



*The scent of success*

## **Ministero dell'Istruzione**

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER LA LOMBARDIA

**I.P.S.S.E.C. "A. OLIVETTI"**

VIA LECCO 12 - 20900 MONZA (MB)

Tel. 039324627 - Fax. 039323397 - sito web: [www.olivettimonza.edu.it](http://www.olivettimonza.edu.it) - C.F.: 85007010151

mail: [mbr060002@istruzione.it](mailto:mbr060002@istruzione.it) pec: [mbr060002@pec.istruzione.it](mailto:mbr060002@pec.istruzione.it)

Istituto Professionale di Stato

per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Commerciale "Adriano Olivetti" - Monza

Documento della classe **5<sup>A</sup>E** Indirizzo

enogastronomia

A.S. 2024-2025

Coordinatore: CONSUELO PISETTA



## **1)PRESENTAZIONI**

Presentazione dell'IPSSSEC "Adriano Olivetti" di Monza pag.3

Contesto territoriale pag.4

## **2)PROFILO PROFESSIONALE**

Profilo in uscita della figura professionale pag.5

Tecnico dei servizi articolazione enogastronomia pag.6

## **3)QUADRO ORARIO**

Quadro orario pag.8

## **4)COMPETENZE**

Competenze generali di indirizzo pag.8

Competenze chiave di cittadinanza pag.9

UDA pag.9

Schema della relazione individuale dello studente e griglia di valutazione UDA pag.24

Livelli di competenze raggiunti pag.27

Competenze chiave di cittadinanza quarto anno pag. 28

Competenze di educazione civica pag.28

Curricolo di educazione civica pag.30

Valutazione delle competenze dell'UDA di educazione civica pag.41

## **5)CONSIGLIO DI CLASSE E COMPONENTE ALUNNI**

Composizione del CdC pag.41

Continuità didattica pag.42

Composizione della classe quinta E pag.43

Flusso degli alunni pag.43

Studenti DVA pag.43

Candidati privatisti pag.43

Attribuzione del credito scolastico pag.43

## **6)RELAZIONE SULLA CLASSE**

Materie di indirizzo e PCTO PAG.45

## **7)OBIETTIVI DEL CDC E CONTENUTI MULTIDISCIPLINARI**

Finalità pag.46

Obiettivi generali pag.46

Obiettivi specifici pag.47

Esplicitazione dei livelli di sufficienza pag.47

Obiettivi per aree disciplinari pag.48

Obiettivi multidisciplinari pag.49

Strategie per il conseguimento degli obiettivi pag.49

## **8)MODALITA' DI LAVORO E STRUMENTI UTILIZZATI**

Mezzi e strumenti pag.50

Tipologie di verifica e di esercitazioni per le prove d'esame pag.51

Simulazione di prima e seconda prova pag.52

Griglia di valutazione di Prima prova pag.52

Griglia di valutazione DSA pag.55

Simulazione di Seconda prova pag.57

Griglia di valutazione di Seconda prova pag.61

Valutazione degli apprendimenti pag.63

Valutazione della condotta pag.64

Strumenti di verifica pag.65

Prove invalsi pag.65

## **9)ATTIVITA' DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA**

Progetti del PTOF pag.66

Orientamento pag.67

## **10)Programmi svolti pag.69**

## DOCUMENTO DELLA CLASSE 5^E

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

Esso definisce obiettivi didattici trasversali, 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 seguito, 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

#### PRESENTAZIONE DELL'IPSEEC "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:

- Analista contabile
- Segretaria d'amministrazione

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

- Operatore della gestione aziendale
- Operatore di 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.

## 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, fortemente caratterizzato da elementi che lo rendono uno tra i più dinamici della Lombardia.

Si trova al centro di un sistema che non ha perso la propria identità, pur sviluppando attività economiche di livello mondiale.

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

## **2. PROFILO PROFESSIONALE**

### **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 alla 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"

## **TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA -** **Articolazione enogastronomia**

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

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

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

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 per 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 a 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. 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.



### 3. QUADRO ORARIO

| ACCOGLIENZA TURISTICA                                       |            |            |            |
|-------------------------------------------------------------|------------|------------|------------|
|                                                             | 3°<br>anno | 4°<br>anno | 5°<br>anno |
| <b>Materie area generale</b>                                |            |            |            |
| Lingua e letteratura italiana                               | 4          | 4          | 4          |
| Storia                                                      | 2          | 2          | 2          |
| Lingua Inglese*                                             | 3          | 3          | 3          |
| Matematica                                                  | 3          | 3          | 3          |
| Scienze motorie e sportive                                  | 2          | 2          | 2          |
| Religione / attività alternative                            | 1          | 1          | 1          |
| <b>Materie area d'indirizzo</b>                             |            |            |            |
| 2^ Lingua straniera (Francese)                              | 3          | 3          | 3          |
| Scienze e cultura dell'alimentazione*                       | 4          | 3          | 3          |
| Arte e territorio                                           | -          | 2          | 2*         |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva | 4          | 5          | 5          |
| Laboratorio dei servizi enogastronomici-cucina              | 6          | 4          | 4          |
| Laboratorio dei servizi enogastronomici-sala                | -          | 2          | 2          |
| <b>Totali</b>                                               | <b>32</b>  | <b>32</b>  | <b>32</b>  |

\*compresenze:

1 ora Scienze e cultura dell'alimentazione e cucina nella classe 5^

1 ora Lingua inglese e cucina nelle classi 3^, 4^, 5^.

Educazione Civica: l'orario dedicato a questo insegnamento non può essere inferiore a 33 ore per ciascun anno di corso da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale. La disciplina è impartita, in modo trasversale, dai docenti individuati dal CdC. Il curriculum è stato impostato seguendo le Linee guida per l'insegnamento dell'Educazione civica firmato dal Ministro Valditara il 7 settembre 2024.

### 4. COMPETENZE

#### 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, e 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.

## COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA

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

### COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA - quinto anno

Nella seduta del CdC della 5^E, calendarizzata nel mese di novembre 2023, i docenti hanno individuato due competenze chiave e di cittadinanza da implementare durante il quinto anno:

- Individuare collegamenti e relazioni
- Progettare

## Titoli delle UDA proposte e competenze chiave di cittadinanza

- **Eccellenza del territorio lombardo** —>competenza da attivare PROGETTARE
- **Le Olimpiadi: competizioni immortali** —>competenza da attivare INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI
- **Agenda 2030**

□nucleo concettuale: Costituzione; Competenza n. 1:

*Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sulla importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria.*

□nucleo concettuale: Sviluppo e sostenibilità; Competenza n.4:

