Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e

Ospitalità Alberghiera Commerciale

"Adriano Olivetti" - Monza

Documento della classe 5 D

Indirizzo enogastronomia

a.s. 2024-2025

Coordinatore: Prof.ssa Gilda Scarcella

1.Presentazioni dell'Istituto e del contesto territoriale	1.1. Presentazione dell'Ipssec "A. Olivetti"	1
	1.2 Il contesto territoriale	
2. Il profilo professionale	2.1 Il profilo in uscita della figura professionale di "Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità' Alberghiera"	
	2.2 "Il Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera" - articolazione Cucina	
	2.3 Il quadro orario	
	2.4 Le competenze generali di indirizzo	
	2.5 Le competenze chiave e di cittadinanza	
	2.6 Le competenze di Educazione Civica	
3. Il consiglio di classe e la componente alunni	3.1 La composizione del Consiglio di classe	
	3.2 La stabilità dei docenti nel Consiglio di classe	
	3.3 Composizione della classe	
	3.4 Privatisti	
	3.5 Attribuzione dei crediti	
	3.6 RELAZIONE SULLA CLASSE	
4. Obiettivi del consiglio di classe e contenuti multidisciplinari	4.1 Finalità	
	4.2 Obiettivi educativo-formativi	
	4.3 Obiettivi generali	
	4.4 Obiettivi specifici	
	4.5 Esplicitazione dei livelli di sufficienza	
	4.6 Obiettivi per aree disciplinari	
	4.7 Gli obiettivi multidisciplinari	
	4.8 Modalità di lavoro e strumenti utilizzati	

	4.9 Valutazione degli apprendimenti
	4.10 Valutazione della condotta
	4.11 Le attività di arricchimento dell'offerta formativa
	4.12 Sintesi generale PCTO
	4.13 Simulazione Prima e Seconda prova d'Esame (Italiano ed alimentazione e griglie di correzione)
Allegati	I programmi disciplinari effettivamente svolti: lingua e letteratura italiana, storia, lingua inglese, lingua francese, matematica, scienza e cultura dell'alimentazione, diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, laboratorio dei servizi di cucina, laboratorio di sala e vendita, Scienze motorie e sportive, religione
Le firme del consiglio di classe	
	– Documenti riservati: ● Piani Educativi Personalizzati ● Piani Didattici Personalizzati ● Cartella relativa ai PCTO per il triennio con valutazione PCTO. ● Valutazione competenze chiave e di cittadinanza

DOCUMENTO DELLA CLASSE 5 D

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

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

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

1. PRESENTAZIONI

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

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

2. IL PROFILO PROFESSIONALE

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

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

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

L'indirizzo si suddivide in articolazioni:

- **"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'Ospitalita' Alberghiera - Articolazione Enogastronomia" è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

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

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

2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

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

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

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

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

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

2.3. I QUADRO ORARIO

ENOGASTRONOMIA			
Materie area generale	**3° anno**	**4° anno**	**5° anno**
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
GeoStoria, Cittadinanza e Costituzione	2	2	2
Inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1
Materie area d'indirizzo			
2^ Lingua straniera (Francese -Tedesco)	3	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Di cui in compresenza	1	1	-
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
Laboratorio servizi enogastronomici - settore Cucina	6	4	4
Laboratorio servizi enogastronomici - settore Sala e Vendita	-	2	2
Totali	32	32	32

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

2.4 LE COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO

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

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

2.5 LE COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA

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

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

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

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

Competenze chiave e di cittadinanza - quinto anno

Nella seduta del cdc della 5D di ottobre 2024, i docenti hanno individuato **due competenze chiave e di cittadinanza da implementare durante il quinto anno:**

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

Competenze chiave e di cittadinanza

In tutte le materie si lavora per esercitare nei ragazzi la capacità di individuare interrelazioni e collegamenti fra le varie discipline anche in preparazione dell'Esame di Stato e del colloquio interdisciplinare.

Competenza	Esiti formativi (abilità)	Discipline coinvolte	Conoscenze		Tempi (periodo)
Individuare collegamenti e relazioni	• Individua e rappresenta collegamenti e relazioni tra fenomeni diversi anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari				• intero anno scolastico ut
Progettare	• Elabora progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio • Utilizza le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici • Valuta i vincoli e le possibilità esistenti • Definisce le strategie di azione • Verifica i risultati raggiunti				• intero anno scolastico

Griglia valutazione competenze chiave e di cittadinanza

COMPETENZE DI CITTADINANZA	**DESCRITTORI**	**INDICATORI**	**VALUTAZIONE LIVELLI** (barrare con una crocetta)			
			Avanzato	Intermedio	Base	Non raggiunto
PROGETTARE	Uso delle conoscenze apprese per realizzare un prodotto.	Utilizza le conoscenze acquisite per elaborare progetti inerenti le attività di studio. E' in grado di verificare la pianificazione. pianificazione.				
	Organizzazione 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 individuandone 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.				

Al fine di sviluppare queste competenze agli alunni sono stati proposti dei progetti di ricerca ed analisi nei vari ambiti disciplinari anche in vista dell'Esame di stato.

LIVELLI DI COMPETENZA RAGGIUNTI

Competenza chiave e di cittadinanza: **PROGETTARE**

Livelli di Competenza:

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
-	35%	57,5%	7,5%

Competenza chiave e di cittadinanza: **INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI**

Livelli di Competenza:

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
-	35%	57,5%	7,5%

Verrà consegnata, in allegato, alla commissione una cartella contenente tutte le informazioni relative al livello di competenze raggiunto da ogni alunno per le singole Competenza chiave e di Cittadinanza.

Sono state proposte tre UDA alla classe nel corso dell'anno scolastico che hanno visto il coinvolgimento di tutte le materie per veicolare le competenze individuate.

1)Titolo prima UDA – Eccellenze del territorio

Prodotto finale: preparazione di un piatto tipico del territorio

2)Titolo seconda UDA – Gli eccessi fra '800 e '900

Prodotto finale: dibattito in classe sugli effetti delle sostanze

3)Titolo UDA di educazione civica – Sostenibilità, economia circolare

Prodotto finale: preparazione di un dolce con alimenti "di scarto" (Torta paesana)

2.6 LE COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA

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

La prospettiva trasversale dell'insegnamento di educazione civica

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

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

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

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

I nuclei concettuali dell'Educazione Civica

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

Le istituzioni europee
Studentesse e studenti hanno approfondito le varie istituzioni europee

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 anche in relazione ad una sana alimentazione. 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 D ha affidato al seguente team di docenti delle seguenti discipline il compito dello svolgimento dell'Educazione Civica:

CURRICOLO DI ED. CIVICA

Curricolo di Ed. Civica	disciplina	ore
	Diritto e tecniche amministrative: Educazione stradale	**4 ore**
	storia: Nascita della Repubblica e Costituzione	**4 ore**
	ALIMENTAZIONE Dieta sostenibile Banco alimentare Cibo e salute Progetto LILT AIDO: donazione organi	**3 ore** **2 ore** **8ore** **2 ore**
	Sala: Alcol e guida	**2 ore**
	francese: Istituzioni francesi ed europee	**5 ore**
	Italiano: Visione film sulle tematiche del cyberbullismo dei diritti	**4 ore**
	IRC: IA e conseguenze antropologiche	**5 ore**

	Giustizia riparativa	
		totale ore UDA: 37

Orientamento

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

Conoscere se stessi e le proprie attitudini	Incontri con il tutor orientamento Introduzione: - PIATTAFORMA - MODALITA' D'ACCESSO - SEZIONI - CARICAMENTO DELLE VARIE ATTIVITA' Compilazione E-portfolio: - CAPOLAVORO - COMPETENZE - AUTOVALUTAZIONE	Scuola	Tutor; Docenti del cdc	Colloqui individuali e con le famiglie; Brainstorming; individuazione del capolavoro; accesso alla piattaforma Unica (come da calendario)		4

Competenze conseguite

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

- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

La valutazione

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

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

3. IL CONSIGLIO DI CLASSE E LA COMPONENTE ALUNNI

3.1 LA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Docente		Continuità didattica nel triennio
Italiano	Prof.ssa	Scarcella Gilda	sì
Storia	Prof.ssa	Scarcella Gilda	sì
Inglese	Prof.ssa	Leonti Daniela	sì
Francese	Prof.ssa	Burgi Marisa	sì
Matematica	Prof.ssa	Mazzagardi Tiziana	sì
Diritto e tecniche amm. Strut. Ric.	Prof.ssa	Romano Simona	5^ anno
Lab. Servizi enogastronomici - sala	Prof.	Guarda Marco	dal 4^ anno
Lab. Servizi enogastronomici - cucina	Prof.	Saporito Giuseppe	sì

Scienze degli alimenti	Prof.ssa	Banfi Maria A.	sì
Scienze motorie	Prof.ssa	Vigna Moiraghi Enrica	5^anno
Religione	Prof.	Mariani Paola	sì
Sostegno	Prof.ssa	Rumeo Silvia	5^anno

3.2 STABILITÀ DEI DOCENTI

Per quanto riguarda il corpo docente, c'è stata continuità didattica per tutte le discipline di studi fatta eccezione per l'insegnante di sostegno, diritto e tecniche amministrative e scienze motorie i cui docenti sono subentrati in questo anno scolastico.

3.3 COMPOSIZIONE DELLA CLASSE 5D

La classe 5D è composta da 20 alunni. Sono presenti 3 alunni provenienti da altri istituti (IeFP), uno da un altro Istituto alberghiero, una ripetente di una quinta del nostro Istituto.

Relativamente agli alunni provenienti da percorsi IeFP, 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 lo studente è stato inserito 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 stessa classe	Provenienti da altra classe/istituto o ripetenti	Respinti alla fine del quarto anno
			1
Quinta	15	5	

3.4 PRIVATISTI

Alla sezione 5D sono stati assegnati 3 alunni privatisti.

3.5 ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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

3.6 RELAZIONE SULLA CLASSE 5D

Presentazione della classe

Il gruppo classe si è costituito dal terzo anno a seguito della scelta dell'indirizzo di enogastronomia, la classe è composta da 20 alunni, di cui 5 sono femmine, sono presenti 3 alunne provenienti da altri istituti (CFP), uno da un altro istituto alberghiero, una da una quinta del nostro istituto. Erano presenti in classe altri tre alunni che per diversi motivi si sono ritirati durante l'anno.

