti di settore al fine di valorizzare le eccellenze.

Attività di PCTO rivolte all'intero gruppo classe:

- Incontri con nutrizioniste nell'ambito del progetto "Guadagnare in salute con Lilt – cibo e salute" sulle seguenti tematiche: alimentazione preventiva, consapevolezza e sicurezza alimentare, alimentazione e territorialità, globalizzazione e sostenibilità.
- Tavola rotonda: "IA opportunità e minacce per la generazione Z"
- Un gruppo di studenti partecipa all' open day della scuola
- Apprendistato di primo livello (progetto dedicato ad uno studente scelto dal Cdc)
- Un gruppo di studenti partecipa a Erasmus VET o PLUS
- Uno studente partecipa all' evento "CUCINA ITALIANA NEL MONDO" a Istanbul
- Due studenti partecipano al progetto azienda simulata
- Incontro di orientamento con ALMA

4.13 Simulazione Prima Prova Esame Di Stato - Italiano

Griglia di valutazione della prima prova

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

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

Cognome _____ Nome _____ Classe _____ Data _____

indicatori	descrittori generali (max 60 punti)		
ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	- scelta e organizzazione degli argomenti scarsamente pertinenti alla traccia - 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 formale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	- gravi errori morfosintattici e ortografici; uso scorretto e /o assenza di punteggiatura - ortografia, morfosintassi e punteggiatura globalmente corretta - ortografia, 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	1-2 3-5 6 7-10	
Tipologia A	(max 40 punti)		

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

	- elaborato non pertinente alla traccia, titolo inadeguato,	1-4	
pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrase	- consegne disattese - elaborato parzialmente pertinente, titolo inadeguato - elaborato adeguato alle consegne della traccia con titolo pertinente - efficace sviluppo della traccia con titolo e parafrasi coerenti ed originali	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	

~~Griglia di valutazione della prima prova equipollente~~

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

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

Cognome _____ Nome _____ Classe _____ Data _____

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

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi: candidati con DSA

Prima prova scritta

Candidato.....

Tipologia scelta..... PUNTEGGIO...../100 PUNTEGGIO FINALE...../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 -adeguata -ampia e varia	1-2 3 4-5	
efficacia espressiva (sostituisce correttezza grammaticale ortografia, morfologia, sintassi, punteggiatura)	-scarsa -adeguata -precisa e puntuale	1-2 3-4 5	
varietà e pertinenza 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	

4.14 Simulazione Seconda Prova D'Esame

Di seguito il testo della simulazione di seconda prova svolta in data 08/05/2025 prova scritta e 09/05/2025 prova pratica e la relativa griglia di correzione.

Simulazione seconda prova scritta

Istituto Professionale di Stato dei Servizi per l'Enogastronomia, Commerciali e
Ospitalità Alberghiera
"A. Olivetti" – Monza (MB)
a.s. 2024/2025

SIMULAZIONE D'ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

SECONDA PROVA

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

Tipologia C

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

Nucleo 2 e 3

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

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

STRUMENTI CONSENTITI PROVA SCRITTA

- Vocabolario di lingua italiana
- Calcolatrice

STRUMENTI CONSENTITI PROVA PRATICA

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

TEMPO A DISPOSIZIONE PROVA SCRITTA

- 4 ore

TEMPO A DISPOSIZIONE PROVA PRATICA

- 3 ore

Alunno Classe Data.....

PROVA SCRITTA

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

Introduzione.

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

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

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

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

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

Il Candidato dovrà sviluppare i seguenti punti:

1. Indicare la località lombarda in cui si trova il ristorante.
2. Dopo aver effettuato la segmentazione della potenziale domanda scegliere il target di riferimento.
3. Identificare le principali risorse enogastronomiche del territorio in cui si trova il ristorante, indicando i prodotti tipici di qualità del territorio.

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

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

ESAME DI STATO a.s. 2024/2025

Indirizzo: IP17 – ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SIMULAZIONE SECONDA PROVA
PROVA PRATICA

Facendo riferimento alla parte scritta della seconda prova, il Candidato realizzi un piatto tenendo conto:

1. degli ingredienti disponibili nel paniere proposto e coerentemente con la valorizzazione del territorio lombardo in chiave tradizionale o innovativa.
2. delle necessarie norme di corretta prassi igienica di lavorazione;
3. dell'applicazione delle misure necessarie per garantire la sicurezza dei lavoratori;
4. dell'impiattamento, della presentazione alla Commissione e della degustazione del piatto.

Durata massima della prova: 3 ore.

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

Candidato _____ Classe _____ Data _____

Orario inizio prova _____

Orario di consegna _____

NOME DELLA PREPARAZIONE O SEMILAVORATO:

INGREDIENTI SCELTI DAL PANIERE:

Firma _____

Simulazione seconda prova scritta equipollente

Istituto Professionale di Stato dei Servizi per l'Enogastronomia, Commerciali e
Ospitalità Alberghiera
"A. Olivetti" – Monza (MB)
a.s. 2024/2025

**SIMULAZIONE D'ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA
SUPERIORE**

SECONDA PROVA

Indirizzo: IP17 – ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Tipologia C

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

Nucleo 2 e 3

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

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

STRUMENTI CONSENTITI PROVA SCRITTA

STRUMENTI CONSENTITI PROVA PRATICA

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

TEMPO A DISPOSIZIONE PROVA SCRITTA

- 4 ore

TEMPO A DISPOSIZIONE PROVA PRATICA

- 3 ore

Alunno Classe Data.....

PROVA SCRITTA

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

Introduzione.

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

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

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

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

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

Il Candidato dovrà sviluppare i seguenti punti:

1. Indicare la località lombarda in cui si trova il ristorante.

2. ~~Scegliere il target di riferimento.~~
3. Identificare le principali risorse enogastronomiche del territorio in cui si trova il ristorante, indicando i prodotti tipici di qualità del territorio.
4. Per il giorno dell'inaugurazione proporre un menù di tre portate che risponda ai criteri di tipicità locale proposto anche in chiave innovativa, indicando nello specifico:
 - Stagionalità scelta.
 - Nomi dei piatti.
 - Per una portata indicare gli ingredienti per 2 persone e descriverne la preparazione.
5. Il Candidato, in riferimento al menù proposto:
 - Identifichi un Critical Control Point e la sua modalità di gestione
 - descriva 2 norme di corretta prassi igienica (GHP)
6. Il Candidato, in riferimento alle attività svolte, identifichi due rischi per la sicurezza del lavoratore presenti nella fase produttiva e proponga due procedure o dispositivi di protezione individuale (DPI) da inserire nel Documento di Valutazione dei Rischi (DVR).