*"Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico"*

## UDA

# FORMAT

## DELL' UNITÀ DI APPRENDIMENTO

| UNITA' DI APPRENDIMENTO                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |            |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Denominazione                                          | <b>Eccellenza del territorio lombardo</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |            |
| Prodotti                                               | Preparazione di un piatto tipico lombardo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |            |
| Competenze mirate<br>Comuni/cittadinanza professionali | <b>Competenze chiave di cittadinanza:</b> Progettare<br><b>Competenze europee:</b> competenza imprenditoriale, competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie, competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale<br><b>Competenze disciplinari:</b><br><u>Cucina:</u> utilizzare le risorse del territorio<br><u>economia:</u> capacità di trasferire le conoscenze acquisite, ricerca e gestione delle informazioni<br><u>sala</u><br><u>inglese :</u> utilizzare la lingua in situazioni di studio e lavoro <u>storia:</u> valutare i fatti e orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della costituzione<br><u>matematica:</u> saper raccogliere, analizzare e interpretare i dati.<br><u>educazione civica:</u> capacità di trasferire le conoscenze acquisite, ricerca e gestione delle informazioni<br><b>Competenze professionali</b> |            |
| Disciplina                                             | Abilità                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Conoscenze |

|                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| cucina                                                      | utilizzare prodotti del territorio di qualità                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | cucina lombarda e prodotti DOP e IGP                                                                                |
| diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva | Dopo aver illustrato cosa si intende per marchio, classificare i marchi e illustrare la procedura di attribuzione di un marchio, evidenziare i molteplici effetti estremamente negativi della contraffazione dei marchi. Immaginare di proporre ad un gruppo di escursionisti un itinerario enogastronomico in Lombardia evidenziando gli aspetti positivi che anche i prodotti a km zero | Che cos'è un marchio<br>I marchi di qualità alimentare<br>La contraffazione dei marchi alimentari I prodotti a KM 0 |

|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                   | potrebbero avere per l'economia del territorio.                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                        |
| Educazione civica | Saper esporre in modo chiaro che cosa si intende per "geografia del gusto" ed il ruolo dell'Unesco nella valorizzazione del patrimonio culturale anche italiano ed immateriale. Proporre eccellenze del territorio Lombardo da far entrare a far parte del "Patrimonio mondiale dell'Umanità". | La geografia del gusto.<br>L'Unesco e la tutela dei beni culturali. I criteri per individuare un bene Patrimonio dell'umanità.                                                                                         |
| sala              | Il Made in Italy. Individuare le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare e vitivinicolo di un territorio. Prodotti e servizi tipici del territorio; i marchi di qualità e le loro tradizioni storiche.                                              | Mussolini la "Festa dell'Uva" e la "Battaglia del grano". Come affermò Mussolini il 30 luglio del 1925: "La battaglia del grano, o signori, significa liberare il popolo italiano dalla schiavitù del pane straniero". |
| inglese           | Individuare i piatti e prodotti tipici del territorio in lingua                                                                                                                                                                                                                                | A culinary tour of Lombardy                                                                                                                                                                                            |

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                    |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| storia                    | Individuare relazioni tra scienza e tecnologia, mezzi di comunicazione, contesto socioeconomico e le condizioni di vita e di lavoro                                                                                                                         | Le caratteristiche del Fascismo, la "fascistizzazione della società" e la propaganda: il progetto autarchico del Ventennio: la promozione del riso |
| matematica                | Svolgere un'indagine statistica su un fenomeno                                                                                                                                                                                                              | interpretare i dati                                                                                                                                |
| alimentazione             | Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP                                                                            | Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP                                                                                    |
|                           |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                    |
| <b>Utenti destinatari</b> | Classe 5^E cucina                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                    |
| <b>Prerequisiti</b>       | <u>Storia</u> : conoscere la storia italiana del primo Novecento<br><u>Cucina</u> : conoscere i prodotti certificati<br><u>Economia</u> : la determinazione del prezzo di vendita in base alla tecnica del full costing e del direct costing<br><u>Sala</u> |                                                                                                                                                    |

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|              | <u>Alimentazione</u><br><u>Inglese</u> : conoscere la terminologia di settore in lingua<br><u>matematica</u> : saper operare con i numeri razionali, riconoscere una funzione e disegnare grafici sul piano cartesiano, leggere il grafico di una funzione e individuare le sue caratteristiche. |
| <b>Tempi</b> | Intero anno scolastico                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|                                              |                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Esperienze attivate</b>                   |                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Metodologia</b>                           | Lezione partecipata, lezione frontale, peer to peer, flipped classroom, laboratorio                                                                                                                             |
| <b>Risorse umane<br/>interne<br/>esterne</b> | Docenti del CdC                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Strumenti</b>                             | Libro di testo, lavagna multimediale, documenti, video, film, documentari, laboratorio di cucina                                                                                                                |
| <b>Valutazione</b>                           | La valutazione delle conoscenze è affidata ai docenti delle singole discipline.<br>Il CdC valuterà il prodotto finito e il livello della competenza raggiunto durante il compito di realtà (cucinare un piatto) |

## LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

CONSEGNA AGLI STUDENTI

## **Titolo UDA:** **Eccellenza del territorio lombardo**

### **Cosa si chiede di fare**

Progettare un piatto che rispecchi le tradizioni e le caratteristiche del territorio dopo aver acquisito le conoscenze della storia d'Italia e del quotidiano

### **In che modo**

Gli studenti lavoreranno singolarmente e in gruppo

### **Quali prodotti**

Realizzazione di un piatto tipico del territorio

### **Che senso ha**

Contestualizzare la tipicità del territorio nel Paese e nella sua economia, oggi e nel passato

### **Tempi**

Intero anno scolastico

### **Risorse**

Docenti del CdC e personale ATA

### **Criteri di valutazione**

La valutazione delle conoscenze è affidata ai docenti delle singole discipline. Il CdC valuterà il prodotto finito e il livello della competenza raggiunto durante il compito di realtà (cucinare un piatto)

## **PIANO DI LAVORO UDA**

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: **Eccellenza del territorio lombardo**

Coordinatore: Arcangela Iannone

Collaboratori: docenti coinvolti

*PIANO DI LAVORO UDA*

### SPECIFICAZIONE DELLE FASI

| Fasi     | Attività                                                                                                                                | Strumenti                                                   | Esiti                                                    | Tempi                  | Valutazione                                                                                                                                                                |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b> | Presentazione dell'UDA                                                                                                                  | Lavagna multimediale                                        | Attivazione della motivazione                            | Intero anno scolastico | Partecipazione ed interesse                                                                                                                                                |
| <b>2</b> | Storia: Lezione partecipata: il progetto economico di Mussolini: l'autarchia                                                            | Lavagna multimedial e , libro di testo, documenti           | Acquisizione di conoscenze                               | Due ore                | Per conoscenze                                                                                                                                                             |
| <b>3</b> | Matematica: lezione partecipata: analisi statistica                                                                                     | lavagna multimedial e , materiali su classroom, internet    | conoscenze,                                              | 3 ore                  | partecipazione e interesse                                                                                                                                                 |
| <b>4</b> | cucina: laboratorio di cucina                                                                                                           | Attrezzatura di laboratorio                                 | Competenze professionali                                 | 3 ore                  | Per competenze                                                                                                                                                             |
| <b>5</b> | DTA - lezione partecipata: cos'è un marchio, i marchi di qualità alimentare, la contraffazione dei marchi alimentari, i prodotti a KM o | Lavagna multimedial e , Power Point, materiali su Classroom | Acquisizione di conoscenze e trasferimento delle stesse. | 3 ore                  | Analizzare e comprendere le problematiche ; riconoscere i nessi di causa effetto; capacità di trasferire le conoscenze acquisite, rispetto dei tempi, capacità espositive. |
| <b>6</b> | Sala: lezione partecipata prodotti e servizi tipici del territorio                                                                      | Lavagna multimediale                                        | Competenze normative, teoriche e professionali           | 2 ore                  | Per conoscenze                                                                                                                                                             |



|          |                                                                                                                                                                |                                                             |                                                          |       |                                                                                                                                                                                           |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>7</b> | Ed.civica:<br>Lezione partecipata: la geografia del gusto, l'Unesco e la tutela dei beni culturali, i criteri per individuare un bene Patrimonio dell'umanità. | Lavagna multimedial e , Power Point, materiali su Classroom | Acquisizione di conoscenze e trasferimento delle stesse. | 3 ore | Per competenze: Analizzare e comprendere le problematiche; riconoscere i nessi di causa effetto; capacità di trasferire le conoscenze acquisite, rispetto dei tempi, capacità espositive. |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|           |                                                                                     |                                      |                                                                |       |                |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------|----------------|
| <b>8</b>  | Inglese: lezione partecipata                                                        | Lavagna multimedial e , testo        | Competenze di base in lingua straniera in ambito professionale | 2 ore | Per competenze |
| <b>9</b>  | Alimentazione: lezione frontale HCCP                                                | Lavagna multimedial e Libro di testo | Conoscenze normative                                           | 2 ore | Per conoscenze |
| <b>10</b> | Indicazioni per il prodotto finito; esercitazione laboratoriale , compito di realtà | Laboratorio di cucina                | Competenze professionali , progettazione e collaborazione      | 3 ore | Per competenze |