Nella classe sono presenti cinque alunni D.S.A., un alunno BES, due alunni DVA che seguono un programma differenziato per i quali il consiglio di classe ha predisposto i rispettivi piani didattici personalizzati (PDP e PEI).

Tali piani sono allegati al documento di classe nel fascicolo riservato.

Per quanto riguarda la componente docenti, la classe ha visto l'ingresso di nuovi docenti in alcune discipline, tali cambiamenti non hanno comportato alcun problema o difficoltà per gli studenti.

Andamento disciplinare della classe e frequenza scolastica

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

La partecipazione al lavoro scolastico è stata discretamente buona, salvo per alcune eccezioni (alcuni alunni hanno necessitato di stimoli da parte dei docenti per mantenere costante il livello di attenzione e impegno ed alcuni non si sono impegnati con costanza nello studio a casa e hanno accumulato un eccessivo numero di assenze).

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" (DPR 122/2009 art. 2 comma 10 e art. 14 comma 7; CM 20 del 04/03/2011). 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.

Andamento didattico della classe.

La classe ha iniziato l'anno scolastico evidenziando livelli di partenza che sono stati considerati dai docenti del Consiglio di Classe mediamente sufficienti e, anche oggi, il profitto medio risulta in generale sufficiente, anche buono per alcuni alunni.

L'acquisizione delle competenze risulta differenziata in rapporto alle attitudini individuali di base e all'impegno. Sul piano delle capacità, nell'arco del triennio si è registrato un progressivo miglioramento delle capacità logico-critiche ed espressive di buona parte degli alunni.

Alcuni alunni hanno raggiunto un buon livello di conoscenze e competenze e hanno dimostrato anche buone abilità operative nelle materie professionali; altri, invece, hanno ottenuto risultati sufficienti in quanto conoscono solo in linea generale gli argomenti fondanti delle discipline, talvolta con incertezza espressiva nelle materie di ordine teorico, ma con una buona autonomia nelle materie pratiche di indirizzo.

Si evidenzia infatti che un buon gruppo nella classe ha raggiunto buoni risultati relativamente alle materie pratiche professionalizzanti ed hanno partecipato alle attività dell'Azienda simulata "Alla corte di Teodolinda", di cui uno degli alunni guida come chef la brigata di cucina; negli anni precedenti tutta la classe ha partecipato con il proprio docente al Ristorante didattico .

Anche le attività di Alternanza scuola lavoro hanno permesso a tutti di crescere e sviluppare competenze di buon livello.

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

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

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

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

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

Gli alunni hanno mostrato partecipazione al dialogo educativo e interesse per gli insegnamenti proposti, dimostrando particolare impegno e responsabilità nelle attività di PCTO proposte (alcune di elevata taratura professionale) e nelle altre attività promosse dalla scuola per far acquisire agli alunni conoscenze, competenze e abilità anche con il fine di essere avviati verso la figura professionale.

La classe ha mostrato sempre disponibilità ed interesse nel partecipare ad attività ed eventi organizzati dalla scuola, sia di settore che culturali che formative.

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

Tutti gli alunni (tranne uno che ha un programma differenziato) nel corso del triennio hanno svolto il numero di ore previste di attività di PCTO, le valutazioni riportate dagli alunni sono state per tutti positive. Alcuni hanno dimostrato anche elevate capacità professionali in stage presso ristoranti di medio-alto livello.

.

4. OBIETTIVI DEL CONSIGLI DI CLASSE E CONTENUTI MULTIDISCIPLINARI

4.1 FINALITÀ

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

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

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

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

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

4.2 OBIETTIVI EDUCATIVO-FORMATIVI

- Saper assumere comportamenti responsabili e rispettare le regole
- Avere la capacità di collaborare con adulti e compagni rispettando gli ambiti altrui
- Sapersi confrontare con opinioni diverse dalle proprie

- Aver acquisito autonomia nel lavoro

4.3 OBIETTIVI GENERALI

- Consolidamento delle capacità di analisi, sintesi e rielaborazione personale
- Far acquisire un metodo di lavoro e di studio fondato sull'organizzazione analitica/sintetica delle informazioni, delle conoscenze e dei dati desunti direttamente da documenti e fonti
- Sviluppo della capacità di controllo delle procedure adottate, dell'osservazione e dello spirito di iniziativa
- Capacità di ricercare le fonti rispondenti ai bisogni specifici e di utilizzare le informazioni in modo da sostenere, documentandole e argomentandole, le proprie affermazioni
- Conoscenza, individuazione ed uso corretto ed autonomo delle tecniche di composizione adeguate alla preparazione delle diverse tipologie testuali: schede, questionari, appunti, riassunti, schemi, mappe concettuali e componimenti di vario genere, anche in lingua straniera
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i collaboratori
- elaborazione di un percorso formativo curricolare, fondato sulla pluridisciplinarità 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 enogasrtonomici e ristorativi
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti
- Controllare e utilizzare alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione alle specifiche necessità dietologiche
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici

4.5 ESPLICITAZIONE DEI LIVELLI DI SUFFICIENZA

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

STANDARD MINIMI IN TERMINI DI CONOSCENZE ED ABILITÀ (indicatori di performance)	
	DESCRITTORI DEI LIVELLI DI SOGLIA

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

4.6 OBIETTIVI PER AREE DISCIPLINARI

Area linguistico-storico letteraria	Saper analizzare e comprendere la specificità dei testi Saper individuare i punti chiave e operare collegamenti Saper contestualizzare testi letterari e professionali Stabilire nessi di carattere logico-temporale fra i fenomeni Sostenere una conversazione con argomentazioni pertinenti Utilizzare un lessico adeguato alla comunicazione e all'argomento affrontato Riassumere e riferire con vocaboli appropriati un brano letto Produrre testi scritti sostanzialmente corretti, pertinenti e logici, in forma più semplice e ridotta anche in lingua straniera
Area tecnologica d'indirizzo	Conoscere il mercato della ristorazione e i suoi principali segmenti Riconoscere e interpretare gli stili alimentari e i consumi locali, nazionali e internazionali Utilizzare le conoscenze di igiene professionale per applicarle alle condizioni dei locali di lavoro Conoscere e utilizzare impianti tecnologici, attrezzature e dotazioni di servizio Conoscere e applicare tecniche di lavorazione cottura e presentazione degli alimenti Conoscere la merceologia, le tecniche di conservazione degli alimenti e i fondamenti della moderna dietetica

	Conoscere le norme antinfortunistiche e di sicurezza relative al lavoro nei vari reparti Riconoscere i principali istituti giuridici che riguardano l'azienda ristorativi Utilizzare strumenti per conoscere, interpretare e controllare il mercato e l'organizzazione dell'azienda alberghiero-ristorativa.

4.7 GLI OBIETTIVI MULTIDISCIPLINARI

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

STRATEGIE PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

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

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

4.8 MODALITÀ DI LAVORO E STRUMENTI UTILIZZATI

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

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

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

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

	Italiano	Storia	Francese	Inglese	Matematica	Scienze e cultura dell'Alimentazione	Lab. Servizi enogastronomici settore sala	Diritto e tecniche amministrative	Lab. Servizi enogastronomici –settore cucina	Scienze Motorie	Religione
Lezione frontale	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Lezione interattiva	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Lavoro di gruppo							x		x	x	
Discussione guidata	x	x	x	x		x		x			x
Simulazione	x					x			x		

MEZZI E STRUMENTI

	Italiano	Storia	Francese	Inglese	Matematica	Scienze e cultura dell'Alimentazione	Lab. Servizi enogastronomici settore sala	Diritto e tecniche amministrative	Lab. Servizi enogastronomici –settore cucina	Scienze Motorie	Religione
Libri di testo	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Fotocopie / Appunti	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x
Computer			x			x		x	x	x	x
Audio / Videoregistratore						x					x
Internet	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x
Tavola grafica											

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, sono stati attuati momenti di recupero in itinere oltre allo stop didattico effettuato dopo il 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.

In vista delle prove scritte di Italiano e Scienze degli alimenti ed enogastronomia sono state effettuate rispettivamente a marzo e a maggio le relative Simulazioni organizzate in sei ore e valutate utilizzando le griglie adottate (Vedi allegato).

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

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

I documenti forniti come esempio dai docenti per la simulazione della prova orale dell'Esame di Stato sono stati : grafici, fotografie, manifesti, etichette, immagini di cibi o menù, testi poetici o narrativi, articoli di giornale di settore e non, immagini di simboli, documenti storici.

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*".

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.

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.

Modalità delle valutazioni in presenza

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

Valutazione finale /sommativa

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

La valutazione sommativa deve dare un riscontro particolare al senso di responsabilità, all'autonomia, alla disponibilità a collaborare con gli insegnanti e con i compagni, dimostrati da ciascuno studente, nonchè delle condizioni di difficoltà personali, familiari, in cui lo studente si trova ad operare. Risulta quindi opportuno annotare periodicamente, anche in modo sintetico, l'impegno e l'interesse manifestato dallo studente nel seguire le attività proposte.

La griglia di valutazione del profitto, da applicare come strumento di valutazione sommativa per tutte le discipline, è stata deliberata nell'ambito del Piano triennale dell'offerta formativa 2019-2022 dell'Istituto.

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

La mancanza di elementi di valutazione e l'eventuale impossibilità di far svolgere allo studente delle attività di recupero, 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 alla partecipazione alle diverse attività ed agli interventi educativi realizzati dall'istituto anche fuori dalla propria sede (PCTO, stage, Erasmus). 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).

Per tale ragione, in aggiunta alla Tabella degli indicatori pubblicata sul PTOF 2019/2022, la valutazione terrà conto dei seguenti criteri:

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	IRREPRENSIBILE Molto disciplinato negli atteggiamenti tenuti a scuola.
	Note disciplinari	NESSUNA Non ha a suo carico provvedimenti disciplinari.

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

	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	INADEGUATO Utilizza in maniera poco diligente il materiale e le strutture della scuola. Spesso non porta il materiale richiesto.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	IRRREGOLARE La frequenza è connotata da un elevato numero di assenze e/o ritardi. Giustificazioni spesso consegnate in ritardo. Si rende responsabile di assenze e/o ritardi strategici
	Rispetto delle Consegne	CARENTE Non assolve alle consegne in maniera puntuale e costante.
6	Comportamento	NON CORRETTO Il comportamento dell'alunno nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola è spesso connotato da azioni 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.