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

ESAME DI STATO a.s. 2024/2025

Indirizzo: IP17 – ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SIMULAZIONE SECONDA PROVA

PROVA PRATICA

~~Facendo riferimento alla parte scritta della seconda prova, il Candidato realizzi un piatto tenendo conto:~~

1. degli ingredienti disponibili nel paniere proposto e coerentemente con la valorizzazione del territorio lombardo in chiave tradizionale o innovativa.
2. delle necessarie norme di corretta prassi igienica di lavorazione;
3. dell'applicazione delle misure necessarie per garantire la sicurezza dei lavoratori;
4. dell'impiattamento, della presentazione alla Commissione e della degustazione del piatto.

Durata massima della prova: 3 ore.

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

Candidato _____ Classe _____ Data _____

Orario inizio prova _____

Orario di consegna _____

NOME DELLA PREPARAZIONE O SEMILAVORATO:

INGREDIENTI SCELTI DAL PANIERE:

Firma _____

Griglia di valutazione seconda prova

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

ESAME DI STATO a.s. 2024/2025

Indirizzo: IP17 – ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI STATO

Candidato _____

INDICATORI GENERALI	DESCRIPTORI	PUNTEGGI	PUNTEGGIO assegnato
COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Mostra una comprensione completa ed esauriente	3	
	Mostra una comprensione adeguata	2,5	
	Mostra una comprensione essenziale e generale	1,5 - 2	
	Mostra una comprensione parziale o nulla	0,5 - 1	
Padronanza delle CONOSCENZE relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Mostra conoscenze complete e approfondite	5,5 - 6	
	Mostra conoscenze adeguate e corrette	4,5 - 5	
	Mostra conoscenze corrette ed essenziali	3,5 - 4	
	Mostra conoscenze sufficientemente corrette	2,5 - 3	
	Mostra conoscenze parzialmente corrette, superficiali e frammentarie	1,5 - 2	
	Mostra conoscenze lacunose, insufficienti – non pertinente	0,5 - 1	
Padronanza delle COMPETENZE tecnico professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e	Padronanza delle competenze completamente adeguata e con collegamenti opportuni e soluzioni ottimali	7,5 - 8	
	Competenze pertinenti, complete e adeguate	6,5 - 7	
	Competenze presenti e globalmente pertinenti	5,5 - 6	

nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Competenze essenziali e sufficientemente pertinenti	4,5 - 5	
	Competenze quasi sufficienti, non sempre pertinenti	3,5 - 4	
	Competenze parziali	2,5 - 3	
	Competenze frammentarie	1,5 - 2	
	Competenze inadeguate, scarse o nulle	0,5 - 1	
CORRETTEZZA morfosintattica e PADRONANZA DEL LINGUAGGIO SPECIFICO di pertinenza del settore professionale	Argomentazione, rielaborazione e uso del linguaggio specifico in modo corretto e appropriato	3	
	Argomentazione, rielaborazione e uso del linguaggio specifico in modo adeguato	2,5	
	Argomentazione, rielaborazione e uso del linguaggio specifico in modo semplice ma complessivamente corretto	1,5 - 2	
	Argomentazione, rielaborazione e uso del linguaggio specifico in modo impreciso e stentato	0,5 - 1	
PUNTEGGIO TOTALE ASSEGNATO			/20

Griglia di valutazione equipollente -seconda prova

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

ESAME DI STATO a.s. 2024/2025

Indirizzo: IP17 – ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI STATO

Candidato _____

INDICATORI GENERALI	DESCRIPTORI	PUNTEGGI	PUNTEGGIO assegnato
COMPRENSIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Mostra una comprensione adeguata	2,5 - 3	
	Mostra una comprensione essenziale e generale	1,5 - 2	
	Mostra una comprensione parziale o nulla	0,5 - 1	
Padronanza delle CONOSCENZE relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Mostra conoscenze complete	5,5 - 6	
	Mostra conoscenze adeguate e corrette	4,5 - 5	
	Mostra conoscenze sufficienti	3,5 - 4	
	Mostra conoscenze parzialmente corrette	2,5 - 3	
	Mostra conoscenze frammentarie	1,5 - 2	
	Mostra conoscenze lacunose, insufficienti – non pertinente	0,5 - 1	
Padronanza delle COMPETENZE tecnico professionali espresse nella rilevazione delle	Padronanza delle competenze completa e con collegamenti opportuni	7,5 - 8	
	Competenze pertinenti e adeguate	6,5 - 7	

problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Competenze presenti e globalmente pertinenti	5,5 - 6	
	Competenze essenziali	4,5 - 5	
	Competenze sufficienti	3,5 - 4	
	Competenze parziali e non sempre pertinenti	2,5 - 3	
	Competenze frammentarie	1,5 - 2	
	Competenze inadeguate, scarse o nulle	0,5 - 1	
CORRETTEZZA morfosintattica e PADRONANZA DEL LINGUAGGIO SPECIFICO di pertinenza del settore professionale	Argomentazione, rielaborazione e uso del linguaggio specifico in modo adeguato	2,5 - 3	
	Argomentazione, rielaborazione e uso del linguaggio specifico in modo semplice ma complessivamente corretto	1,5 - 2	
	Argomentazione, rielaborazione e uso del linguaggio specifico in modo impreciso e stentato	0,5 - 1	
PUNTEGGIO TOTALE ASSEGNATO			/20

4.15 Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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

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

ALLEGATI

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

CONTENUTI DISCIPLINARI:

PROGRAMMAZIONE DI MATEMATICA ANNO SCOLASTICO 2024/2025

PROF.SSA GATTO GIUSEPPINA

CLASSE 5°C

Ore di lezione: 72 effettuate dal docente alla data del 15 maggio 2025, sono previste altre 9 ore per un totale di 81 ore.

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

RELAZIONE

La classe ha dimostrato nel corso del triennio scolastico una partecipazione adeguata.

L'impegno di gran parte degli allievi è stato buono.