## Diagramma di Gantt

### TEMPI

| FASI     | novembre               | dicembre | gennaio | febbraio   | marzo      | aprile | maggio |
|----------|------------------------|----------|---------|------------|------------|--------|--------|
| <b>1</b> | Presentazione dell'UDA |          |         |            |            |        |        |
| <b>2</b> |                        |          | Storia  |            |            |        |        |
| <b>3</b> |                        |          |         | matematica | matematica |        |        |

|    |  |  |         |               |        |  |                   |
|----|--|--|---------|---------------|--------|--|-------------------|
| 4  |  |  |         |               | Cucina |  |                   |
| 5  |  |  |         | DTA           | DTA    |  |                   |
| 6  |  |  | sala    |               |        |  |                   |
| 7  |  |  | Ed.civ. | Ed.civ.       |        |  |                   |
| 8  |  |  | inglese |               |        |  |                   |
| 9  |  |  |         | alimentazione |        |  |                   |
| 10 |  |  |         |               |        |  | Compito di realtà |

# FORMAT

## DELL' UNITÀ DI APPRENDIMENTO

| UNITA' DI APPRENDIMENTO |                                                   |
|-------------------------|---------------------------------------------------|
| Denominazione           | <b>Le Olimpiadi: competizioni immortali</b>       |
| Prodotti                | Reportage di immagini ed eventi sportivi olimpici |

|                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                |  |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|--|
| <b>Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali</b> | <b>Competenze chiave di cittadinanza:</b> individuare collegamenti e relazioni<br><b>Competenze europee:</b> competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali<br><b>Competenze disciplinari:</b><br><u>alimentazione:</u> Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela<br><u>storia:</u> saper utilizzare la conoscenza della storia per comprendere sé stesso e gli altri, orientandosi nel tempo e nello spazio, osservando e interpretando eventi del passato<br><u>francese:</u> comprendere il ruolo dei giochi olimpici anche nel rapporto con la pace e con la tolleranza e l'apertura multiculturale <u>inglese:</u> comprendere la nutrizione ed i suoi elementi<br><u>matematica</u><br><u>diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva:</u> predisporre prodotti coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità e redditività.<br><u>scienze motorie:</u> consapevolezza di un corretto stile di vita in prospettiva di adeguate prestazioni sportive |                                                |  |
| <b>Disciplina</b>                                          | <b>Abilità</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Conoscenze</b>                              |  |
| Alimentazione                                              | Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Dieta dello sportivo                           |  |
| storia                                                     | Riconoscere nella storia del '900 e del mondo attuale le                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Il Nazismo, Hitler e le Olimpiadi Berlino 1936 |  |

|          |                                                                                    |                                                    |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
|          | radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità |                                                    |
| francese | Le rôle des Jeux Olympiques dans l'histoire et dans l'époque contemporaine         | Le Olimpiadi di Parigi e le Olimpiadi nella storia |

|                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| inglese                                                     | Riconoscere in lingua i nutrienti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | The daily diet of champions                                                      |
| matematica                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                  |
| diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva | Dopo aver chiarito cosa si intende per "marketing", ipotizzare di dover offrire un servizio di ristorazione in occasione di un evento durante le prossime Olimpiadi: individuare le diverse tipologie di clientela che potrebbero essere presenti, scegliere il proprio segmento o i propri segmenti di clientela di riferimento (motivando tale scelta) e selezionare i prodotti/servizi da offrire al fine di ottenerne la massima soddisfazione: da quale prezzo e qualità saranno caratterizzati? Illustrare le diverse tecniche utilizzabili per la determinazione del relativo prezzo di vendita. | Cosa si intende per marketing. Il marketing strategico<br>Il marketing operativo |
| Scienze motorie                                             | Vari tipi di allenamenti e test in funzione del tipo di prestazione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | I giochi olimpici                                                                |
| cucina                                                      | sapere riconoscere i piatti tipici della cultura francese                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | La cucina francese                                                               |
| sala                                                        | Riconoscere come il Futurismo ha influenzato e cambiato il mondo dell'enogastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Di Futurismo e di Campari: Davide Campari e Fortunato De Pero                    |
| Utenti destinatari                                          | Classe quinta E - cucina                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                  |
| Tempi                                                       | Intero anno scolastico                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                  |
| Esperienze attivate                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                  |

|             |                                                                                                                                                                |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Metodologia | Lezione partecipata, lezione frontale, peer to peer, flipped classroom, proiezione di film e documenti storici, attività laboratoriale e di gruppo in palestra |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                     |                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                     |                                                                                                                                                                              |
| Risorse umane<br>interne<br>esterne | Docenti del CdC                                                                                                                                                              |
| Strumenti                           | Lavagna multimediale, libro di testo, documenti, attrezzatura sportiva                                                                                                       |
| Valutazione                         | Le conoscenze saranno valutate dai docenti coinvolti.<br>Le competenze saranno valutate dal CdC durante il compito di realtà:<br>esposizione di un reportage sulle Olimpiadi |

## LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

| CONSEGNA AGLI STUDENTI                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Titolo UDA: <i>Le Olimpiadi: competizioni immortali</i></b>                                                                   |
| <b>Cosa si chiede di fare:</b><br>conoscere, comprendere e appassionarsi ai giochi olimpici nel corso della storia fino a Parigi |

**In che modo**

Gli studenti lavoreranno singolarmente e in gruppo

**Quali prodotti**

Reportage di immagini ed eventi

**Che senso ha**

Individuare nella storia dello sport i momenti storici e le loro caratteristiche peculiari.  
Comprendere l'importanza e il valore dello sport anche come strumento di unione tra i popoli e le comunità

**Tempi**

Intero anno scolastico

**Risorse**

Docenti del CdC

**Criteri di valutazione**

Le conoscenze saranno valutate dai docenti coinvolti.  
Le competenze saranno valutate dal CdC durante il compito di realtà: esposizione di un reportage sulle Olimpiadi

**PIANO DI LAVORO UDA**

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: **Le Olimpiadi: competizioni immortali**

Coordinatore: Consuelo Pisetta

Collaboratori: docenti coinvolti

*PIANO DI LAVORO UDA*  
**SPECIFICAZIONE DELLE FASI**

| Fasi | Attività | Strumenti | Esiti | Tempi | Valutazione |
|------|----------|-----------|-------|-------|-------------|
|------|----------|-----------|-------|-------|-------------|