STRUMENTI DI VERIFICA

	Italiano	Storia	Francese	Inglese	Matematica	Scienze e cultura dell'Alimentazione	Diritto e tecniche amm. 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	x	x	x	x
Interrogazione lunga	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
Componimento	x	x				x					
Prove strutturate o semistrutturate	x	x	x	x	x		x	x	x		
Altro									Prove pratiche	Prove pratiche	

4.11 ATTIVITA' DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

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

- Partecipazione al webinar "Inside out-riconoscere e comprendere le proprie emozioni" in collaborazione con Corriere della sera ed Esselunga
- Visione video "**Le parole sono pietre"** in collaborazione con il Corriere della sera
- Progetto Educazione ambientale - **Lotta allo spreco alimentare**: incontro con **"Banco Alimentare".**
- **Progetto LILT Cibo e Salute**
- La classe ha partecipato durante il terzo e il quarto anno al progetto del **Ristorante didattico "OLIVETTANDO".**
- Un gruppo di alunni ha partecipato alle attività dell'Azienda simulata "**Alla corte di Teodolinda**"
- Incontro con la Scuola di alta formazione **ALMA** nell'ambito dell'Orientamento in uscita.
- Un gruppo di alunni ha partecipato a Campus e Open day per la scelta universitaria
- Incontro con volontario di **AIDO**
- Visione film "**Nata per te**"
- Visione docu-film "**Un altro domani"**
- Progetto legalità: visione spettacolo teatrale presso Carcere di Monza
- Visita alla Casa di Reclusione di Bollate di un gruppo di studenti
- Partecipazione di un gruppo di alunni alle attività ERASMUS in Spagna e Germania

4.12 SINTESI GENERALE PCTO

FINALITÀ GENERALI

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

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

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

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

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

La "didattica laboratoriale" prevede oltre a momenti di insegnamento che si svolgono in classe o in un laboratorio attrezzato di strumenti, materiali e sussidi multimediali, anche di interventi operativi organizzati in sintonia con strutture aziendali o enti del territorio con azioni finalizzate alla progettazione, all'organizzazione, alla realizzazione e alla

valutazione delle performance in esercitazioni complesse (servizi banqueting e di accoglienza turistica).

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

L'organizzazione e la distribuzione delle ore/attività previste svolte dalla classe 5D in merito al progetto dl PCTO di Istituto è la seguente:

- classe terza a.s 2022/2023. Le attività di PCTO si sono svolte nel corso del primo quadrimestre e hanno compreso: partecipazione ad eventi come la festa erasmus e manifestazioni organizzate da enti ed aziende del territorio (servizio catering X-Factor), Ristorante Didattico "Olivettando", Azienda Simulata "Alla corte di Teodolinda" (solo alcuni alunni), incontri con esperti; tutti gli alunni hanno partecipato al Corso di sicurezza sui luoghi di lavoro (modulo base Reg. 81/2008) organizzato da GIGroup. Il tirocinio aziendale di 120 ore previsto per giugno è stato svolto regolarmente nelle varie strutture.

- classe quarta a.s 2023/2024. Le attività di PCTO hanno compreso: servizio presso la manifestazione dell' APCI dove alcuni studenti si sono messi in gioco ed altri hanno visitato la fiera, incontri con esperti di settore in modalità on line. Ristorante didattico. Nel mese di giugno gli studenti hanno terminato il tirocinio presso le varie aziende (vedi tabella PCTO)

- classe quinta 2024/2025. Le attività di PCTO sono continuate con la partecipazione all'azienda simulata per alcuni alunni; la classe ha partecipato inoltre ad incontri online sulla sostenibilità ambientale (incontro con Chef Oldani e con Smart Future Academy); alcuni alunni hanno partecipato ad attività di orientamento (Università Statale di Milano).

Gli alunni della classe 5D hanno svolto complessivamente un monte ore di pcto adeguato allo sviluppo di buone capacità professionali. Infatti le valutazioni riportate sia durante le attività svolte presso realtà lavorative esterne che durante le attività organizzate dall'Istituto hanno dimostrato per quasi tutti i componenti della classe il raggiungimento, nel corso del triennio, del livello di valutazione AVANZATO delle competenze.

Docente tutor PCTO: Prof. Giuseppe Saporito

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

4.13 Simulazioni di Prima e Seconda prova Allegato

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

PRIMA PROVA

Sessione ordinaria 2024
Prima prova scritta

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Giuseppe Ungaretti, *Pellegrinaggio*, in *Vita d'un uomo. Tutte le poesie*, a cura di Leone Piccioni, Mondadori, Milano, 2005.

Valloncello dell'Albero Isolato il 16 agosto 1916

In agguato
in queste budella
di macerie
ore e ore
ho strascicato
la mia carcassa
usata dal fango
come una suola
o come un seme
di spinalba[1]

Ungaretti
uomo di pena
ti basta un'illusione
per farti coraggio

Un riflettore
di là
mette un mare
nella nebbia

Pellegrinaggio fa parte della raccolta *L'Allegria*, pubblicata nel 1931, che testimonia l'intensità biografica e realistica nonché la ricerca di forme nuove delle liriche di Giuseppe Ungaretti (1888 – 1970). La poesia trae ispirazione dall'esperienza vissuta da Ungaretti durante la Prima guerra mondiale.

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia e descrivine la struttura metrica.
2. Individua le similitudini utilizzate da Ungaretti nella prima parte della poesia e illustrane il significato.
3. Per quale motivo il poeta si riferisce a se stesso come *'uomo di pena'*?
4. La parte conclusiva del componimento esprime la volontà di sopravvivenza attraverso il ricorso a un'immagine attinente al tema della luce: illustrala e commentala.

Interpretazione

Facendo riferimento alla produzione poetica di Ungaretti e/o di altri autori o forme d'arte a te noti, elabora una tua riflessione sulle modalità con cui la letteratura e/o altre arti affrontano il dramma della guerra e della sofferenza umana.

[1] *spinalba*: biancospino.

COPIA CONFORME ATTI MIM

Sessione ordinaria 2024
Prima prova scritta

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

PROPOSTA A2

Luigi Pirandello, *Quaderni di Serafino Gubbio operatore*, edizione a cura di Simona Micali, Feltrinelli, Milano, 2017, pp.12-14.

«Soddisfo, scrivendo, a un bisogno di sfogo, prepotente. Scarico la mia professionale impassibilità e mi vendico, anche; e con me vendico tanti, condannati come me a non esser altro, che *una mano che gira una manovella*.
Questo doveva avvenire, e questo è finalmente avvenuto!
L'uomo che prima, poeta, deificava i suoi sentimenti e li adorava, buttati via i sentimenti, ingombro non solo inutile ma anche dannoso, e divenuto saggio e industre, s'è messo a fabbricar di ferro, d'acciajo le sue nuove divinità ed è diventato servo e schiavo di esse.
Viva la Macchina che meccanizza la vita!
Vi resta ancora, o signori, un po' d'anima, un po' di cuore e di mente? Date, date qua alle macchine voraci, che aspettano! Vedrete e sentirete, che prodotto di deliziose stupidità ne sapranno cavare.
Per la loro fame, nella fretta incalzante di saziarle, che pasto potete estrarre da voi ogni giorno, ogni ora, ogni minuto?
È per forza il trionfo della stupidità, dopo tanto ingegno e tanto studio spesi per la creazione di questi mostri, che dovevano rimanere strumenti e sono divenuti invece, per forza, i nostri padroni.
La macchina è fatta per agire, per muoversi, ha bisogno di ingojarsi la nostra anima, di divorar la nostra vita. E come volete che ce le ridiano, l'anima e la vita, in produzione centuplicata e continua, le macchine? Ecco qua: in pezzetti e bocconcini, tutti d'uno stampo, stupidi e precisi, da farne, a metterli sù, uno su l'altro, una piramide che potrebbe arrivare alle stelle. Ma che stelle, no, signori! Non ci credete. Neppure all'altezza d'un palo telegrafico. Un soffio li abbatte e li ròtola giù, e tal altro ingombro, non più dentro ma fuori, ce ne fa, che - Dio, vedete quante scatole, scatolette, scatolone, scatoline? - non sappiamo più dove mettere i piedi, come muovere un passo. Ecco le produzioni dell'anima nostra, le scatolette della nostra vita!
Che volete farci? Io sono qua. Servo la mia macchinetta, in quanto la giro perché possa mangiare. Ma l'anima, a me, non mi serve. Mi serve la mano; cioè serve alla macchina. L'anima in pasto, in pasto la vita, dovete dargliela voi signori, alla macchinetta ch'io giro. Mi divertirò a vedere, se permettete, il prodotto che ne verrà fuori. Un bel prodotto e un bel divertimento, ve lo dico io.»

Nel romanzo pubblicato nel 1925 con il titolo *Quaderni di Serafino Gubbio operatore*, Luigi Pirandello (1867 – 1936) affronta il tema del progresso tecnologico e riflette sui suoi possibili effetti.

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Sintetizza il contenuto del brano e individua la tesi sostenuta dal protagonista.
2. Nel testo Pirandello utilizza numerosi espedienti espressivi: individuali e illustrane lo scopo.
3. Commenta la frase *'Per la loro fame, nella fretta incalzante di saziarle, che pasto potete estrarre da voi ogni giorno, ogni ora, ogni minuto?'*.
4. Illustra la visione del futuro che Serafino prospetta quando afferma: *'Mi divertirò a vedere, se permettete, il prodotto che ne verrà fuori. Un bel prodotto e un bel divertimento, ve lo dico io.'*

Interpretazione

Sulla base dell'analisi condotta, approfondisci l'interpretazione complessiva del brano, facendo ricorso a tue conoscenze e letture personali, con opportuni collegamenti ad altri testi e autori a te noti che presentino particolari riferimenti agli effetti che lo sviluppo tecnologico può produrre sugli individui e sulla società contemporanea.

ESAME DI STATO

Sessione ordinaria 2024
Prima prova scritta

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Giuseppe Galasso**, *Storia d'Europa*, Vol. III, *Età contemporanea*, CDE, Milano, 1998, pp. 441- 442.