Un numero ristretto di alunni sono dotati di buone potenzialità. Un secondo gruppo è più ampio ed ha conseguito una preparazione discreta. Infine, un numero esiguo di studenti hanno incontrato difficoltà nel raggiungimento degli obiettivi didattici formativi acquisendo conoscenze superficiali.

Gli obiettivi programmati, sia in termini di conoscenze che di competenze e capacità, non sono ancora globalmente acquisiti.

METODOLOGIA DIDATTICA

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

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

STRUMENTI DI VERIFICA

Interrogazioni orali, verifiche scritte.

MODALITA' DI VALUTAZIONE

Si è fatto riferimento a conoscenza e comprensione dei contenuti

Capacità di sintesi ed analisi

Capacità di esposizione

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

MODULO 1: Funzioni reali di variabile reale

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

MODULO 2 : Limiti di Funzione - Grafico Probabile

Competenze	Abilità	Conoscenze	Conoscenze e pregresse	Metodologia

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

MODULO 3 : Derivate

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

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

MODULO 4 : Studio di Funzione

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

MODULO B : Eventi e Probabilità - Teoremi sulla Probabilità

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

Introduzione alla statistica

Competenze	Abilità	Conoscenze	Conoscenze pregresse	Metodologia

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

Istituto Professionale Statale per i Servizi Enogastronomici e Commerciali

I.P.S.S.E.C. "A. OLIVETTI" di Monza

Anno Scolastico 2024/'25

classe V Sez.C

Programma di Italiano

Libro di testo: *"La mia nuova letteratura"*, di A. Roncoroni, M.M. Cappellini, E. Sada, C. Signorelli
Scuola

Prof.ssa Maria Aurora Tornetta

1) Leopardi: ripasso

Poetica, pessimismo storico e pessimismo storico.

Testi: L'infinito, Il passero solitario, A Silvia.

2) Positivismo, Realismo e Naturalismo:

periodo storico, caratteristiche, analogie e differenze.

3) Emile Zola, cenni

Testi: "Gervaise e l'acquavite"

4) Verga e il Verismo

-vita: cenni, Firenze, Milano e Catania

-opere: le raccolte di Novelle, il Ciclo dei vinti

-poetica e tematiche: Il ciclo dei vinti; l'ideale dell'ostrica; lo straniamento; il determinismo; l'artificio della regressione; l'eclissi dell'autore e l'impersonalità; la lingua di Verga. Le tematiche sono state individuate soprattutto attraverso la lettura e il confronto tra novelle.

Testi:

Da *"Vita dei campi"*:

. Rosso Malpelo (ascolto e commento della canzone di Anastasio, "Rosso Malpelo"), lo sfruttamento minorile e l'inchiesta Franchetti-Sonnino.

. La lupa

. Nedda

Da ~~"*Novelle rustiche*"~~:

. La roba, e la tematica dell'utile.

Da "*I Malavoglia*"

Introduzione alla composizione della famiglia, "La famiglia Malavoglia"

4)Decadentismo: quadro storico-culturale, caratteristiche.

5)Giovanni Pascoli

-la vita: cenni;

-le opere: *Myricae*, i *Canti di Castelvecchio*

-poetica: (principalmente desunta da "*Il fanciullino*") (ascolto e analisi del testo della canzone di Povia, "*I bambini fanno ooh*") il poeta come fanciullino, attenzione per le piccole cose e per gli elementi naturali, il simbolismo pascoliano.

Testi:

-Il fanciullino

Da *Myricae*:

-Novembre

-X agosto (ascolto e commento della canzone Gianmaria Testa).

-La mia sera

. Il lampo

Da *I canti di Castelvecchio*

- Il gelsomino notturno

6)Gabriele D'Annunzio

-vita: cenni; D'Annunzio e la questione fiumana

-opere: *Alcyone*

-poetica: la vita come opera d'arte, estetismo, edonismo, panismo, superomismo, la figura del "dandy". Curiosità su D'Annunzio e il suo rapporto con la Duse.

Testi:

Da *Alcyone*:

~~La pioggia nel pineto~~

6) Luigi Pirandello *(da svolgere)

-vita

-opere: Novelle per un anno, Il fu Mattia Pascal

-poetica e tematiche: la maschera; l'umorismo: la percezione del contrario e il sentimento del contrario; il contrasto tra persona e personaggio e tra vita e forma; la crisi di identità

-fortuna: Pirandello e il fascismo; il Nobel per la letteratura

Testi:

Da *L'umorismo*

-La differenza tra umorismo e comicità: la vecchia imbellettata; parte seconda (*poeta* epico/poeta umoristico)

Da *"Novelle per un anno"*

-Il treno ha fischiato

7) Giuseppe Ungaretti

L'autore è stato trattato limitatamente alla sua testimonianza della guerra.

-vita: cenni

-opere: L'Allegria

-poetica: poetica della parola pura nell'Allegria; Prima guerra mondiale, la trincea, la fragilità dell'uomo

Testi:

Da *L'Allegria*:

-San Martino del Carso

-I fiumi

-Mattina

-Soldati

-Veglia

-In memoria

Istituto Professionale Statale per i Servizi Enogastronomici e Commerciali

I.P.S.S.E.C. "A. OLIVETTI" di Monza

Anno Scolastico 2024/'25

classe V Sez.C

Programma di storia

Libro di testo: "Attraverso i secoli", di S. Zaninelli e C. Cristiani, Atlas

Prof.ssa Maria Aurora Tornetta

1)La Restaurazione: (in sintesi)

-Il Congresso di Vienna, il liberalismo e i movimenti di opposizione alla Restaurazione, il Romanticismo, i moti liberali in Europa.

2)Il Risorgimento italiano: (in sintesi)

-I moti insurrezionali, le guerre d'indipendenza, la diplomazia di Cavour, Roma capitale del Regno d'Italia, la nuova organizzazione dell'Italia.

3)L'Europa e il mondo nella seconda metà dell'Ottocento: quadro storico, socio-economico e culturale.

-Il concetto di "progresso"; la Seconda Rivoluzione Industriale;

-Fordismo e Taylorismo;

-conquiste scientifiche e tecniche.

-La borghesia protagonista e il rinnovamento delle arti.

4)L'Europa e il mondo all'inizio del '900:

-un continente percorso da tensioni e contraddizioni.

-Francia, Gran Bretagna, Italia e i tre imperi: le "alleanze".