|          |                                                                                                                       |                                                            |                                                                                          |       |                                                                                                                                                                          |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b> | Presentazione dell'UDA alla classe                                                                                    | Lavagna multimediale                                       | Attivazione della motivazione; comprensione delle consegne                               | 1 ora | Interesse e partecipazione                                                                                                                                               |
| <b>2</b> | storia: Visione di una selezione di immagini di Parigi 2024 e Berlino 1936                                            | Lavagna multimediale                                       | Impressioni e confronto                                                                  | 1 ora | Capacità di osservazione                                                                                                                                                 |
| <b>3</b> | Il Nazismo e il significato strategico di Berlino 1936                                                                | Libro di testo, documenti, immagini                        | Comprendere il pensiero di Hitler, la funzione della propaganda e l'adesione delle masse | 4 ore | Per conoscenze                                                                                                                                                           |
| <b>4</b> | scienze motorie: I giochi olimpici                                                                                    | lavagna multimediale                                       | raggiungere la conoscenza dei vari sport olimpici                                        | 4 ore | interesse, impegno, conoscenze                                                                                                                                           |
| <b>5</b> | cucina: cucinare con le uova nella cucina francese                                                                    | laboratorio di cucina                                      | utilizzo e cottura delle uova                                                            | 1 ora | competenze professionali                                                                                                                                                 |
| <b>6</b> | sala: Futurismo e Campari                                                                                             | lavagna multimediale, p.point                              | Comprendere i cambiamenti enogastronomici al tempo dei futuristi                         | 3 ore | per conoscenze                                                                                                                                                           |
| <b>7</b> | DTA - lezione partecipata relativa a: cosa si intende per marketing, il marketing strategico e il marketing operativo | Lavagna multimedial e, Power Point, materiali su Classroom | Acquisizione di conoscenze e trasferimento delle stesse.                                 | 4 ore | Analizzare e comprendere le problematiche; riconoscere i nessi di causa effetto; capacità di trasferire le conoscenze acquisite, rispetto dei tempi, capacità espositive |
| <b>8</b> | Alimentazione: lezione partecipata sulla dieta dello sportivo                                                         | Lavagna multimediale e libro di testo                      | conoscenze                                                                               | 2 ore | Per conoscenze                                                                                                                                                           |

|           |                                                                                          |                                          |                                                                                                |       |                                   |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------|
| <b>9</b>  | Inglese:<br>esercizi di<br>comprensio<br>ne ed<br>esposizione                            | Lavagna<br>multimedial<br>e,<br>immagini | Competenze<br>linguistiche<br>e<br>padronanz<br>a<br>lessicale su<br>argomenti di<br>indirizzo | 2 ore | Per competenze                    |
| <b>10</b> | Francese:<br>lezione<br>partecipata<br>sulle<br>Olimpiadi di<br>Parigi e nella<br>storia | Lavagna<br>multimediale                  | Conoscenze<br>e<br>competenz<br>e                                                              | 3 ore | Per<br>competenze<br>e conoscenze |
| <b>11</b> | Indicazioni<br>per il<br>prodotto                                                        |                                          |                                                                                                |       |                                   |
| <b>12</b> | Compito di<br>realità                                                                    |                                          |                                                                                                |       |                                   |

## Diagramma di Gantt

### tempi

| <b>fasi</b> | ottobre | novembr<br>e | dicembre                      | gennaio | febbraio | marzo              | aprile | maggio |
|-------------|---------|--------------|-------------------------------|---------|----------|--------------------|--------|--------|
| <b>1</b>    |         |              | presenta<br>zione<br>dell'UDA |         |          |                    |        |        |
| <b>2</b>    |         |              | Storia                        | storia  |          |                    |        |        |
| <b>3</b>    |         |              | storia                        | storia  |          |                    |        |        |
| <b>4</b>    |         |              |                               |         |          | scienze<br>motorie |        |        |
| <b>5</b>    |         |              |                               |         | cucina   |                    |        |        |
| <b>6</b>    |         | sala         |                               |         |          |                    |        |        |
| <b>7</b>    |         |              |                               |         | DTA      | DTA                |        |        |
| <b>8</b>    | inglese |              |                               |         |          |                    |        |        |



|    |  |  |  |         |          |  |                                                      |  |
|----|--|--|--|---------|----------|--|------------------------------------------------------|--|
| 9  |  |  |  | inglese |          |  |                                                      |  |
| 10 |  |  |  |         | francese |  |                                                      |  |
| 11 |  |  |  |         |          |  | Indicazioni per la realizzazione del prodotto finale |  |
| 12 |  |  |  |         |          |  | Compito di realtà                                    |  |

**SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE DELLO STUDENTE E  
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE UDA**

**SCHEMA DELLA  
RELAZIONE INDIVIDUALE dello  
studente**

**RELAZIONE INDIVIDUALE**

Descrivi il percorso generale dell'attività

Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu

Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte

Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento

Cosa devi ancora imparare

Come valuti il lavoro da te svolto (vedi rubrica di autovalutazione)

## GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELL'UDA

### Competenze trasversali

| DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA | CRITERI                                                                    | FOCUS DELL'OSSERVAZIONE |                                                                                                                                                                                                                                            | LIVELLO DI COMPETENZA |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Sociale                       | Rispetto dei tempi                                                         | Avanzato                | L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.                                                                             |                       |
|                               |                                                                            | Intermedio              | Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione.                                                             |                       |
|                               |                                                                            | Base                    | Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace – se pur lento - il tempo a disposizione |                       |
|                               |                                                                            | Non adeguato            | Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione.                                                             |                       |
|                               | Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine | Avanzato                | Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità                                                                                                |                       |
|                               |                                                                            | Medio                   | Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi, e li porta a termine con un certo senso di responsabilità                                                                                            |                       |
|                               |                                                                            | Base                    | Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità                                                                                                                                              |                       |
|                               |                                                                            | Non adeguato            | Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato                                                                                                                                             |                       |
| Pratica                       | Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti                       | Avanzato                | Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione                                                                                     |                       |

|  |                    |              |                                                                                                                                                                          |  |
|--|--------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | e delle tecnologie | Medio        | Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione |  |
|  |                    | Base         | Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità                                                                                                             |  |
|  |                    | Non adeguato | Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato                                                                                                  |  |
|  | Funzionalità       | Avanzato     | Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità                                                                                                           |  |
|  |                    | Medio        | Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena                                                                                                      |  |
|  |                    | Base         | Il prodotto presenta una funzionalità minima                                                                                                                             |  |
|  |                    | Non adeguato | Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità                                                                                                       |  |

#### Competenze cognitive

| DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA | CRITERI                                             | FOCUS DELL'OSSERVAZIONE |                                                                                                                         | LIVELLO DI COMPETENZA |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Cognitiva                     | Uso del linguaggio settoriale-tecnico professionale | Avanzato                | Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali - tecnici – professionali in modo pertinente       |                       |
|                               |                                                     | Intermedio              | La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali- tecnicoprofessionale da parte dell'allievo è soddisfacente |                       |

|  |                                         |              |                                                                                                                                                                                                     |  |
|--|-----------------------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |                                         | Base         | Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnicoprofessionale                                                                                                                               |  |
|  |                                         | Non adeguato | Presenta lacune nel linguaggio settoriale-tecnico professionale                                                                                                                                     |  |
|  | Completezza, pertinenza, organizzazione | Avanzato     | Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica |  |
|  |                                         | Intermedio   | Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro                                                                             |  |

|  |                                                |              |                                                                                                                                                                                                                       |  |
|--|------------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |                                                | Base         | Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna                                                                                                                           |  |
|  |                                                | Non adeguato | Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate                                                                                                       |  |
|  | Capacità di trasferire le conoscenze acquisite | Avanzato     | Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti                                           |  |
|  |                                                | Intermedio   | Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti                                                                                       |  |
|  |                                                | Base         | Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza                                                                                                                          |  |
|  |                                                | Non adeguato | Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti                                                                                                                    |  |
|  | Ricerca e gestione delle informazioni          | Avanzato     | Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.                                            |  |
|  |                                                | Intermedio   | Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura |  |
|  |                                                | Base         | L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata                                                                                                                 |  |
|  |                                                | Non adeguato | L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo                                                                                                   |  |