«La condizione così determinatasi nelle relazioni internazionali, e in particolare fra i grandi vincitori della guerra e in Europa, fu definita «guerra fredda». La definizione, volutamente antitetica, esprimeva bene la realtà delle cose. Lo stato di pace tra le due massime potenze dei rispettivi campi e tra i loro alleati non poteva ingannare sulla realtà di un conflitto ben più consistente e, soprattutto, ben diverso nella sua cronicità, nelle sue manifestazioni e nei modi del suo svolgimento rispetto alla consueta contrapposizione di posizioni e di interessi nei rapporti fra potenze anche nelle fasi di grande tensione internazionale. A conferire al conflitto questo aspetto inedito valse certamente, e fu determinante, l'«equilibrio del terrore» affermatosi con l'avvento delle armi atomiche. E tanto più in quanto nel giro di una dozzina di anni i nuovi armamenti e i sistemi di piazzamento, lancio e destinazione fecero registrare perfezionamenti di tecnica, di precisione e di potenza tali da lasciar prevedere senza possibilità di incertezza che un conflitto atomico avrebbe provocato una catastrofe totale delle possibilità stesse di vita dell'intera umanità non solo e non tanto per le perdite e le rovine che avrebbe provocato quanto per l'alterazione insostenibile che avrebbe arrecato all'ambiente terrestre dal punto di vista, appunto, della sopravvivenza stessa del genere umano.
Si prospettava, insomma, un tipo di conflitto i cui risultati finali, chiunque fosse il vincitore, sarebbero stati relativi proprio a questa sopravvivenza più che a qualsiasi altra posta in gioco. Ciò costringeva tutti i contendenti al paradosso di una pace obbligata, di un confronto che poteva andare oltre tutti i limiti tollerabili in una condizione di pace e perfino giungere all'uso di armi potentissime, ma pur sempre non atomiche, armi «convenzionali», come allora furono definite, ma non poteva e, ancor più, non doveva superare la soglia critica segnata da un eventuale impiego delle armi atomiche. Come non era mai accaduto prima, l'uomo restava, così, prigioniero della potenza che aveva voluto e saputo raggiungere. Uno strumento di guerra, di distruzione e di morte di inaudita efficacia si convertiva in una garanzia, del tutto impreveduta, di pace a scadenza indefinita. La responsabilità gravante sugli uomini politici e sui governi dei paesi provveduti di armi atomiche superava di gran lunga, nella sua portata e nella sua stessa qualità morale e politica, qualsiasi altro tipo di responsabilità che fino ad allora si fosse potuto contemplare nell'esercizio del potere. Sorgeva anche subito il problema della eventuale proliferazione di un siffatto tipo di armamenti. Che cosa sarebbe potuto accadere se essi fossero venuti nella disponibilità di un gran numero di paesi e, soprattutto, se si fossero ritrovati nelle mani di leaders che non fossero quelli di grandi potenze aduse a una valutazione globale dei problemi politici mondiali e continentali e fossero, invece, fanatici o irresponsabili o disperati o troppo potenti in quanto non soggetti al controllo e alle limitazioni di un regime non personale e alle pressioni dell'opinione pubblica interna e internazionale? La lotta contro la proliferazione delle armi atomiche e per il disarmo in questo campo divenne perciò un tema centrale della politica internazionale e vi apportò un considerevole elemento sedativo (per così dire) di eventuali propensioni a varcare la soglia del temibile rischio di una guerra atomica.»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Sintetizza il contenuto del brano.
2. Qual è, secondo lo storico Giuseppe Galasso (1929 – 2018), il significato delle espressioni '*guerra fredda*' ed '*equilibrio del terrore*'?
3. Spiega per quale motivo l'uso dell'arma atomica provocherebbe '*una catastrofe totale delle possibilità stesse di vita dell'intera umanità*'.
4. Quali sono le considerazioni che, secondo l'autore, motivano '*la lotta contro la proliferazione delle armi atomiche e per il disarmo*'?

Sessione ordinaria 2024
Prima prova scritta

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Produzione

Ritieni che il cosiddetto '*equilibrio del terrore*' possa essere considerato efficace anche nel mondo attuale, oppure sei dell'opinione che l'odierno quadro geopolitico internazionale richieda un approccio diverso per affrontare gli scenari contemporanei?
Sviluppa in modo organico e coerente le tue argomentazioni, richiamando le tue conoscenze degli avvenimenti internazionali, anche facendo riferimento ad opere artistiche, letterarie, cinematografiche e/o teatrali attinenti all'argomento.

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Maria Agostina Cabiddu,** in *Rivista AIC (Associazione italiana dei costituzionalisti)*, n° 4/2020 del 13/11/2020, pp. 367, 383 – 384.

«Bellezza, a nostro avviso, dovrebbe essere, in una immaginaria carta di identità dell'Italia, il primo fra i suoi segni particolari, questa essendo, principalmente, la ragione per cui milioni di visitatori arrivano ogni anno nel nostro Paese, attratti dal suo immenso patrimonio naturale e culturale, che non ha eguali nel resto del mondo, e dalla densità e diffusione, cioè dal radicamento di questo patrimonio nel territorio, nella storia e nella coscienza del suo popolo. […]
La lungimirante intuizione dei Costituenti di riunire in un unico articolo e di collocare fra i principi fondamentali la promozione dello sviluppo culturale e della ricerca scientifica e tecnica e la tutela del paesaggio e del patrimonio storico e artistico della Nazione ci dice non solo del rango da essi assegnato a beni e interessi con ciò posti a fondamento dell'identità nazionale ma anche della loro consapevolezza circa lo stretto legame tra memoria del passato e proiezione nel futuro di un Paese così ricco di storia, natura e cultura come l'Italia. […]
Sappiamo come la furia della ricostruzione prima e il prevalere delle ragioni di un malinteso sviluppo economico poi abbiano troppo spesso pretermesso[1] quei principi, finendo per colpire anche il nesso fra salvaguardia del patrimonio e progresso culturale e sociale del Paese che la Costituzione indica come fondamentale. […]
Eppure, a ben guardare, la coscienza della funzione civile del patrimonio storico-artistico non è mai, nel frattempo, venuta meno e anzi spesso si è tradotta in manifestazioni spontanee di cittadinanza attiva e nella nascita di formazioni sociali, più o meno strutturate, per la cura delle cose d'arte, dei paesaggi e dei luoghi "del cuore", per l'organizzazione di festival e manifestazioni culturali e artistiche di diverso genere: da Italia Nostra al Touring Club Italia, al FAI fino alle associazioni e comitati privi di personalità giuridica ma non per questo meno capaci di testimoniare quei "legami e responsabilità sociali che proprio e solo mediante il riferimento a un comune patrimonio di cultura e di memoria prendono la forma del patto di cittadinanza".
Questo è, allora, il punto: la crescente domanda di arte, di musica, di paesaggio, di letteratura, in una parola di "bellezza" non può, in alcun modo, essere ricondotta alla categoria dei "beni di lusso" o, peggio, all'effimero e al superfluo. Al contrario, essa ha direttamente a che fare con il senso di appartenenza, di identità e memoria, con il benessere e la (qualità della) vita delle persone e delle comunità, insomma con una cittadinanza "*pleno iure*" e se è così nessuno deve rimanerne escluso.»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il contenuto del brano nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Per quale motivo, a tuo avviso, '*l'intuizione dei Costituenti*' è definita '*lungimirante*'?
3. Nel brano si afferma che '*la coscienza della funzione civile del patrimonio storico-artistico non è mai, nel frattempo, venuta meno*': individua i motivi di tale convinzione.
4. Perché, a giudizio dell'autrice, la '*crescente domanda […] di "bellezza"*' non può rientrare nella '*categoria dei "beni di lusso"*'?

[1] *pretermesso*: omesso, tralasciato.

Sessione ordinaria 2024
Prima prova scritta

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Produzione

Sulla base delle tue conoscenze personali, delle tue esperienze e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sulla tematica proposta nel brano. Argomenta in modo tale che gli snodi della tua esposizione siano organizzati in un testo coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Testo tratto da: **Nicoletta Polla-Mattiot**, *Riscoprire il silenzio. Arte, musica, poesia, natura fra ascolto e comunicazione*, BCDe, Milano, 2013, pp.16-17.

«Concentrarsi sul silenzio significa, in primo luogo, mettere l'attenzione sulla discrezionalità del parlare. Chi sceglie di usare delle parole fa un atto volontario e si assume dunque tutta la responsabilità del rompere il silenzio.
Qualsiasi professionista della comunicazione studia quando è il momento opportuno per spingersi nell'agone verbale: la scelta di «smettere di tacere» è un atto rituale di riconoscimento dell'altro. [...] *Si parla perché esiste un pubblico, un ascoltatore. Si parla per impostare uno scambio*. Per questo lavorare sull'autenticità del silenzio e, in particolare, sul silenzio voluto e deliberatamente scelto, porta una parallela rivalutazione del linguaggio, la sua rifondazione sul terreno della reciprocità. Dal dire come getto verbale univoco, logorrea autoreferenziale, al dialogo come scambio contrappuntistico di parole e silenzi.
Ma il silenzio è anche pausa che dà vita alla parola. La cesura del flusso ininterrotto, spazio mentale prima che acustico. [...] Nell'intercapedine silenziosa che si pone tra una parola e l'altra, germina la possibilità di comprensione. Il pensiero ha bisogno non solo di tempo, ma di spazi e, come il linguaggio, prende forma secondo un ritmo scandito da pieni e vuoti. È questo respiro a renderlo intelligibile e condivisibile con altri.
Il silenzio è poi condizione dell'ascolto. Non soltanto l'ascolto professionale dell'analista (o dell'esaminatore, o del prete-pastore), ma della quotidianità dialogica. Perché esista una conversazione occorre una scansione del dire e tacere, un'alternanza spontanea oppure regolata (come nei talk show o nei dibattiti pubblici), comunque riconosciuta da entrambe le parti. L'arte salottiera e colta dell'intrattenimento verbale riguarda non solo l'acuta scelta dei contenuti, ma la disinvoltura strutturale, l'abile dosaggio di pause accoglienti e pause significanti, intensità di parola e rarefazione, esplicito e sottinteso, attesa e riconoscimento. *Si parla «a turno», si tace «a turno»*.