5)l'Italia nell'età giolittiana:

-uccisione di Umberto I e la Cappella Espiatoria, visita guidata;

-arretratezza ed emigrazione;

~~-le riforme di Giolitti e il patto Gentiloni, la politica estera e la conquista della Libia, le dimissioni.~~

6)La Prima Guerra Mondiale:

- le cause del conflitto, le ragioni profonde della guerra;
- Triplice Alleanza e Triplice Intesa;
- la posizione dell'Italia: neutralisti e interventisti;
- il patto di Londra;
- guerra totale, guerra di trincea, guerra di logoramento; il razionamento;
- il 1917 e la disfatta di Caporetto;
- la fine della guerra, i 14 punti di Wilson e la Società delle Nazioni;
- i Trattati di pace: le sanzioni per la Germania e la "vittoria mutilata" dell'Italia.

7)Il Fascismo:

- l'Italia del Dopoguerra, la situazione sociale, politica ed economica: il Biennio Rosso (ascolto e analisi del testo della canzone di Adriano Celentano, "Svalutation") e l'impresa di Fiume;
- la salita al potere del fascismo; le basi del consenso;
- la Marcia su Roma;
- la nascita della dittatura: dal delitto Matteotti alle "Leggi Fascistissime";
- politica economica, politica interna e politica estera del Fascismo;
- il patto d'Acciaio con il Nazismo;
- la crisi del '29 e il New Deal: Keynes, Roosevelt.

8)Il Nazismo:

- fondamenti ideologici: superiorità della razza ariana e spazio vitale;
- la repubblica di Weimar;
- l'ascesa del Nazismo;
- politica interna, estera ed economica del Nazismo.

9) La Seconda Guerra Mondiale * (da svolgere)

- il patto Molotov-Ribbentrop; l'espansione territoriale di Hitler; l'operazione Barbarossa; la ritirata di Russia;
- Pearl Harbor;
- il Patto Tripartito;
- il ruolo dell'Italia nella Seconda Guerra Mondiale: l'ingresso ritardato; le sconfitte; il ruolo subordinato alla Germania fino all'8 settembre;
- il Mein Kampf, la "soluzione finale" e la Shoah; i campi di concentramento e di sterminio, il genocidio degli Ebrei;
- la fine della guerra e le sanzioni alla Germania;
- la Resistenza e la Liberazione; lo sbarco in Sicilia e lo sbarco in Normandia;
- la Repubblica e le elezioni del '48.

Materia: Lingua Inglese

Docente: Antonietta Clemente

A.S. 2024/2025

Classe:5C

Enogastronomia

Libro di testo adottato:

Olga Cibelli- Daniela D'Avino

“Cook Book Club In”/ Cook Book Club Up

PROGRAMMA SVOLTO

CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
Modulo 1 Applying for a job		
Job opportunities pag.362 The application letter pag.377. Ready-to-use-expressions for application letter writing pag.378-379-382. The Curriculum Vitae pag.383 Europass C.V. pag. 384 Traditional C.V. and functional C.V.(fotocopia). Job Interview tips pag. 386. A job interview pag.388 e pag. 392	Produrre una lettera di candidatura con lessico appropriato e corretto layout. Produrre un CV europeo e indicare le differenze tra un format funzionale ed uno cronologico. Interagire correttamente in un colloquio di lavoro.	Redigere una domanda di lavoro in modo corretto. Compilare un CV europeo ed esporre le differenze tra un format funzionale ed uno cronologico. Interagire in situazioni di lavoro reali o simulate anche attraverso gli strumenti della comunicazione in rete.

Report dell'esperienza dei PCTO facendo riferimento alle seguenti voci: internship/working periods, description of the internship/ workplace, duties carried out, description of the experience, what you have learnt: how the experience influenced you and your perception of future; compare and contrast different types of internship/working experiences (if any)	Utilizzare il lessico specifico e funzionale alla stesura di un report sull'esperienza dei PCTO. Relazionare sui confronti e contrasti delle diverse esperienze formative.	Esporre una esperienza dei PCTO distinguendo le mansioni e le competenze del profilo professionale di appartenenza e l'impatto che queste avranno sulla vita professionale futura Identificare le comparazioni e i contrasti di diverse esperienze formative utilizzando i "linkers" adatti a tale contesto linguistico.
---	---	--

Modulo 2 Hygiene & safety in catering		
H.A.C.C.P. pag. 296 The seven principles of H.A.C.C.P. pag.299-300. Food contamination: pag. 288 -289. Food poisoning: pag.285-286. Refrigerated storage systems pag.310. Vacuum cooking pag. 312	Comprendere e dare informazioni sulle norme di igiene e sicurezza in cucina. Descrivere i 7 principi su cui si basa la sicurezza alimentare. Comprendere e dare informazioni sulla contaminazione e sulle intossicazioni alimentari Comprendere le diverse modalità dello stoccaggio delle derrate alimentari. Comprendere le diverse fasi della cottura sottovuoto	Saper parlare delle regole riguardanti la sicurezza alimentare. Esporre i 7 principi su cui si basa la sicurezza alimentare. Saper parlare delle regole riguardanti la prevenzione delle più comuni intossicazioni alimentari. Esporre le diverse modalità di stoccaggio. Identificare le diverse fasi della cottura sottovuoto
Modulo 3 Food preservation systems		