## LIVELLI DI COMPETENZE RAGGIUNTI DALLA CLASSE 5^ E

| COMPETENZE DI CITTADINANZA | DESCRITTORI | INDICATORI | VALUTAZIONE LIVELLI |            |      |               |
|----------------------------|-------------|------------|---------------------|------------|------|---------------|
|                            |             |            | Avanzato            | Intermedio | Base | Non raggiunto |

|                                      |                                                                                              |                                                                                                                                                                                           |     |     |     |     |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|-----|
| PROGETTARE                           | Uso delle conoscenze apprese per realizzare un prodotto.                                     | -Utilizza le conoscenze acquisite per elaborare progetti inerenti alle attività di studio.<br>-È in grado di verificare la pianificazione.                                                | 75% | 15% | -   | 10% |
|                                      | Organizzazione del materiale per realizzare un prodotto                                      | -Organizza il materiale in modo appropriato.<br>-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.<br>-Coglie le relazioni di causa ed effetto negli eventi, analizza e classifica dati. | 30% | 40% | 15% | 15% |
|                                      | Individuare collegamenti fra le varie aree disciplinari                                      | Opera autonomamente e in modo corretto collegamenti coerenti fra le diverse aree disciplinari.                                                                                            |     |     |     |     |

#### COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA quarto anno

Dal verbale n.1 del Consiglio di Classe 4E A.S. 2022-2023 "Durante il quarto anno, il Consiglio di Classe, così come previsto dalla legge 169/2008 ed indicato dalla Circolare Ministeriale 86/2010, ha individuato e implementato le seguenti competenze attraverso la realizzazione di due UDA:

-I caffè letterari → agire in modo autonomo e responsabile (compito di realtà: il servizio del caffè in ambito del laboratorio dei servizi di sala)

-Una porzione di ...Lombardia →individuare collegamenti e relazioni (compito di realtà: allestimento di una cena a tema per il Ristorante Didattico)

#### 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: l'indicazione è funzionale ad un più agevole raccordo fra le discipline e le esperienze di cittadinanza attiva. Ogni disciplina è, di per sé, parte integrante della formazione civica e sociale di ciascun alunno.

#### La prospettiva trasversale dell'insegnamento di educazione civica e i suoi nuclei concettuali

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.

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

- La 5^E ha sviluppato in particolare, mediante una UDA, i seguenti nuclei concettuali presenti nelle Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica (D.M.n.183 del 7 settembre 2024).

□ nucleo concettuale: Costituzione; Competenza n. 1:

*Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sull'importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria. allo sviluppo sostenibile, seguendo le indicazioni di Dipartimento e l'orientamento del CdC.*

□nucleo concettuale: Sviluppo e sostenibilità; Competenza n.4:

*"Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico*

I progetti indicati per educazione alla legalità ed educazione all'affettività sono presenti nella tabella seguente e nella tabella riassuntiva dell'area progettuale

Classe quarta: Educazione civica: UDA: "Le regole ": realizzazione di un decalogo di comportamento in ambito scolastico; competenze chiave implementate: comunicare; collaborare e partecipare

Classe terza: Educazione civica: UDA: "Referendum e temi divisivi"

## CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA

Progettazione del curriculum di Educazione Civica, suddivisione delle 33 ore annue (o più) e adozione dell'Uda

| UDA: Agenda 2030                                                     |            |                        |     |
|----------------------------------------------------------------------|------------|------------------------|-----|
| tematica                                                             | disciplina | argomenti disciplinari | ore |
| Goal 16:<br>Promuovere società pacifiche ed inclusive orientate allo |            |                        |     |

|                                                                                                                                                      |                 |                                                                                                                                                                           |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>sviluppo sostenibile, garantire a tutti l'accesso alla giustizia e costruire istituzioni efficaci, responsabili e inclusive a tutti i livelli</b> |                 |                                                                                                                                                                           |              |
|                                                                                                                                                      | <b>Economia</b> | sostenibilità non solo ambientale ma anche sociale ed economica, pace e guerra nell'agenda 2030 e nella Costituzione                                                      | <b>4</b>     |
|                                                                                                                                                      | <b>Francese</b> | Ruolo e importanza delle Istituzioni Europee                                                                                                                              | <b>4</b>     |
| <b>Goal 5: Raggiungere l'uguaglianza di genere e l'autodeterminazione di tutte le donne e ragazze</b>                                                |                 |                                                                                                                                                                           |              |
|                                                                                                                                                      | <b>storia</b>   | -suffragio femminile: le suffragette; referendum italiano per la Repubblica del 1946<br>-la donna durante il Ventennio<br>-il ruolo delle donne nelle due guerre mondiali | <b>6 ore</b> |
|                                                                                                                                                      | <b>italiano</b> | -la condizione della donna: analisi della novella di Verga <i>La lupa</i>                                                                                                 | <b>3 ore</b> |
|                                                                                                                                                      | <b>inglese</b>  | -diritto in ambito riproduttivo                                                                                                                                           | <b>3 ore</b> |
| <b>Goal 12: Garantire modelli di consumo e produzione</b>                                                                                            |                 |                                                                                                                                                                           |              |

| sostenibili                                                              |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |            |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|                                                                          | sala            | - Il QR Code al posto dei menu;<br>- Prodotti a Km 0;<br>- Smaltimento rifiuti e riciclo;<br>- le doggy bag<br>- la sicurezza alimentare                                                                                                                                                                                                                                     | 3 ore      |
|                                                                          | matematica      | Grafici di funzioni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 3 ore      |
| Goal 3: Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 3 ore      |
|                                                                          | scienze motorie | Corretti stili di vita per il benessere psicofisico                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2 ore      |
|                                                                          | alimentazione   | -La piramide alimentare transculturale. Art.32 della Costituzione. Art.25 della Dichiarazione Universale dei Diritti Umani.<br>- Raccomandazioni nella dieta complementare. La dieta del bambino, ripartizione giornaliera, errori da evitare, la piramide transculturale. Art.32 della Costituzione Italiana<br>-La dieta nell'età evolutiva, Raccomandazioni nutrizionali. | 3 ore      |
|                                                                          |                 | banco alimentare                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2 ore      |
|                                                                          |                 | progetto cibo e salute LILT                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 8 ore      |
|                                                                          |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | tot 44 ore |



| <b>Altre ore</b> |                                                                                                                                                 |                                                                     |                                                             |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
|                  | <b>IRC (per tutta la classe)</b>                                                                                                                | Generazione Z: disagio giovanile e tecnologia                       | <b>4 ore</b>                                                |
|                  | <b>elezioni dei rappresentanti di classe e di istituto</b>                                                                                      | A cura del docente curricolare                                      | <b>1 ora</b>                                                |
|                  | <b>progetto educazione ambientale "I rifiuti urbani e la raccolta differenziata"</b>                                                            | Introduzione al progetto (attività durante tutto l'anno scolastico) | <b>1 ora</b>                                                |
|                  | <b>progetto educazione ambientale "Attività di educazione civica: progetto educazione ambientale "Mi prendo cura dell'ambiente in cui vivo"</b> |                                                                     | <b>2 ore</b>                                                |
|                  |                                                                                                                                                 |                                                                     | <b>tot 8 ore</b>                                            |
|                  |                                                                                                                                                 |                                                                     | <b>totale ore di educazione e civica previste 52 (44+8)</b> |