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il contenuto del brano e individua la tesi con le argomentazioni a supporto.
2. Perché '*la scelta di «smettere di tacere» è un atto rituale di riconoscimento dell'altro*'? Illustra il significato di questa frase nel contesto del ragionamento dell'autrice.
3. Quali sono le funzioni peculiari del silenzio e i benefici che esso fornisce alla comunicazione?
4. La relazione tra parola, silenzio e pensiero è riconosciuta nell'espressione '*spazio mentale prima che acustico*': illustra questa osservazione.

Produzione

Commenta il brano proposto, elaborando una tua riflessione sull'argomento come delineato criticamente da Nicoletta Polla-Mattiot. Condividi le considerazioni contenute nel brano? Elabora un testo in cui esprimi le tue opinioni organizzando la tua tesi e le argomentazioni a supporto in un discorso coerente e coeso.

COPIA NON UFFICIALE

Sessione ordinaria 2024
Prima prova scritta

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

PROPOSTA C1

Testo tratto da: **Rita Levi-Montalcini**, *Elogio dell'imperfezione*, Baldini + Castoldi Plus, Milano, 2017, pag.18.

«Considerando in retrospettiva il mio lungo percorso, quello di coetanei e colleghi e delle giovani reclute che si sono affiancate a noi, credo di poter affermare che nella ricerca scientifica, né il grado di intelligenza né la capacità di eseguire e portare a termine con esattezza il compito intrapreso, siano i fattori essenziali per la riuscita e la soddisfazione personale. Nell'una e nell'altra contano maggiormente la totale dedizione e il chiudere gli occhi davanti alle difficoltà: in tal modo possiamo affrontare problemi che altri, più critici e più acuti, non affronterebbero.
Senza seguire un piano prestabilito, ma guidata di volta in volta dalle mie inclinazioni e dal caso, ho tentato […] di conciliare due aspirazioni inconciliabili, secondo il grande poeta Yeats: «*Perfection of the life, or of the work*». Così facendo, e secondo le sue predizioni, ho realizzato quella che si può definire «*imperfection of the life and of the work*». Il fatto che l'attività svolta in modo così imperfetto sia stata e sia tuttora per me fonte inesauribile di gioia, mi fa ritenere che l'imperfezione nell'eseguire il compito che ci siamo prefissi o ci è stato assegnato, sia più consona alla natura umana così imperfetta che non la perfezione.»

Nell'opera autobiografica da cui è tratto il testo proposto, Rita Levi-Montalcini (1909 – 2012), premio Nobel per la Medicina nel 1986, considera l'imperfezione come valore. A partire dal brano e traendo spunto dalle tue esperienze, dalle tue conoscenze e dalle tue letture, rifletti su quale significato possa avere, nella società contemporanea, un '*elogio dell'imperfezione*'.
Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Testo tratto da: **Maurizio Caminito**, *Profili, selfie e blog*, in *LiBeR* 104, (Ottobre/Dicembre 2014), pp.39-40.

«Quando cambia il modo di leggere e di scrivere, cambiano anche le forme più consolidate per trasmettere agli altri (o a se stessi) le proprie idee e i propri pensieri. E non c'è forse nessuna forma letteraria (o para-letteraria) che, nell'epoca della cosiddetta rivoluzione digitale, abbia subìto una mutazione pari a quella del diario.
Il diario segreto, inteso come un quaderno o un taccuino in cui si annotano pensieri, riflessioni, sogni, speranze, rigorosamente legati alla fruizione o (ri)lettura personale, non esiste più. Non solo perché ha mutato forma, lasciando sul terreno le sembianze di scrigno del tesoro variamente difeso dalla curiosità altrui, ma perché ha subìto un vero e proprio ribaltamento di senso.
Nel suo diario Anna Frank raccontava la sua vita a un'amica fittizia cui aveva dato il nome di Kitty. A lei scrive tra l'altro: "Ho molta paura che tutti coloro che mi conoscono come sono sempre, debbano scoprire che ho anche un altro lato, un lato più bello e migliore. Ho paura che mi beffino, che mi trovino ridicola e sentimentale, che non mi prendano sul serio. Sono abituata a non essere presa sul serio, ma soltanto l'Anna 'leggera' v'è abituata e lo può sopportare, l'Anna 'più grave' è troppo debole e non ci resisterebbe."
Chi oggi scrive più in solitudine, vergando parole sui fogli di un quaderno di cui solo lui (o lei) ha la chiave? Chi cerca, attraverso il diario, la scoperta di un "silenzio interiore", "la parte più profonda di sé", che costituirà, per chi lo scrive, il fondamento dell'incontro con gli altri?
I primi elementi a scomparire sono stati la dimensione temporale e il carattere processuale della scrittura del diario, non tanto rispetto alla vita quotidiana, quanto nei confronti di un formarsi graduale della personalità.

Sessione ordinaria 2024
Prima prova scritta

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Il diario dell'era digitale è una rappresentazione di sé rivolta immediatamente agli altri. Nasce come costruzione artificiale, cosciente, anzi alla ricerca quasi spasmodica, del giudizio (e dell'approvazione) degli altri. Rischiando di perdere così uno degli elementi essenziali del diario come lo abbiamo conosciuto finora: la ricerca di sé attraverso il racconto della propria esperienza interiore. Che viene sostituita dall'affermazione di sé attraverso la narrazione mitica (o nelle intenzioni, mitopoietica) di ciò che si vorrebbe essere.»

Nel brano l'autore riflette sul mutamento che ha subito la scrittura diaristica a causa dell'affermazione dei blog e dei social: esponi il tuo punto di vista sull'argomento e confrontati in maniera critica con le tesi espresse nel testo. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

COPIA CONFORME ATTI MIM

Durata massima della prova: 6 ore.
È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.
Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce.

GRIGLIA VALUTAZIONE PRIMA PROVA

Prima prova scritta Candidato/a…… Tipologia scelta……

_____/100 _____/20

indicatori	descrittori generali (max 60 punti)		
ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	-scelta e organizzazione degli argomenti scarsamente pertinenti alla traccia	1-5	
	-organizzazione degli argomenti inadeguata o disomogenea	6-8	
	-**organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo pertinente**	**9-11**	…..
	-ideazione e organizzazione del testo efficace con puntuale articolazione degli argomenti	12-15	
coesione e coerenza testuale	-piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati	1-3	
	-piano espositivo coerente; imprecisione nell'uso dei connettivi	4-8	
	-**piano espositivo coerente e coeso con utilizzo abbastanza efficace dei connettivi**	**9-10**	…..
	-piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi	11-12	
	-piano espositivo bene articolato con utilizzo appropriato e vario dei connettivi	13-15	

ricchezza e padronanza lessicale	-scarsa -sufficientemente curata -varia e appropriata	1-2 **3** 4-5	…..
correttezza grammaticale(ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	-gravi errori morfosintattici ripetuti; uso scorretto a assenza di punteggiatura **-punteggiatura e morfosintassi corrette con un errore di ortografia non grave** -morfosintassi e punteggiatura corrette ed efficaci	1-2 **3-4** 5	…..
ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	-conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, superficialità delle informazioni -conoscenze e riferimenti culturali modesti **-conoscenze e riferimenti culturali essenziali** -conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi	1-2 3-5 **6-7** 8-10	….
espressione di giudizi critici e valutazioni personali	-giudizi critici non presenti -giudizi critici poco coerenti -**adeguata formulazione di giudici critici** -efficace formulazione di giudizi critici non banali	1-2 3-5 **6** 7-10	….

Tipologia A	**(max 40 punti)**		
indicatori	descrittori	punti	

rispetto dei vincoli posti nella consegna: lunghezza, forma parafrasata o sintetica della rielaborazione	-consegne e vincoli scarsamente rispettati **-consegne e vincoli globalmente rispettati** -consegne e vincoli adeguatamente 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 colti da svariati ambiti	1-5 **6-7** 8-10	…….

Tipologia C	**(max 40 punti)**

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

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. Scegliere una città lombarda dove aprire questo ristorante. 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_____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA ESAMI DI STATO a.s. 2021/2022
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Articolazione: Enogastronomia

Cognome _____ Nome _____ Classe_____ Data_____

Griglia di valutazione e correzione della prova scritta SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

INDICATORI	DESCRITTORI	Punti	punteggio
A. COMPRENSIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Coglie il significato in modo completo ed esauriente	3	.....
	Comprende il significato in modo adeguato	2,5	
	Coglie parzialmente il significato essenziale e generale	1,5 2	
	Non coglie nemmeno a grandi linee il significato generale	0,5 1	
B. PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della discipline	Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera completa e approfondita	5, 5 - 6	.....
	Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera adeguata e corretta	4,5 - 5	
	Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera corretta ed essenziale	3,5 - 4	
	Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera essenziale ma non sempre corretta	2,5 -3	
	Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera parzialmente corretta, superficiale e frammentaria,	1,5 -2	
	Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera lacunosa, insufficiente – non pertinente	0, 5 -1	
C. PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nella evidenziazione delle soluzioni .	Competenze presenti , pertinenti, ampie, sicure, complete e ben organizzate	7,5 8	.....
	Competenze presenti , pertinenti e adeguate	6,5 7	
	Competenze presenti e globalmente pertinenti	5 6	
	Competenze essenziali e sufficientemente pertinenti	3,5 4,5	
	Competenze parziali e non sempre pertinenti	1,5 3	
	Competenze inadeguate, scarse	0,5 -1	
D. CAPACITA' di argomentare, di sintetizzare, di collegare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	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	**……./20**

Allegato C – OM 65_2022

Tabella 3 Conversione del punteggio della seconda prova scritta

PunTeggio in base 20	**Punteggio in base 10**
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10

ALLEGATO - Programmazioni

PROGRAMMA DI ITALIANO

Docente Gilda Scarcella

Libro di testo: **La mia nuova letteratura** , AA. VV. Ed. Signorelli vol.3

TRA OTTOCENTO E NOVECENTO
Contesto storico

La narrativa del secondo Ottocento: Naturalismo e Verismo (tematiche, tecniche narrative, poetica, lingua e stile).
La prosa del Decadentismo

Oscar Wilde, Il ritratto di Dorian Gray, *Trama e analisi del personaggio dell'Esteta*
La bellezza come unico valore
Gabriele D'Annunzio, Il piacere**,** *Andrea Sperelli, l'eroe dell'estetismo*

Giovanni Verga, vita, opere, poetica
Vita nei campi, *La lupa, Rosso Malpelo*

I Malavoglia
La famiglia Toscano
L'addio di 'Ntoni

La poesia del secondo Ottocento
il Simbolismo

Charles Baudelaire, I fiori del male,

L'albatro

Gabriele D'Annunzio, Alcyone, *La pioggia nel pineto*

Giovanni Pascoli (l'autore, i temi, la poetica, le innovazioni stilistiche).
Il fanciullino, *Il fanciullo che è in noi*
Myricae
Il LAMPO
X agosto
Lavandare
I canti di Castelvecchio, *La mia sera*

IL PRIMO NOVECENTO:
Contesto storico
Idee e poetiche:

IL FUTURISMO

Filippo Tommaso Marinetti, Il bombardamento di Adrianopoli (Zang Tumb Tumb)

Il nuovo romanzo Decadente
Il grande romanzo europeo: tematiche, struttura, tecniche narrative, poetica, lingua e stile.