Food preservation systems pag.306. Ancient & natural preservation methods and modern preservation methods pag.307	Relazionare sui diversi metodi di conservazione degli alimenti in riferimento ai vantaggi, agli svantaggi e ai procedimenti.	Identificare i vari metodi di conservazione per le diverse tipologie di alimenti.
Modulo 4 Nutrition		
Well-Being pag. 242. Close up on nutrients pag.244245. Fats: trans fats , saturated fats, unsaturated fats pag. 246. Minerals and vitamins pag.247. Eat for health: lifelong nutrition pag.251. New food pyramid and healthy eating plate pag. 252. Food allergies vs intolerances pag. 254. The role of EFSA pag.256 Allergens and allergen labelling pag. 258 Food allergen management on duty The organic choice pag.228. The GMOs controversy pag. 230 EDUCAZIONE CIVICA The International Holocaust Remembrance Day. Attività di role-play: ciascuno studente ha intervistato un/una sopravvissuto/a all'Olocausto. UDA DI EDUCAZIONE CIVICA: I consigli per gestire le emozioni in ambito professionale: il colloquio di lavoro	Descrivere i principi nutritivi e saperli utilizzare per una corretta alimentazione. Fornire informazioni sui problemi legati ad una scorretta alimentazione Utilizzare il lessico specifico relativo alle allergie ed intolleranze. Comprendere l'importanza dell'EFSA, della gestione degli allergeni nelle aziende ristorative e della decodifica delle etichette Esporre le differenze tra i cibi biologici e quelli geneticamente modificati. Esporre l'importanza del "Giorno della Memoria" anche attraverso le testimonianze dei sopravvissuti all'Olocausto. Descrivere i consigli per gestire un colloquio di lavoro Utilizzare il lessico specifico per presentare la	Classificare i nutrienti e gli alimenti adatti a un'alimentazione sana ed equilibrata secondo la nuova piramide alimentare Esporre i principi fondamentali delle intolleranze e delle allergie per salvaguardare la salute del cliente Relazionare sulla rilevanza dell'autorità europea della sicurezza alimentare focalizzando l'attenzione sugli allergeni riportati sulle etichette dei cibi. Sostenere una corretta argomentazione sulla differenza tra cibi biologici e cibi geneticamente modificati Identificare le azioni utili per aumentare la consapevolezza nei confronti delle atrocità causate dal fenomeno dell'Olocausto Esporre i consigli per la gestione di un colloquio di lavoro.

Lavori di gruppo sull'UDA intitolata: l'eccellenza del territorio Lombardo Ora settimanale di compresenza con il docente di laboratorio servizi enogastronomici settore cucina. Attività di spoken interaction nelle diverse stazioni di lavoro per la presentazione degli ingredienti legati al territorio, dei flow steps, dei metodi di cottura e dei piatti creati in laboratorio.	ricettazione e la ricetta di un prodotto tipico lombardo con filiera corta, marcatore di identità. Utilizzare il lessico specifico per la traduzione della ricetta che ciascun gruppo ha prodotto. Esporre le ricette legate al territorio Descrivere una tecnica di preparazione in svolgimento. Descrivere i diversi metodi di cottura e illustrare quelli più salutarì ed ecosostenibili	Relazionare sulle biodiversità lombarde e le esperienze culinarie legate al territorio. Identificare le azioni per una gastronomia regionale e locale eco-compatibile sostenendo una corretta argomentazione sul topic.
---	---	---

PROGRAMMAZIONE EDUCAZIONE MOTORIA CLASSE

V C

PARTE PRATICA

PRIMO QUADRIMESTRE

INIZIO LEZIONE

- l'attivazione neuromuscolare generale
- l'attivazione neuromuscolare specifica per distretti
- riscaldarsi giocando
- giochi di reattività-destrezza

OBIETTIVI VALUTATI

la resistenza:

- test mille metri
- test di Leger

la forza degli arti inferiori:

- salto in lungo da fermo
- salto in lungo da fermo monopodalico
- test di Sergeant

IL GIOCO DI SQUADRA

Pallavolo e badminton:

- regole
- ruoli
- fondamentali di base
- il gioco

SECONDO QUADRIMESTRE

INIZIO LEZIONE

- l'attivazione neuromuscolare generale
- l'attivazione neuromuscolare specifica di singoli sport -riscaldamento specifico e aspecifico
- giochi di reattività-destrezza
- giochi coordinativi

OBIETTIVI VALUTATI

la velocità e la velocità prolungata:

- test dei 30+30 mt mt
- test navetta 10x 5mt
- test 22x3 mt

test forza generale:

- test addominali
- test piegamenti
- plank test

IL GIOCO DI SQUADRA

Pallacanestro, Unihockey e varianti, Dodgeball e pallamano:

- regole
- ruoli
- fondamentali di base
- il gioco
- regole
- ruoli
- fondamentali di base
- il gioco

PROGRAMMA TEORICO

LA STORIA DELLO SPORT

- Il mondo ellenico
- I giochi panellenici
- Roma privilegia lo spettacolo
- Dal gioco tradizionale a quello codificato
- La rivoluzione industriale e la nascita del tempo libero

I MODERNI GIOCHI OLIMPICI

- Sport e politiche sociali
- Sport e identificazione sociale, strumento di propaganda controllo sociale nei regimi totalitari

SPORT E DISABILITA'

- Le paraolimpiadi: l'opportunità di eccellere smuovendo il mondo • Discipline adattate
- Lo sport integrato

TEORIA DEGLI SPORT TRATTATI NELL'ATTIVITA' FISICA PRATICA . la pallacanestro

EDUCAZIONE CIVICA Proposte base:

- Il fair play (2h) primo quadrimestre

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

A.S: 2024/2025

Docente: prof.ssa Fausta Politi

Testo in adozione: A. Machado, SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE 5, ed. POSEIDONIA

Metodologia:

Lezione partecipata, problem solving, esercitazioni, lettura di articoli di giornale in formato digitale, visione di documenti web e di video, discussioni guidate su temi di attualità inerenti alla disciplina. Durante le lezioni si è cercato di stimolare gli studenti nel processo di apprendimento, favorendo una partecipazione attiva al fine di sollecitare gli studenti a collegamenti pluridisciplinari

Strumenti utilizzati:

Libro di testo, articoli tratti da riviste on line specializzate sugli argomenti svolti e su tematiche di attualità; siti internet specializzati e siti ufficiali degli enti pubblici dedicati all'alimentazione, la salute e la sicurezza alimentare (il fatto alimentare.it; www.salute-gov.it; qualigeo.it, crea.gov.it; sinu.it). Sono stati forniti ai ragazzi i power point utilizzati durante le lezioni, presi dai contenuti digitali del libro di testo o elaborati dalla docente.

Verifiche:

Verifiche orali brevi e approfondite.

Verifiche scritte a domande aperte e sviluppo di un tema.

Simulazione della seconda prova scritta d'Esame di Stato, sulla base dei nuclei tematici ministeriali, della programmazione effettivamente svolta e delle competenze professionali previste nel profilo di uscita.

Criteri e strumenti di valutazione:

Nella valutazione finale si è tenuto conto della partecipazione e dell'interesse durante le lezioni, della regolarità nel rispettare le consegne dei lavori, della regolarità e assiduità nella frequenza alle attività di didattica, dell'impegno e dei progressi ottenuti. Per la valutazione delle prove sia scritte che orali si è tenuto conto dei seguenti punti: pertinenza alle richieste formulate, livello di conoscenza e competenza acquisito, proprietà di

- La ristorazione nelle case di riposo
- La ristorazione ospedaliera (cenni)

L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE.