# FORMAT

## DELL' UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UNITA' DI APPRENDIMENTO

|                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Denominazione</b>                                                                          | <b>Agenda 2030</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Prodotti</b>                                                                               | Realizzare un prodotto multimediale che abbia un oggetto riconducibile all'obiettivo dell'Agenda 2030 prescelto e che rispecchi quanto appreso nel corso delle diverse esperienze e dei diversi approfondimenti avvenuti sul tema in ambito scolastico.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Competenza di educazione civica nelle Linee guida per l'educazione civica del 7/9/2024</b> | <p>Nucleo concettuale <b>Costituzione Competenza n. 1</b><br/> <i>“Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sulla importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria”</i></p> <p>Nucleo concettuale <b>Sviluppo e sostenibilità Competenza n. 4</b><br/> <i>“Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico”.</i></p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Disciplina</b>                                                                             | <b>Abilità</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Conoscenze</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva - Educazione civica               | <p>Individuare le variabili economiche e sociali che influenzano i flussi turistici internazionali ed il loro collegamento con l'obiettivo 16 dell'Agenda Onu 2030.</p> <p>Chiarire l'importante ruolo degli Organismi Internazionali nel favorire gli accordi fra Stati, coordinare le politiche in materia di turismo, incentivare il turismo responsabile e sostenibile.</p> <p>Illustrare gli aspetti fondamentali della Costituzione italiana.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p><b>Goal 16</b><br/>I fattori che influenzano i flussi turistici internazionali.</p> <p>Gli organismi internazionali: L'ONU, L'OMT, l'UE.</p> <p>LA Costituzione della Repubblica italiana: aspetti fondamentali.</p> <p>Pace e guerra nell'agenda 2030, nella Costituzione e nel mondo in cui viviamo.</p> |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                         |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|            | <p>Far comprendere come sia la Costituzione Italiana che l'Agenda 2030 si impegnino a costruire un futuro basato sulla pace, sulla giustizia e sulla cooperazione internazionale.</p> <p>Evidenziare come questa visione di pace, giustizia e cooperazione sia in netto contrasto con ciò che nel "mondo" quotidianamente accade (soffermandosi su eventi nazionali, internazionali ma anche situazioni che accadono nella realtà in cui quotidianamente ci si trova ad operare).</p> |                                                                                                                                                                                                                         |
| Francese   | Individuare e comprendere il valore dell'Europa con i suoi organi rappresentativi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <p><b>Goal 16</b><br/>Ruolo e importanza delle Istituzioni Europee e loro sedi</p>                                                                                                                                      |
| Storia     | Individuare le problematiche delle questioni di genere in prospettiva diacronica e sincronica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p><b>Goal 5</b><br/>-suffragio femminile: le suffragette; referendum italiano per la Repubblica del 1946<br/>-la donna durante il Ventennio<br/>-il ruolo delle donne nelle due guerre mondiali e nella Resistenza</p> |
| Inglese    | Individuare le problematiche delle questioni dei diritti sessuali e riproduttivi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p><b>Goal 5</b><br/>-diritto in ambito riproduttivo</p>                                                                                                                                                                |
| Sala       | Individuare i punti di forza e le criticità dei prodotti a Km 0. Valorizzare le tipicità agroalimentari del territorio in abbinamento alle diverse strutture ricettive. Conoscere le opportunità di vendita e i canali di distribuzione dei prodotti locali                                                                                                                                                                                                                           | <p><b>Goal 12</b><br/>- Il QR Code al posto dei menu;<br/>- Prodotti a Km 0;<br/>- Smaltimento rifiuti e riciclo;<br/>- le doggy bag<br/>- la sicurezza alimentare</p>                                                  |
| Matematica | saper leggere un grafico di funzione relativi all'agenda 2030                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | lettura del grafico di funzioni                                                                                                                                                                                         |

|                 |                                                                           |                                                                                                                       |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Italiano        | Individuare i cambiamenti sociali attraverso l'analisi di testi letterari | <b>Goal 5</b><br>-la condizione della donna:<br>analisi della novella di Verga:<br><i>La lupa in Vita dei campi</i> , |
| scienze motorie | individuare gli schemi motori di base degli sport                         | Corretti stili di vita per il benessere psicofisico                                                                   |

|                            |                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Alimentazione              | Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con le esigenze e il contesto culturale del cliente | <b>Goal 3</b><br>-La piramide alimentare transculturale. Art.32 della Costituzione. Art.25 della Dichiarazione Universale dei Diritti Umani.<br>-Raccomandazioni nella dieta complementare. La dieta del bambino, ripartizione giornaliera, errori da evitare, la piramide transculturale. Art.32 della Costituzione Italiana<br>-La dieta nell' età evolutiva, Raccomandazioni nutrizionali. |
| <b>Utenti destinatari</b>  | Classe quinta E - cucina                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Tempi</b>               | Intero anno scolastico                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Esperienze attivate</b> | -Incontro con la Camera penale<br>-Lilt, cibo e salute                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Metodologia</b>         | Lezione partecipata, peer to peer, flipped classroom, incontri, laboratori                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Risorse umane interne ed esterne</b> | Docenti del CdC, esperti della camera penale, esperti Lilt                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Strumenti</b>                        | Laboratorio, lavagna multimediale, libro di testo, computer, tablet                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Valutazione</b>                      | <p>Le conoscenze verranno valutate dai docenti delle singole discipline.</p> <p>La valutazione per competenze, secondo i traguardi esposti nelle linee guida, sarà effettuata dal CdC coordinato dal docente di diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva.</p> |

## **CONSEGNA AGLI STUDENTI**

**CONSEGNA AGLI STUDENTI**

## Titolo UdA

# Agenda 2030

### Cosa si chiede di fare

analizzare e riflettere su una selezione di goal presenti nell'agenda 2030

### In che modo

Gli studenti lavoreranno singolarmente e in gruppo

### Quali prodotti

Realizzare un prodotto multimediale che abbia un oggetto riconducibile all'obiettivo dell'Agenda 2030 prescelto e che rispecchi quanto appreso nel corso delle diverse esperienze e dei diversi approfondimenti avvenuti sul tema in ambito scolastico.

### Che senso ha

Applicare al quotidiano conoscenze e atteggiamenti rispettosi delle problematiche del nostro tempo

### Tempi

Intero anno scolastico

### Risorse

Docenti del CdC, esperti di Lilt e banco alimentare, avvocati della Camera penale del Tribunale di Monza

### Criteri di valutazione

Le conoscenze verranno valutate dai docenti delle singole discipline.

La valutazione per competenze, secondo i traguardi esposti nelle linee guida, sarà effettuata dal CdC coordinato dal docente di economia

## PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: **Agenda 2030**

Coordinatore: Simona Romano

Collaboratori: docenti del CdC, esperti

**PIANO DI LAVORO UDA**  
**SPECIFICAZIONE DELLE FASI**

| <b>Fasi</b> | <b>Attività</b>                                                                                                                                                          | <b>Strumenti</b>                                           | <b>Esiti</b>                                                                                  | <b>Tempi</b> | <b>Valutazione</b>                                                                                                                        |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b>    | Presentazione dell'UDA alla classe                                                                                                                                       | Lavagna multimediale                                       | Attivazione della motivazione, comprensione delle consegne e dello scopo dell'unità didattica | 1 ora        | partecipazione                                                                                                                            |
| <b>2</b>    | Storia: Lettura di documenti                                                                                                                                             | Lavagna multimediale , libro di testo, documenti           | conoscenze                                                                                    | 2 ore        | Per conoscenze                                                                                                                            |
| <b>3</b>    | italiano: Analisi del testo                                                                                                                                              | Libro di testo                                             | Comprensione e analisi del testo                                                              | 2 ore        | Analisi del testo (prima prova, tipologia A)                                                                                              |
| <b>4</b>    | matematica : Lettura del grafico di funzioni                                                                                                                             | libro di testo, internet                                   | saper interpretare i grafici di funzione                                                      | 3 ore        | valutazione scritta                                                                                                                       |
| <b>5</b>    | Sala: individuare i canali di distribuzione e le relative attività di vendita                                                                                            | Lavagna multimediale, libro di testo, documenti            | conoscenze                                                                                    | 3 ore        | Per conoscenze                                                                                                                            |
| <b>6</b>    | DTA: lezione partecipata relativa a: i fattori che influenzano i flussi turistici internazionali; l'ONU, l'OMT, l'UE; la Costituzione della Repubblica italiana; "pace e | Lavagna multimediale , Power Point, materiali su Classroom | Acquisizione di conoscenze e trasferimento delle stesse.                                      | 4 ore        | Analizzare e comprendere le problematiche; riconoscere i nessi di causa effetto; capacità di trasferire le conoscenze acquisite, rispetto |