Italo Svevo, vita, opere, tematiche.

La coscienza di Zeno, La prefazione
L'ultima sigaretta
Lo schiaffo del padre

Luigi Pirandello,
Il fu Mattia Pascal,
La nascita di Adriano Meis
Io e l'ombra mia
Uno, nessuno e centomila, *Il naso di Moscarda*
Novelle per un anno, *Il treno ha fischiato.*

LA POESIA DEL NOVECENTO, L'ETA' CONTEMPORANEA
Contesto storico
Idee e poetiche:
i temi del pensiero contemporaneo
la nuova tradizione poetica del Novecento
vita, opere e poetica

Giuseppe Ungaretti, L'allegria, I *fiumi*
San Martino del Carso
Veglia
Soldati
Mattina

MATERIA: STORIA

DOCENTE: Gilda Scarcella

Testo in adozione : "Attraverso i secoli" Zaninelli, Cristiani. Ed. Atlas

Obiettivi generali effettivamente raggiunti
- Conoscere istituzioni politiche, società, economia, cambiamenti culturali, problematiche del mondo contemporaneo.
- Distinguere cause e conseguenze di un fatto storico
- Saper fare confronti fra gli eventi, collegare i fatti a situazioni precedenti e a successivi sviluppi (obbiettivo non raggiunto da tutti gli alunni)

Contenuti:

Le grandi potenze all'inizio del Novecento
La seconda rivoluzione industriale
Lo sviluppo delle società di massa
I profondi cambiamenti economici e sociali
Trasformazioni di fine secolo
Un difficile equilibrio
L'Italia e l'età giolittiana

La Prima guerra mondiale
Le cause dello scoppio della Prima guerra mondiale
Da un conflitto locale alla guerra mondiale
Le ragioni profonde della guerra
L'Italia fra interventismo e neutralismo
Una guerra di logoramento
I due grandi fronti
La dura vita in trincea

L'Italia in guerra
La svolta del 1917 e la fine della guerra
Il ruolo delle nuove armi
I problemi del dopoguerra
Il dopoguerra e i trattati di pace

Il ventennio fascista
Situazione italiana.
Crisi e malcontento sociale
Il dopoguerra e il "biennio rosso"
Il fascismo: nascita e presa del potere
La violenza delle Camicie nere
La Marcia su Roma
Mussolini e la propaganda, il consenso
I primi anni del governo fascista
L'omicidio Matteotti
La dittatura totalitaria e le leggi fascistissime
Le leggi razziali
I Patti lateranensi
Il ruolo della donna
I Balilla
La politica economica ed estera

Il regime nazista
Il nazismo e la salita al potere di Hitler
La dittatura nazista
La politica economica ed estera di Hitler
Il rapporto tra Hitler e Mussolini
Ideologia nazista e leggi razziali

La seconda guerra mondiale
Verso la Seconda guerra mondiale
I nuovi fronti Polonia e Francia
La battaglia d'Inghilterra e l'operazione Barbarossa
L'Europa dei lager e della Shoah

La svolta della guerra nel '43
Ruolo dell'America
Caduta del governo di Mussolini
La Repubblica di Salò
Armistizio dell'8 settembre: L'Italia allo sbando
La guerra di liberazione
La Resistenza partigiana
Le Foibe

Il dopoguerra
L'Italia repubblicana e il referendum

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Per tutto l'anno si sono affrontate discussioni riguardanti i diritti, la libertà di stampa, le conseguenze della guerra ed altre tematiche di attualità.

Laboratorio di Servizi Enogastronomici

Articolazione sala e vendita

PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE 5 D A.S.24/25

Prof. Marco Guarda

Ore lezioni svolte al 15/05/25: 49

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 5D è composta da 20 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 sufficiente, in alcuni casi supportato da vivo coinvolgimento. Il giudizio globale è sufficiente 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 si segnalano le numerose assenze

di alcuni alunni durante le lezioni I metodi d'insegnamento hanno previsto principalmente lezioni frontali; lezioni stimolo per attuare una ricerca personale e critica tra i vari argomenti; ricerca

guidata; recupero in itinere e rinforzo di concetti apparsi particolarmente problematici. I mezzi di insegnamento hanno previsto principalmente l'uso di fotocopie, questionari e modulistica di settore, libro di testo.

CONTENUTI DELLA DISCIPLINA

I distillati e i liquori: cos'è la distillazione, da quali parti è composto un

distillato, l'alambicco (continuo e discontinuo)

Fasi di produzione di un distillato

Classificazione e servizio dei distillati

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

tequila, rum

I liquori: ingredienti, differenza con i distillati

Cenni principali sui seguenti liquori: limoncello, maraschino,mirto,amaro

Montenegro, Aperol, Centerbe, Cynar, Fernet Branca

Le creme liquore

Il CCNL e i tipi di contratto di lavoro in Italia

Il Testo Unico sulla sicurezza sul lavoro

Il DVR

La segnaletica di sicurezza negli ambienti di lavoro

La formazione alla sicurezza nel ristorante

La normativa del settore vitivinicolo: la normativa nazionale e

comunitaria

I disciplinari di produzione

L'etichetta del vino

Marketing e comunicazione: i principi di marketing, l'analisi del mercato,

la segmentazione della domanda, il marketing mix

Monza, 05/05/2025 Il docente

Prof.Marco Guarda

TESTI: ZANOTTI-PAOUR, Passion chef et pâtissier, Editrice San Marco

PROGRAMMA SVOLTO: ANNO SCOLASTICO 2024-2025

MATERIA: MATEMATICA

CLASSE: V D

PROF.SSA MAZZAGARDI TIZIANA

Libro Di Testo: *Colori della Matematica – Edizione bianca – Vol. A*

CONTENUTI:

MODULO 1: Le funzioni di una variabile

- Definizione di funzione;
- Definizione di dominio;
- Classificazione delle funzioni;
- Determinazione dell'insieme di esistenza di una funzione algebrica;
- Funzioni pari/dispari/né pari, né dispari: simmetrie;
- Determinazione degli intervalli di positività e di negatività di funzioni razionali intere e fratte.

MODULO 2: Limiti

- Elementi di topologia: intervallo limitato e illimitato, aperto e chiuso;
- Approccio intuitivo al concetto di limite;
- Limite destro e limite sinistro di una funzione;
- Teoremi per il calcolo dei limiti (solo enunciati): teorema della somma, della differenza, del prodotto e del quoziente di funzioni;
- Risoluzione di limiti che si presentano in forma indeterminata;
- Applicazione dei limiti alla rappresentazione grafica delle funzioni;
- Asintoti orizzontali, verticali e obliqui;
- Definizione di continuità di una funzione;
- Grafico probabile di una funzione.

MODULO 3: Derivate di una funzione

- Definizione di rapporto incrementale;
- Definizione di derivata di una funzione in un punto;
- Significato geometrico della derivata;
- Derivata di alcune funzioni fondamentali;
- Teoremi sul calcolo delle derivate (enunciati): derivata della somma, del prodotto e del quoziente di due funzioni derivabili;
- Funzioni crescenti e decrescenti;
- Ricerca degli intervalli di monotonia e analisi dei punti stazionari di una funzione mediante lo studio del segno della derivata prima (massimi, minimi relativi e flessi a tangente orizzontale);

MODULO 4: Studio di una funzione

- Schema per lo studio di una funzione;
- Rappresentazione grafica di una funzione;
- Lettura di un grafico.

MODULO 5: La Statistica

- Le nozioni di fenomeno collettivo, popolazione, unità Statistica; carattere;
- I tipi di carattere: carattere qualitativo e carattere quantitativo (discreto e continuo);
- La frequenza: assoluta, relativa, percentuale, cumulata;
- Rappresentazioni grafiche: Areogramma, Diagramma Cartesiano, Istogramma;
- Indici di posizione: Media (aritmetica e ponderata), Moda, Mediana.
- Lettura di grafici.