◆ **La dieta nelle malattie cardiovascolari**

- Le malattie cardiovascolari: prevenzione del rischio cardiovascolare
- Iperensione arteriosa: caratteristiche e indicazioni dietetiche
- Iperlipidemie e aterosclerosi: caratteristiche e dietoterapia;

◆ **La dieta nelle malattie metaboliche**

- Le malattie del metabolismo
- la sindrome metabolica
- Il diabete mellito; caratteristiche e indicazioni dietetiche
- L'obesità: caratteristiche e indicazioni dietetiche
- Osteoporosi: caratteristiche e indicazioni dietetiche. Prevenzione dell'osteoporosi.

◆ **La dieta nelle malattie dell'apparato digerente.**

- I disturbi gastrointestinali: caratteristiche e indicazioni dietetiche nella gastrite e ulcera (cenni), stipsi, diarrea, sindrome del colon irritabile.
- Le malattie epatiche: caratteristiche e indicazioni dietetiche, e cirrosi (in cenni) epatiti.

◆ **Allergie e intolleranze alimentari**

- Le reazioni avverse al cibo:
- reazioni tossiche e non tossiche
- Le allergie alimentari
- Le intolleranze alimentari
- Intolleranza al lattosio
- Favismo
- Fenilchetonuria
- Celiachia e la sensibilità al glutine
- Diagnosi delle allergie e delle intolleranze
- Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva, normativa Reg 1169/2011

◆ **Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari**

- I tumori: ruolo dell'alimentazione nella prevenzione e come causa di tumori
- I disturbi del comportamento alimentare: anoressia, bulimia, BED

Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.

Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.

Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.

Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali.

obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

C6 Curare tutte le fasi del ciclo del cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI

CONTAMINAZIONI BIOLOGICHE, CHIMICHE E FISICHE

◆ **Contaminazione fisico-chimica degli alimenti**

- La contaminazione degli alimenti, tipi di contaminazione
- Le micotossine
- Gli agrofarmaci
- gli zoofarmaci
- Sostanze cedute dai MOCA
- I metalli pesanti

Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato

C1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche

• I radionuclidi e la contaminazione particellare ◆ Contaminazione biologica degli alimenti • Le malattie trasmesse dagli alimenti • modalità di contaminazione • I prioni e le encefalopatie spongiformi • I virus e le epatiti, virus enterici • I batteri • I fattori di crescita microbica • Tossinfezioni alimentari: rischio e prevenzione • principali batteri responsabili di tossinfezioni alimentari (caratteristiche del batterio e della patologia): Salmonellosi, Bacillus cereus, Campilobacteriosi, Staphylococcus aureus, Listeriosi, Clostridium perfringens, Botulismo, E. coli O157. • I funghi microscopici: muffe e lieviti • Le parassitosi intestinali: toxoplasmosi, teniasi, anisakidosi, ossuriasi. • Cinque punti chiave per alimenti più sicuri SICUREZZA ALIMENTARE LUNGO LA FILIERA ◆ La Filiera agroalimentare, promozione del "Made in Italy" e valorizzazione del territorio • la filiera agroalimentare: normativa Reg 178/02 • l'impatto ambientale lungo la filiera • frodi alimentari e Italian sounding • la qualità totale degli alimenti • certificazioni di qualità: DOP, IGP, STG, DeCO, PAT, Slow food, Bio. Tutela del Made in Italy. Ecomusei. ◆ Sistema HACCP • Igiene dei prodotti alimentari: sintesi normativa: Pacchetto igiene: Reg 852/04 • Buone pratiche igieniche (GHP) • Autocontrollo e HACCP: fasi preliminari e principi. Procedure HACCP. ◆ Nuovi prodotti alimentari • Novel food: definizione • Alimenti arricchiti, alimenti alleggeriti, alimenti funzionali • Alimenti per Celiaci e Intolleranti al lattosio • Alimenti destinati ad una alimentazione particolare • Integratori alimentari • alimenti geneticamente modificati • classificazione NOVA degli alimenti	Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. -Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio -Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili) Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. Definire offerte gastronomiche qualitativamente-te ed economicamente sostenibili. Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro	C2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione C3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro C4 Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. C 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
---	---	---

	valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari. Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico – culturale in funzione del target di riferimento e nell' ottica della valorizzazione del <i>Made in Italy</i>.	C7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del <i>Made in Italy</i>
--	--	---

Durante le ore di compresenza in aula sono state trattate tematiche interdisciplinari con la finalità di sviluppare negli studenti le competenze coerenti con il profilo di uscita e previste nei nuclei tematici fondamentali d' indirizzo. Le ore di compresenza in laboratorio sono state utili per rafforzate le skills per l'applicazione delle buone prassi igieniche e sul corretto uso degli ingredienti.

Tematiche interdisciplinari affrontate: promozione del "*Made in Italy*" e valorizzazione del territorio, igiene e sicurezza alimentare, buone prassi igieniche nel settore ristorativo, uda interdisciplinare di settore: "Eccellenze del territorio lombardo".

Tematiche di Educazione Civica:

- Diete sostenibili
- progetto PTOF "Ed. ambientale-raccolta differenziata dei rifiuti" /sostenibilità ambientale (obiettivo12, Agenda 2030)
- Progetto PTOF "Guadagnare in salute con Lilt – cibo e salute"
- Ecomusei e biodiversità alimentare
- piramide alimentare transculturale: l'educazione alimentare come mezzo per garantire la salute di tutti i bambini – Tutela della salute Art 32 della Costituzione
- Valore culturale del cibo, cibo e religioni – art 19 della Costituzione
- Cinque punti chiave per alimenti più sicuri

Monza, 05 Maggio 2025

Prof.ssa Fausta Politi

PROGRAMMA DI

LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

Docente: Laura Cotugno

Libro di testo: M. Zanotti, M.B.Paour, Passion Chef et Pâtissier, ed. San Marco

Relazione finale

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

In generale, gli studenti hanno partecipato con vivacità alle lezioni.

Per diversi alunni lo studio personale non è stato sempre assiduo ed efficace. Il lavoro domestico per alcuni allievi è stato limitato.