|           |                                                                                              |                                                                      |                                                                                                                                           |       |                                      |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------|
|           | guerra”<br>nell’agenda 2030<br>e nella<br>Costituzione                                       |                                                                      |                                                                                                                                           |       | dei tempi,<br>capacità<br>espositive |
| <b>7</b>  | Francese:<br>Presentazione<br>e<br>condivisione<br>del ruolo delle<br>Istituzioni<br>Europee | Lavagna<br>multimediale<br>, libro di<br>testo,<br>documenti,<br>web | Conoscere<br>le<br>istituzioni<br>europee                                                                                                 | 4 ore | Per conoscenze                       |
| <b>8</b>  | Inglese:<br>lezione<br>partecipata                                                           | Lavagna<br>multimediale,                                             | conoscere e<br>comprendere<br>la<br>legislazione<br>correlata a<br>questioni di<br>genere                                                 | 2 ore | Per competenze                       |
| <b>9</b>  | Scienze<br>motorie:<br>Attività<br>teoriche e<br>pratiche sui<br>corretti stili<br>di vita   | Lavagna<br>multimediale<br>, libro di<br>testo                       | Conoscere<br>gli stili di<br>vita<br>corretti per<br>il benessere<br>psicofisico<br><br>Applicazioni<br>e della<br>teoria<br>alla pratica | 2 ore | Per conoscenze                       |
| <b>10</b> | alimentazione                                                                                |                                                                      |                                                                                                                                           |       |                                      |
| <b>11</b> | LILT:<br>incontri con<br>esperti                                                             | laboratorio                                                          | Conferenza                                                                                                                                | 8 ore | Per competenze                       |
| <b>12</b> | Indicazioni<br>per il prodotto                                                               | Lavagna<br>multimediale                                              | Individuazione<br>e dello<br>spunto su<br>cui<br>lavorare                                                                                 | 2 ore | Partecipazione<br>e motivazione      |
| <b>13</b> | Compito di<br>realità                                                                        | Lavagna<br>multimediale                                              | Esposizione<br>dei lavori<br>alla classe e<br>al<br>CdC;<br>condivisione<br>e riflessione                                                 | 2 ore | Per competenze                       |

## DIAGRAMMA DI GANTT



## tempi

| <b>fasi</b> | ottobre                           | novembre      | dicembre      | gennaio    | febbraio        | marzo   | aprile                | maggio            |
|-------------|-----------------------------------|---------------|---------------|------------|-----------------|---------|-----------------------|-------------------|
| <b>1</b>    | Presentazione dell'Ud alla classe |               |               |            |                 |         |                       |                   |
| <b>2</b>    | italiano                          |               |               |            |                 |         |                       |                   |
| <b>3</b>    |                                   |               | storia        |            |                 |         |                       |                   |
| <b>4</b>    |                                   |               | Matematica    | matematica |                 |         |                       |                   |
| <b>5</b>    |                                   |               |               | sala       |                 |         |                       |                   |
| <b>6</b>    |                                   |               | francese      | francese   |                 |         |                       |                   |
| <b>7</b>    | DTA                               |               | DTA           | DTA        |                 |         |                       |                   |
| <b>8</b>    |                                   |               |               |            | inglese         | inglese |                       |                   |
| <b>9</b>    |                                   |               |               |            | Scienze motorie |         |                       |                   |
| <b>10</b>   | alimentazione                     | alimentazione | alimentazione |            |                 |         |                       |                   |
| <b>11</b>   |                                   | LILT          | LILT          |            |                 |         |                       |                   |
| <b>12</b>   |                                   |               |               |            |                 |         | Assegnazione prodotto |                   |
| <b>13</b>   |                                   |               |               |            |                 |         |                       | Compito di realtà |

## VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE DELL'UDA DI ED. CIVICA

Si fa riferimento alla rubrica di valutazione presente nel PTOF (sezione Offerta Formativa, insegnamenti e quadro orario)

### Obiettivo 1

| non raggiunto | base | intermedio | avanzato |
|---------------|------|------------|----------|
| 15%           | 15%  | 40%        | 30%      |

### Obiettivo 2

| non raggiunto | base | intermedio | avanzato |
|---------------|------|------------|----------|
| 15%           | 15%  | 40%        | 30%      |

## 5. CONSIGLIO DI CLASSE E COMPONENTE ALUNNI

### COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

|               | Materia                                                     | Docente             | continuità nel triennio finale |    |
|---------------|-------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------|----|
|               |                                                             |                     | SI                             | NO |
| area comune   | Lingua e letteratura italiana                               | Consuelo Pisetta    | X                              |    |
|               | Storia, cittadinanza e costituzione                         | Salvatrice Perrucci |                                | X  |
|               | Scienze motorie e sportive                                  | Paola Mariani       | X                              |    |
|               | IRC                                                         | Matteo Manzo        | X                              |    |
| indirizz<br>o | Lingua inglese                                              | Luigi Filippelli    |                                | X  |
|               | Matematica                                                  | Marisa Burgi        |                                | X  |
|               | Lingua francese                                             | Arcangela Iannone   |                                | X  |
|               | Scienza e cultura dell'alimentazione                        | Simona Romano       |                                | X  |
|               | Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva | Alfonso Sciortino   | X                              |    |
|               | Laboratorio dei servizi di enogastronomia - cucina          | Katiuscia Diaco     |                                | X  |
|               | Laboratorio dei servizi di enogastronomia - sala            | Claudio Foti        | X                              |    |
|               | Sostegno                                                    | Liliana Iacono      |                                | X  |
|               | Sostegno                                                    |                     |                                |    |

## CONTINUITA' DIDATTICA

La classe non ha avuto continuità didattica ad eccezione di italiano, inglese e laboratorio di cucina e IRC. In particolare, l'insegnante di alimentazione, diritto/economia e matematica sono cambiati ogni anno.

| disciplina                           | 3 <sup>^</sup> → 4 <sup>^</sup> | 4 <sup>^</sup> → 5 <sup>^</sup> |
|--------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| italiano                             | sì                              | sì                              |
| storia                               | sì                              | sì                              |
| inglese                              | sì                              | sì                              |
| francese                             | no                              | sì                              |
| matematica                           | no                              | no                              |
| Scienze e cultura dell'alimentazione | sì                              | no                              |
| Sala                                 | -                               | no                              |
| cucina                               | sì                              | sì                              |
| diritto                              | no                              | no                              |
| Scienze motorie                      | no                              | no                              |
|                                      |                                 |                                 |
| IRC                                  | sì                              | sì                              |

## COMPOSIZIONE DELLA CLASSE 5^E

La classe era composta, all'inizio dell'anno scolastico, da 22 studenti, 21 maschi e 1 femmina, di cui 15 studenti provenienti dalla 4^E del nostro istituto, 6 nuovi studenti provenienti da leFP, 1 studente proveniente da altro istituto alberghiero.

Nel corso dell'anno due studenti si sono ritirati e tre hanno interrotto la frequenza.

La classe è attualmente composta, quindi, da 20 studenti, di cui tre non frequentanti

Otto studenti presentano DSA e un PDP personalizzato, uno dei quali si è inserito quest'anno.

Due studenti presentano scolarizzazione non in lingua italiana, pur non essendo NAI.

Uno studente ha aderito all'apprendistato di primo livello per l'anno in corso.

Tre studenti presentano certificazione DVA; uno segue una programmazione differenziata; due una programmazione personalizzata.

Sono presenti due insegnanti di sostegno per 9 ore ciascuno.