Classe 5^ D

Disciplina: **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA**

RICETTIVA Docente: Simona Romano

Testo Adottato: *Gestire le imprese ricettive up 3 Enogastronomia – Sala e Vendita,* Volume

3 Autori: S. Rascioni – F. Ferriello Editore: Tramontana

PROGRAMMA

Anno scolastico 2024/2025

IL MERCATO TURISTICO

- **Il mercato turistico internazionale**

  - Le caratteristiche del turismo

  - I fattori che influenzano il turismo internazionale, le dinamiche del turismo mondiale ●

Gli organismi e le fonti normative internazionali

- Gli organismi internazionali e gli organi dell'Unione Europea
- Le fonti normative internazionali e comunitarie

● **Il mercato turistico nazionale**

- Gli strumenti di analisi del mercato turistico interno, le dinamiche del turismo in Italia

● **Gli organismi nazionali e le fonti normative nazionali**

● **Le nuove tendenze del turismo mondiale, le nuove tendenze del turismo in Italia**

IL MARKETING

● **Il marketing: aspetti generali**

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

● **Il marketing strategico**

- Le fasi del marketing strategico
- Le fonti informative
- L'analisi interna, l'analisi della concorrenza, l'analisi della domanda
- La segmentazione, il target, il posizionamento
- La determinazione degli obiettivi strategici

● **Il marketing operativo**

- Il prodotto, la leva del prezzo, i canali di distribuzione, la comunicazione ●

Il web marketing

- Che cos'è il web marketing, gli strumenti del web marketing

● **Il marketing plan**

- Che cos'è il marketing plan
- Com'è composto il marketing plan di una piccola impresa
- Com'è composto il marketing plan di un'impresa medio/grande

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

● **La pianificazione e la programmazione**

- Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica
- Da quali fattori dipende la strategia dell'impresa (ambiente interno ed esterno, analisi SWOT)
- La vision e la mission dell'impresa
- Il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale
- Che cos'è il vantaggio competitivo
- Le funzioni del controllo di gestione

● **Il budget**

- Che cos'è il budget, differenze tra bilancio d'esercizio e budget
- Come si articola il budget
- Il controllo budgetario

● **Il business plan: la sua funzione ed il suo contenuto**

LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

● **Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro**

- Che cosa dispone il Testo Unico sulla salute e sicurezza sul lavoro (D. Lgs.81/2008) - Di cosa si occupa la normativa antincendi

● **Le norme di igiene alimentare, di protezione dei dati personali, norme ISO 9000**

- Di cosa si occupa la normativa alimentare
- Rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti
- I meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare
- Che cosa si intende per frode alimentare
- Le norme igieniche da rispettare nei locali di lavoro e dal personale del settore ristorativo
- La protezione dei dati personali
- Total Quality Management e norme volontarie ISO 9000

● **I contratti delle imprese ristorative**

- Le caratteristiche del contratto di ristorazione, di catering, di banqueting
- Che cos'è il Codice del Consumo (D.Lgs. 206/2005)
- La responsabilità del ristoratore in caso di sottrazione dei beni ai clienti
- Le altre responsabilità di ristoratori e albergatori

LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

- **Le abitudini alimentari**
  - I fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari
  - Le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia
  - Le attuali tendenze in campo alimentare
- **Che cos'è un marchio, i marchi di qualità alimentare, i prodotti a KM 0**

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

Insegnante: Prof.ssa Daniela Leonti

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

Argomenti tratti dal libro Cook Book Club IN

MODULE 6 - UNIT 3:

➢ Organic food	p. 228
➢ GMOs	p. 230

MODULE 7 - UNIT 1:

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

MODULE 7 - UNIT 2:

➢ Food allergies vs intolerances	p. 254

MODULE 7 - UNIT 3:

➢ Olive oil allergy	p. 266

MODULE FOOD & RELIGION

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

- Kosher Food p. F&R 17

Argomenti tratti dal libro Cook Book Club UP

MODULE 8 - UNIT 1:

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

MODULE 8 - UNIT 2:

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

MODULE 8 - UNIT 3:

- Food preservation p. 306
- Ancient, natural and modern preservation methods (a scelta) p. 307
- Low temperature control p. 309
- Vacuum Cooking p. 312

Grammar:

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

Educazione Civica:

- Visione film in lingua: “It ends with us”
- Agenda 2030: goal n. 2
- Collegamento in diretta: "Inside Out- riconoscere e comprendere le proprie emozioni" in collaborazione con Corriere della Sera ed Esselunga
- Visione video "Le parole sono pietre" in collaborazione con Corriere della Sera

Abilità:

- Leggere e comprendere sia globalmente sia in modo dettagliato testi di cultura generale ma soprattutto testi specialistici di settore
- Utilizzare le funzioni linguistiche per i principali scopi comunicativi

- ➢ Comprendere e dare informazioni sulle norme di igiene e sicurezza alimentare
- ➢ Dare informazioni sui diversi metodi di conservazione degli alimenti
- ➢ Descrivere i principi nutritivi e saperli utilizzare per una corretta alimentazione
- ➢ Riconoscere la differenza tra intolleranze ed allergie
- ➢ Individuare i legami con il cibo nelle diverse religioni
- ➢ Conoscere i punti essenziali del dibattito sugli OGM e i cibi biologici
- ➢ Spiegare una ricetta utilizzando il linguaggio specifico di settore
- ➢ Conoscere l'obiettivo n. 2 dell' Agenda 2030

Competenze:

- ➢ Saper parlare delle regole riguardanti la sicurezza e della prevenzione di intossicazioni alimentari
- ➢ Saper parlare delle regole riguardanti la sicurezza e della prevenzione di intossicazioni alimentari
- ➢ Saper confrontare e scegliere i vari metodi di conservazione degli alimenti
- ➢ Saper descrivere i principi nutritivi e saperli utilizzare per una sana ed equilibrata alimentazione
- ➢ Saper riconoscere intolleranze ed allergie per salvaguardare il cliente
- ➢ Saper consigliare clienti di diverse religioni nella scelta dei piatti
- ➢ Sapere esporre i punti essenziali del dibattito sugli OGM e i cibi biologici
- ➢ Saper spiegare una ricetta utilizzando il linguaggio settoriale
- ➢ Saper spiegare l'obiettivo n. 2 dell' Agenda 2030

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA
SETTORE CUCINA
QUINTO ANNO CUCINA

Professore: Saporito Giuseppe

Programmazione teorica e pratica

- **L'organizzazione e la gestione del reparto produzione**
  Il layout della cucina e le nuove tecnologie:
  - ❖ La cucina : i flussi di lavoro e la progettazione
  - ❖ Classificazione della cucina in base agli spazi
  - ❖ Classificazione della cucina in base ai sistemi di produzione e consumo
  - ❖ le dark Kitchen
  - ❖ La tecnologia in cucina e i suoi vantaggi : La cottura sottovuoto diretta ed indiretta; strumenti e attrezzature per la cottura a bassa temperatura; i vantaggi della cottura sottovuoto a bassa temperatura; la cucina del freddo (l'uso dell'azoto liquido; l'affumicatura degli alimenti a freddo; la tecnologia nel back office e nel front office; il software del settore

Gli aspetti gestionali:

- ❖ L'economato
- ❖ I compiti dell'economato
- ❖ Programmazione delle ordinazioni per una corretta gestione delle scorte
- ❖ Le diverse tipologie di fornitori
- ❖ La gestione dello stoccaggio
- ❖ La modulistica

Il food cost

- ❖ Gli obiettivi di un'azienda ristorativa
- ❖ Costi, ricavo e profitto di un'azienda ristorativa
- ❖ I costi del reparto cucina
- ❖ Il food cost: Calcolare il food cost reale, percentuale, manodopera e il prime cost, controllo del food cost, confrontare i costi delle materie prime, la tecnologia e la tecnica per la riduzione dei costi, determinazione del prezzo in base ai costi e del prezzo in base alla domanda, i prezzi in base alla concorrenza, il cuoco e il premium price.

- **Le certificazioni dei processi a tutela della salute**
  Le certificazioni di processo e le integrazioni e revisioni

  - ❖ Le certificazioni e il piano autocontrollo
  - ❖ Il sistema HACCP
  - ❖ Il piano di autocontrollo, le sette fasi del manuale dell'HACCP
  - ❖ HACCP e la produzione gluten free

- **La sicurezza sul lavoro**

  - ❖ Il decreto legislativo n. 81/2008: il datore di lavoro e i suoi obblighi, il lavoratore e i suoi doveri
  - ❖ Pericolo,rischio,danno e prevenzione
  - ❖ Infortuni e malattie professionali: gestione degli infortuni
  - ❖ Le misure di protezione: I DPI in cucina

- **I prodotti enogastronomici , la loro classificazione e presentazione**
  - ❖ Gli ingredienti e le certificazioni: i gruppi degli alimenti e le gamme nelle forme ristorative.
  - ❖ La scelta degli ingredienti
  - ❖ Le certificazioni ufficiali. Slow food e Arca del gusto, locali

- ❖ Gli alimenti a filiera corta
- ❖ La certificazione dei prodotti : idoneità per soggetti intolleranti o allergici
- ❖ Le certificazioni AIC e AILI

- **La qualità sensoriale**
  - ❖ L'analisi sensoriale descrittiva degli ingredienti: le schede assaggio, degustazione a confronto, tipologie di degustazione
  - ❖ L'analisi sensoriale descrittiva dei piatti: la valutazione oggettiva dei piatti e le guide gastronomiche più diffuse
  - ❖ L'analisi sensoriale edonistica ed il meccanismo della percezione del sapore
  - ❖ Il food pairing
  - ❖ L'armonia tra cibo e vino

- **L'estetica dei piatti**
  - ❖ La cura e la forma
  - ❖ Forme e spazi nel/ del piatto: circolare ,rettangolare o quadrato
  - ❖ Volume e dimensioni verticali
  - ❖ Il colore nel/del piatto
  - ❖ Per ogni piatto la sua descrizione e presentazione

- **Realizzazione pratica di piatti proposti in modalità paniere:**
  - ❖ Piatti suddivisi per regionalità e creati individualmente dagli studenti affrontando il problem solving degli ingredienti proposti nel paniere merceologico.

PROGRAMMA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE A.S. 2024/2025

Prof.ssa Banfi Maria Alessandra

5D

COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA:

- **DIETA SOSTENIBILE; IMPATTO AMBIENTALE DELLE DIVERSE FILIERE (filiera lunga, filiera corta e filiera sostenibile).**
- **Incontro con AIDO: sensibilizzazione sull'importanza della donazione degli organi.**

Modulo n. 1 Tematica portante: Dieta equilibrata-La dieta in condizioni fisiologiche

Contenuti essenziali	Obiettivi
I comportamenti alimentari e le linee guida per una sana alimentazione	Conoscere le linee guida per una sana alimentazione nelle varie età in modo da poter analizzare criticamente una dieta proposta. Saper elaborare una dieta equilibrata per persone sane in diverse condizioni fisiologiche
Alimentazione nelle varie età e situazioni fisiologiche	Acquisire le linee nutrizionali più corrette da mantenere in diverse fasce d'età (1° e 2° infanzia, adolescenza, età adulta, terza età); conoscere le linee guida in diversi stati fisiologici (gravidanza, allattamento);
Diete e stili alimentari	Conoscere le caratteristiche principali di alcuni regimi dietetici particolari (dieta dello sportivo, dieta mediterranea, vegetarianismo, dieta macrobiotica, diete iperproteiche, dieta chetogenica)
L'alimentazione nella ristorazione collettiva	Saper elaborare un semplice menù per la ristorazione scolastica, aziendale ed ospedaliera. Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela.