Riguardo al profitto, emergono alcuni studenti che presentano una preparazione discreta o buona; altri hanno conseguito risultati sufficienti, mentre per una parte della classe permangono carenze e incertezze, nell'esposizione orale e nello scritto.

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

Competenze

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

Interagire in brevi conversazioni su ambiti settoriali

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

Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e francesi

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

Abilità

Descrivere il legame fra cibo e religione

Descrivere i rischi e pericoli per la sicurezza alimentare.

Identificare le infezioni e intossicazioni alimentari

Sapere cosa fare per evitare il rischio di contaminazione alimentare.

Saper descrivere le regole di igiene da seguire in laboratorio

Descrivere i tratti essenziali dell'agricoltura biologica

Presentare i principi fondamentali della piramide alimentare

Descrivere i benefici della dieta mediterranea

Presentare le allergie alimentari più diffuse

Presentare i tratti essenziali della dieta vegetariana e vegana

Descrivere l'ordinamento delle istituzioni francesi ed europee

La promozione della propria attività

Individuare i propri punti di forza per una proposta di lavoro

La promozione della propria attività

Scrivere il proprio CV

Conoscenze

Les règles d'hygiène en cuisine et les contaminations

Les aliments bons pour la santé

Les intolérances

Les troubles alimentaires

Les régimes alimentaires

L'agriculture biologique

Les OGM

Les institutions européennes

Le CV et la lettre de motivation

Metodologia

Lezione frontale, lezione interattiva, attività in piccoli gruppi

Materiali didattici e strumenti

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

Tipologia delle prove e valutazione

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

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

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

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

PROGRAMMA SVOLTO:

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

La pyramide alimentaire

Principes et groupes d'aliments

Le régime méditerranéen, qu'est-ce que c'est?

Les bienfaits du régime méditerranéen

Agenda 2030, objectif 3 "Bonne santé et bien-être": les bienfaits des fruits

Les régimes alternatifs: végétarien, végétalien, macrobiotique

Les aliments biologiques

Les OGM

Le mouvement de Slow Food

Les menus religieux

Les allergies et les intolérances alimentaires

La maladie coeliaque

Le mouvement de Slow Food

MODULO 2 : La sécurité et l'alimentation

Les règles d'hygiène en cuisine

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

Les risques et les mesures préventives contre la contamination

L'HACCP et ses principes

MODULO 3: Les maladies liées à une mauvaise alimentation

L'obésité

L'hypercholestérolémie

Le diabète

MODULO 4 : J'ouvre mon restaurant. La promotion d'une entreprise

Le marketing mix

Comment promouvoir une entreprise?

Les réseaux sociaux

MODULO 5 : Civilisation et éducation à la citoyenneté

Les Institutions Européennes

Connaissons mieux les territoires français d'outre-mer: la Martinique (incontro con due docenti provenienti dalla Martinica)

MODULO 6 : De l'école au monde du travail (cenni)

Curriculum vitae

Lettre de motivation

L'entretien d'embauche

La docente

Laura Cotugno

Monza, 15 maggio 2025

Anno scolastico 2024-2025

classe 5c

programmazione IRC svolta al 01/05 ore 22

prof. Garbagnati Alberto

competenze raggiunte:

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

30/04/2025	Lezione : le funzioni del papa: breve storia
09/04/2025	Lezione : la magia e la bibbia
02/04/2025	Lezione : i e religioni animiste
26/03/2025	Lezione : assistenza simulazione terza prova
19/03/2025	Lezione : i tatuaggi e la bibbia
12/03/2025	Lezione : la costituzione apostolica "exsul familia" : i migranti
26/02/2025	Lezione : le opere di misericordia
19/02/2025	Lezione : la classe è in uscita didattica
12/02/2025	Lezione : la speranza cristiana
05/02/2025	Lezione : uscita didattica
29/01/2025	Lezione : gandhi ed il movimento non violento

15/01/2025	Lezione : la satira, la blasfemia, i testi violenti nelle canzoni: la posizione della chiesa
08/01/2025	Lezione : il peccato originale Rom 5,4ss
18/12/2024	Lezione : la felicità il bene : determinazioni filosofiche
11/12/2024	Lezione : la laicità e la religione
04/12/2024	Lezione : la mekwah ebraica ed il concetto di purezza
27/11/2024	Lezione : la religione anima della cultura
20/11/2024	Lezione : la sessualità nel significato del cristianesimo: commento all'articolo del pontificio consiglio per la famiglia
13/11/2024	Lezione : la intelligenza artificiale, l'educazione e l'antropologia cristiana
06/11/2024	Lezione : la chiesa e i mass media: dall'enciclica di Pio XII "Miranda prosus" ai giorni nostri
30/10/2024	Lezione : wrom 12,2 il conformismo e la mentalità del mondo
23/10/2024	Lezione : ebraismo, sionismo, antisemitismo

PROGRAMMA DI CUCINA

Classe: 5^AC

Professore: Franzè Bruno

Libro di testo: il nuovo Cucinabile

Programma:

- Cos'è la cucina? Definizione tecnica
- La struttura di una ricetta e la ricettazione
- Il ruolo del menu nell'organizzazione di un evento
- Le mansioni del banqueting manager
- Gli aspetti gestionali (economato)
- Food cost
- Le caratteristiche di un piatto
- I metodi di cottura
- Sicurezza alimentare
- L'HACCP
- I menu e la carta
- U.D.A.
 - Apri il tuo ristorante
 - Eccellenze del territorio
- Organizzazione e pianificazione per l'organizzazione di una ricetta
- I prodotti a marchio
- Lezioni pratiche in laboratorio

Firma: Franzè Bruno

MATERIA:

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA

RICETTIVA A.S. 2024-2025

Classe 5^C

Docente: Natale Rossana

Ore di lezione: n.4 ore settimanali

Il programma è stato svolto seguendo le Indicazioni Ministeriali e quanto stabilito nella Riunione di Dipartimento, facendo riferimento al libro di testo:

Titolo : Gestire le imprese Ricettive Up 3 volume

Autori: S. Rascioni- F. Ferriello

Casa Editrice: Tramontana

PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE CLASSE 5^C

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

PROGRAMMA V ANNO:

MODULO A: IL MERCATO TURISTICO

Lezione 1: IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE

- I caratteri del turismo;
- L'evoluzione del turismo;
- I fattori che influenzano il turismo internazionale e le variabili economiche e sociali; - Le dinamiche del turismo mondiale.

Lezione 2: GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNAZIONALI

- Gli Organismi Internazionali;
- Gli Organi dell'Unione Europea;
- Le Fonti Normative Internazionali e Comunitarie;

Lezione 3: IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE

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

Lezione 4: GLI ORGANISMI E LE FONTI INTERNE

~~-Gli organismi interni;~~

-Le fonti normative interne;

MODULO B: IL MARKETING

Lezione 1: IL MARKETING: ASPETTI GENERALI

-Il marketing turistico;

-Differenza tra marketing strategico e marketing operativo;

Lezione 2: IL MARKETING STRATEGICO

-Il Marketing Strategico;

-Le fonti informative;

-L'Analisi interna;

-L'Analisi della concorrenza;

-L'Analisi della domanda;

-La Segmentazione della domanda;

-Il Target;

-Il Posizionamento;

-Determinazione degli obiettivi strategici;

-Il Marketing Plan.

Lezione 3: IL MARKETING OPERATIVO

-Gli strumenti del micro marketing: il marketing mix;

- Marketing mix: il Prodotto. Il Ciclo di vita del Prodotto;

- Marketing mix: il Prezzo. Metodi matematici per la determinazione del prezzo di vendita di un'impresa ristorativa: Il full costing, il direct costing, il food cost;

-Marketing mix: la Comunicazione;

-Marketing mix: la Distribuzione.

Lezione 4: IL WEB MARKETING

-Il Web Marketing;

-Gli Strumenti del Web Marketing;

Lezione 5: IL MARKETING PLAN

-Il Marketing Plan;

-La composizione del marketing plan di un'impresa ristorativa.

MODULO C: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI

GESTIONE Lezione 1: LA PIANIFICAZIONE E LA PROGRAMMAZIONE

- La pianificazione strategica;
- Il Piano Aziendale;
- Cosa s'intende per Strategia Aziendale e le varie tipologie;
- L'Analisi SWOT;
- La Vision e la Mission dell'impresa;
- Il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale;
- Il vantaggio competitivo;
- Le funzioni del controllo di gestione;

Lezione 2: IL BUDGET

- Il budget;
- Differenza tra il bilancio d'esercizio ed il budget;
- Articolazioni del budget;
- Redazione del budget economico d'esercizio di un'impresa
ristorativa; -Il Controllo budgetario
- Il Business Plan

MODULO D: NORMATIVA DEL SETTORE

TURISTICO-RISTORATIVO Lezione 1: LE NORME SULLA

COSTITUZIONE DELL'IMPRESA

-Gli adempimenti giuridici e fiscali richiesti per la costituzione di un'impresa turistico
ristorativa;

-Le forme giuridiche;

Lezione 2: LE NORME SULLA SICUREZZA DEL LAVORO E DEI LUOGHI DI

LAVORO -La sicurezza del lavoro;

- Il Testo unico sulla sicurezza del lavoro;
- Gli obblighi per l'impresa e gli obblighi per i lavoratori;
- Le sanzioni pecuniarie e interdittive in caso di violazione degli obblighi per le
imprese; - Il Documento di valutazione dei rischi (DVR);
- La normativa antincendio e i Dispositivi di Protezione Individuali (DPI).

Lezione 3: LE NORME DI IGIENE ALIMENTARE E DI PROTEZIONE DEI DATI

PERSONALI

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

Lezione 4: I CONTRATTI DELLE IMPRESE RICETTIVE

- Gli elementi del contratto;
- La responsabilità;
- Il Contratto di Compravendita;
- Il Contratto di Catering;
- Il Contratto di Banqueting.

MODULO E: LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL

TERRITORIO Lezione 1: LE ABITUDINI ALIMENTARI:

- I fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari

Lezione 2: I MARCHI DI QUALITÀ ALIMENTARE:

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

Sono state inoltre sviluppate le seguenti **Competenze e Conoscenze di EDUCAZIONE CIVICA:**

- IL CURRICULUM VITAE E LA LETTERA DI PRESENTAZIONE IN UN COLLOQUIO DI LAVORO;
- IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE
- LE NORME SULLA COSTITUZIONE DELL'IMPRESA ED APERTURA DI UNA IMPRESA RISTORATIVA E RELATIVO PIANO MARKETING PER IL LANCIO DI UN MENU';
- LE NORME SULLA SICUREZZA DEL LAVORO E DEI LUOGHI DI LAVORO; ● LE NORME DI IGIENE ALIMENTARE E LE NORME DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI;

Laboratorio di Servizi Enogastronomici Articolazione sala e vendita

PROGRAMMA SVOLTO CLASSE 5 C A.S. 2024/25 Prof. Marco Guarda

Ore lezioni svolte al 15/05/25: 51

Ore lezioni da svolgere dopo il 15/05/25: 06

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

SITUAZIONE DELLA CLASSE

La 5C è composta da 22 studenti. Nel corso dell'anno scolastico, la classe ha seguito le lezioni dimostrando un discreto grado di interesse e motivazione allo studio. La partecipazione è stata per la maggior parte degli alunni assidua, in altri casi sono stati necessari interventi sollecitativi per spingere alcuni discenti a seguire attivamente e spontaneamente il dialogo educativo: ciò ha impedito loro di raggiungere dei discreti livelli di preparazione.

Per quegli alunni che non hanno mostrato sollecitudine, tale atteggiamento può trovare giustificazione a volte nella noncuranza tipica delle nuove generazioni. Ciò nonostante, la discreta disponibilità dimostrata dai ragazzi, ha permesso di svolgere il programma non tralasciando gli aspetti significativi e fondamentali degli argomenti proposti e contemplati nella programmazione iniziale.

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

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

CONTENUTI DELLA DISCIPLINA

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

Fasi di produzione di un distillato

Classificazione e servizio dei distillati

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

I liquori: ingredienti, differenza con i distillati

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

Le creme liqueur

Il CCNL e i tipi di contratto di lavoro in Italia

Il Testo Unico sulla sicurezza sul lavoro

Il DVR

La segnaletica di sicurezza negli ambienti di lavoro

La formazione alla sicurezza nel ristorante

La normativa del settore vitivinicolo: la normativa nazionale e comunitaria

I disciplinari di produzione

L'etichetta del vino

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

Monza, 05/05/2025

Il docente

Prof. Marco Guarda