Modulo n. 2 Tematica portante: Dietoterapia-La dieta nelle principali patologie

Contenuti essenziali	Obiettivi
Elementi di dietoterapia. La dieta nelle malattie cardiovascolari La dieta nelle malattie metaboliche La dieta nelle malattie dell'apparato digerente. Allergie e intolleranze alimentari Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari	Conoscere i principali fondamenti di dietoterapia nelle più comuni malattie cronico-degenerative Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela.

MODULO N. 3 TEMATICA PORTANTE: IGIENE DEGLI ALIMENTI

Contenuti essenziali	Obiettivi

Prevenzione igienico-sanitaria Contaminazione degli alimenti Sistema di autocontrollo HACCP Frodi alimentari Certificazioni di qualità e tutela del made in Italy.	Acquisire comportamenti corretti nell'igiene personale, nella manipolazione degli alimenti, nell'uso delle attrezzature e dei luoghi di lavoro Conoscere le caratteristiche delle principali contaminazioni chimiche, radioattive e biologiche degli alimenti Saper applicare il sistema di autocontrollo Conoscere le alterazioni, adulterazione, sofisticazione e contraffazione. Conoscere le certificazioni di qualità regolamentata (DOP,IGP,STG), certificazione biologica, PAT DeCo . Slowfood e le certificazioni volontarie di qualità.

MODULO N. 4 TEMATICA PORTANTE: CIBO E RELIGIONI

Contenuti essenziali	**Obiettivi**
Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.	Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

MODULO N. 5 TEMATICA PORTANTE: NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI ED ALIMENTI DIETETICI.

Contenuti essenziali	**Obiettivi**
Alimenti provenienti da agricoltura biologica Alimenti innovativi "Novel Foods"	Saper fare acquisti consapevoli dei vantaggi dell'agricoltura ed allevamento biologico. Conoscere gli alimenti derivati dalle moderne biotecnologie (OGM) e elaborare una propria valutazione etica

MODULO N. 6 TEMATICA PORTANTE: FASI DI APERTURA DI UN LOCALE CON PARTICOLARE RIGUARDO ALLE STRATEGIE DI MARKETING DEL SETTORE ALIMENTARE ED ALLE NORMATIVE DI SETTORE.

Contenuti essenziali	**Obiettivi**
Fasi di apertura di un locale ristorativo e aspetti normativi: • Reg. 852/2004 – HACCP.	1. Gli elementi essenziali per aprire un ristorante

• Reg. 81/2008 – Sicurezza sui luoghi di lavoro (DVR-Documento di Valutazione dei Rischi; figure coinvolte: datore di lavoro, RSPP, RLS, medico competente, lavoratore; DPI; rischi principali in una cucina, antincedio, gravidanza, stress lavoro correlato). • Regolamento generale per la protezione dei dati 27 aprile 2016-Privacy (dati sensibili: prenotazioni, intolleranze ed allergie, consegne e indirizzi, e-mail per marketing/newletter e promozioni, gestionali e software, videosorveglianza e wi-fi). Leve del food marketing- marketing mix: le 4P del marketing (Product, Price, Place, Promotion) e le 7P (Product, Price, Place; Promotion, People, Purpose, Packaging and Process) Analisi swot di un ristorante (Forze, Debolezze, Opportunità, Minacce).	2. Idee per aprire un ristorante 3. Scegliere una location idonea e vincente 4. Il business plan per un ristorante (cenni). 5. Quanto costa aprire un ristorante 6. Quali requisiti morali e professionali servono per aprire un ristorante 7. Quali requisiti strutturali occorrono per aprire un ristorante 8. Quali adempimenti fiscali servono per aprire un ristorante 9. Quali adempimenti normativi servono per aprire un ristorante (Reg. 852/2004 -HACCP; Reg. 81/2008 -SICUREZZA SUL LAVORO; Regolamento generale per la protezione dei dati 27 aprile 2016 -PRIVACY). 10. Quale documentazione obbligatoria dovrai redigere 11. Quali corsi obbligatori servono per aprire il proprio ristorante

PROGRAMMA SVOLTO DI **LINGUA E CULTURA FRANCESE**

Docente Marisa Burgi

presentazione della classe 5D

La classe 5D risulta essere una classe molto eterogenea nello studio, negli apprendimenti e nei risultati finali

applicati alla seconda lingua straniera. Alcuni studenti manifestano difficoltà oggettive certificate

nell'apprendimento. Oltre a questo bisogna sottolineare come alcuni nuovi inserimenti dai CFP di quest'anno

consistono in studenti che hanno iniziato un approccio alla lingua francese solo durante quest'anno scolastico.

LES INSTITUTIONS :

Révision des Institutions Françaises (division des pouvoirs, sièges des Institutions)

Les Palais des Institutions, travail de recherche et exposition orale

Les Institutions Européennes (les sièges et les pouvoirs)

Le Parlement Européen de Strasbourg, La Banque Centrale, La Commission Européenne, etc.

Questa parte di programma è stato svolto anche nella sezione di Educazione Civica.

Les Départements d'Outre-Mer, travail de recherche et expo orale

LE TRAVAIL :

Apprendre à rédiger un CV européen

Le Curriculum Vitae en langue française

La lettre de motivation

Annonces de travail, apprendre à écrire une lettre de motivation selon l'annonce

L'entretien d'embauche

Vidéo sur l'entretien d'embauche : L'expérience de Kévin

REGIMES ET NUTRITION :

Les principales règles de l'Haccp

Les méthodes de conservation

Les intoxications alimentaires

Le bien être en cinq couleurs : l'importance des couleurs dans l'alimentation

Istituto Professionale di Stato dei Servizi

per l'Enogastronomia e il Commercio

"Adriano Olivetti"

via Lecco, 12 - 20900 Monza (MB)

Les régimes alimentaires

Les groupes alimentaires

Les Labels Français, Italiens et Européens

Le régime Méditerranéen et crétois, la pyramide alimentaire

Allergies et Intolérences alimentaires

La Coeliaquie

Les Troubles du Comportement Alimentaire

Vidéo de témoignages de personnes affectés par les TCO

Les régimes religieux, travail de recherche et présentation orale d'un Power Point

Slow Food France, les produits sentinelles et le Label Rouge. Vision d'une vidéo.

FONCTIONS COMMUNICATIVES :

Présenter un plat

Expliquer une recette

Manger un peu de tout c'est bien manger !

Se présenter pour un entretien d'embauche

Apprendre à écrire une lettre de motivation et un CV

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA

La Restauration durable et la valorisation des déchets, développer les circuits courts (par exemple le rôle de Slow Food)

Les Institutions Françaises et Européennes

La classe ha inoltre partecipato ad alcuni incontri, durante le ore di francese, con la LILT per il

Progetto « Cibo e Salute » e con gli avvocati del Tribunale di Monza per il Progetto sulla Legalità.

La classe ha svolto l'UDA di Educazione Civica sulla ristorazione sostenibile e sulla valorizzazione

dei rifiuti, uno dei Goals dell'Agenda 2030 presentando un Power Point finale.

La classe ha svolto inoltre l'UDA « Gli eccessi fra '800 e '900 ». Per la realizzazione di questa UDA abbiamo accennato alla letteratura simbolista dell'800, leggendo alcune poesie di Baudelaire e di Rimbaud e abbiamo accennato alla funzione del poeta di cui ha parlato V. Hugo

Materia: RELIGIONE
Classe: 5D
Docente: Paola Mariani
PROGRAMMA SVOLTO 2024-2025

Settore Enogastronomia
Testo adottato: NOI DOMANI - VOLUME UNICO + RELIGIONI IN DIALOGO CON NULLA OSTA CEI - Solinas L. - SEI

- **STORIA DEGLI EBREI DALLE ORIGINI AL 1947**

-I Patriarchi
-le promesse di JHWH
-distruzioni del Tempio e diaspora
-La nascita dello stato d'Israele

- **GIUSTIZIA RIPARATIVA E MISERICORDIA**

-La Misericordia nel Vangelo
-La giustizia riparativa
-Visita alla casa di reclusione di Bollate

- **L'ATEISMO DELL'UOMO MODERNO**

- Umberto Galimberti: letture da "L'ospite inquietante"
-da Feuerbach a Nietzsche

- **LA SHOAH**

- Documentario "Volevo solo vivere
- Letture da "Si sente?" di Paolo Nori
-Esperimento Milgram
-Esperimento Zimbardo
-Effetto Lucifero

- **LA CHIESA**

- Origini
- Definizione
- La Chiesa di Pio XII

- **EDUCAZIONE CIVICA**

INTELLIGENZA ARTIFICIALE E SFIDE ANTROPOLOGICHE
-video "the social dilemma"
-L'intelligenza artificiale e le sfide antropologiche.
-La generazione ansiosa di J. Haidt: letture

Materia: SCIENZE MOTORIE
Classe: 5D
Docente: Enrica Vigna Moiraghi
PROGRAMMA SVOLTO 2024-2025

Test di forza: del tronco addominali

arti inferiori: salto in lungo da fermo e Sargent test

Resistenza: 1000 m -resistenza breve-

Basket: fondamentali individuali di tiro, palleggio e terzo tempo

Pallavolo: fondamentali di gioco e partita

Atletica: test di rapidità, velocità 60 m piani, staffetta con cambio all'italiana

Uda: il doping

Firme dei docenti del Consiglio di classe

Disciplina	Docente	Firma
Italiano e storia (Coordinatrice)	Prof.ssa Scarcella Gilda	
Inglese	Prof.ssa Leonti Daniela	
Francese	Prof.ssa Burgi Marisa	
Matematica	Prof.ssa Mazzagardi Tiziana	
Diritto e tecniche amm. Strut. Ric.	Prof.ssa Romano Simona	
Lab. Servizi enogastronomici - sala	Prof. Guarda Marco	
Lab. Servizi enogastronomici - cucina	Prof. Saporito Giuseppe	
Scienza e cultura degli alimenti	Prof.ssa Banfi Maria A.	
Scienze motorie	Prof. Vigna Moiraghi Enrica	
Religione	Prof. Mariani Paola	
Sostegno	Prof.ssa Rumeo Silvia	