## FLUSSO DEGLI ALUNNI

| CLASSE<br>QUINTA | Provenienti<br>dalla 4^E<br>(2023-2024) | Provenienti da<br>leFP | PROMOSSE in quarta |              | ripetenti |
|------------------|-----------------------------------------|------------------------|--------------------|--------------|-----------|
|                  |                                         |                        | Con debito         | Senza debito |           |
| 20               | 15                                      | 5                      | 9                  | 11           | -         |

## STUDENTI DVA

In merito agli studenti DVA, Il CdC chiede la presenza degli insegnanti di sostegno a supporto anche psicologico per gli esami di stato. Per quanto riguarda lo studente con piano di studio differenziato, il CdC ritiene opportuno farlo partecipare agli esami come coronamento del percorso svolto. Si rinvia alle relazioni di presentazione degli studenti DVA che fanno parte degli allegati riservati al presente documento.

## CANDIDATI PRIVATISTI

Alla classe sono stati assegnati tre candidati privatisti.

Il CdC si è riunito in data 28 aprile per la convalida dei percorsi PCTO.

Gli esami preliminari si sono svolti a partire dal 12 maggio e non ancora conclusi al momento della redazione del presente documento.

## ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

L'attribuzione del credito scolastico avviene, come dichiarato nell'OM n.45/2023, in base alla tabella A allegata al D.lgs. 62/2017.

In sede di scrutinio finale il CdC, in base ai criteri contenuti nel PTOF procede all'attribuzione del credito scolastico maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno sino ad un massimo di 40 punti, così distribuiti

- massimo 12 punti per il terzo anno
- massimo 13 punti per il quarto anno
- massimo 15 punti per il quinto anno

Criteri indicati nel PTOF: il credito scolastico è la somma dei punteggi ricavati dalle valutazioni finali che l'allievo consegue nell'arco degli ultimi tre anni di corso.

Il Consiglio di classe, nell'attribuire il credito scolastico tiene in debito conto

- la media dei voti del secondo quadrimestre che esprime il livello raggiunto delle conoscenze, competenze e abilità;
- la assiduità e l'interesse nei confronti delle attività;
- l'impegno e la motivazione allo studio
- la frequenza scolastica,
- la partecipazione all' IRC
- la partecipazione ad attività professionalizzanti e corsi extracurriculari.

## **6. RELAZIONE SULLA CLASSE 5^E**

### **• Presentazione della classe**

La classe si presenta eterogenea con una preparazione medio-bassa. Sin dal terzo anno è stata composta da una percentuale molto alta di certificati ed è stata caratterizzata da nuovi inserimenti e da numerose interruzioni di percorso sia in quarta che in quinta. La presenza di una sola femmina non ha temperato l'esuberanza e la facilità di distrazione degli studenti.

Un esiguo gruppo, presente dalla terza, ha manifestato eccellenza nello studio e nei risultati ma, nonostante il costante peer to peer, non è riuscito ad imporsi come trainante. Tutto ciò è avvenuto a discapito della programmazione e dell'approfondimento dei contenuti: i docenti hanno privilegiato l'inclusione e hanno dovuto rimodulare la programmazione stessa nell'ottica di una semplificazione e riduzione ai nuclei essenziali.

### **• Andamento didattico e disciplinare della classe**

La classe presenta criticità. Pur essendo partecipe, utilizza la coesione per rallentare le attività: ha generalmente ottenuto buone competenze, in particolare competenze trasversali, ma risulta carente sulle conoscenze, spesso approssimative e superficiali: nonostante gli studenti abbiano dimostrato interesse, è spesso mancato uno studio costante a consolidare le conoscenze, eccezion fatta per un esiguo numero di alunni.

E' stato necessario richiamare spesso i ragazzi ad un maggiore rispetto delle regole, sia quelle riguardanti le assenze strategiche che quelle sui ritardi. A volte sono stati necessari richiami formali per richiamare all'ordine e al silenzio, in particolare durante le lezioni delle ultime ore della giornata. I nuovi studenti provenienti da leFP, nonostante l'impegno e l'aiuto dei compagni non hanno acquisito un metodo di studio sempre efficace; questa carenza è aggravata da lacune pregresse che talvolta hanno ostacolato la normale progressione scolastica.

## MATERIE DI INDIRIZZO E PCTO

### • Andamento della classe nei PCTO

Gli studenti hanno mostrato partecipazione al dialogo educativo e interesse per gli insegnamenti proposti, dimostrando particolare impegno e responsabilità nelle attività (alcune di elevata caratura professionale) e nelle altre attività promosse dalla scuola, volte a far acquisire agli alunni conoscenze, competenze e abilità coerenti con la figura professionale in uscita.

La classe ha mostrato sempre disponibilità ed interesse nel partecipare ad attività ed eventi organizzati dalla scuola.

Tutti gli alunni nel corso del triennio hanno svolto un discreto numero di ore di attività di PCTO raggiungendo, e spesso superando, il monte ore previsto dalla normativa vigente; le valutazioni riportate dagli alunni sono state per quasi tutti positive. Alcuni hanno dimostrato anche elevate capacità professionali in stage. Il rendimento nei laboratori di cucina è stato integrato dalla partecipazione al Ristorante Didattico della scuola.

Gli studenti hanno partecipato alla presentazione di Alma per l'orientamento e la formazione successiva al diploma.

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 5^E in merito al progetto di PCTO di Istituto è la seguente:**

- classe terza a.s. 2022/2023. Tutta la classe ha effettuato il corso sulla sicurezza della durata di quattro ore. Le attività di PCTO si sono svolte ad aprile (esterne), ciascuno presso aziende selezionate dalla scuola, e nell'arco dell'anno per quanto riguarda le attività interne.

Uno studente ha partecipato all'Azienda simulata; uno al gemellaggio a Soverato e due all'evento Cookaround.

- classe quarta a.s. 2023/2024. Le attività di PCTO si sono svolte al termine delle attività didattiche: dal 3 al 24 giugno per ciascuno studente presso ristoranti anche altamente qualificati. Due studenti hanno partecipato al Vet di tre mesi a Lisbona; uno studente ha partecipato al PON di quattro settimane Magnavat (Side, Turchia); due studenti al PON di tre settimane in Grecia (Heraklion). Quasi tutti gli studenti hanno partecipato alle attività del Ristorante Didattico.

- classe quinta 2024/2025. Le attività di PCTO, avendo gli studenti già raggiunto il monte ore previsto, si sono svolte al Ristorante Didattico. Uno studente ha aderito all'apprendistato di primo livello; uno al Progetto Erasmus school a La Reunion ed un secondo a Strasburgo; un quarto ha svolto un tirocinio formativo. Uno studente ha partecipato all'Azienda Formativa Simulata

**Gli alunni della classe 5^E hanno svolto complessivamente un monte ore di PCTO adeguato allo sviluppo di elevate 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 buona parte dei componenti della classe il raggiungimento, nel corso del triennio, del livello di valutazione AVANZATO delle competenze.**

### **Docente tutor PCTO: Prof. Alfonso Sciortino**

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

## **7. OBIETTIVI DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTENUTI MULTIDISCIPLINARI**

### **FINALITÀ**

Il Consiglio di classe si prefigge di far conseguire a ciascuno studente in uscita 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 al successo formativo di ogni studente.

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

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

### **OBIETTIVI EDUCATIVO-FORMATIVI**

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

### **OBIETTIVI GENERALI**

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

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

## OBIETTIVI SPECIFICI

- Potenziamento del linguaggio specifico settoriale appropriato;
- Saper elaborare pianificazioni, rappresentando i dati in modo da favorire i processi decisionali;
- Promuovere nello studente la capacità di elaborare individualmente soluzioni specifiche rispetto a un problema dato, applicando concretamente la metodologia operativa e progettuale acquisita;
- Valorizzare e promuovere, anche in lingua straniera (livello B2), le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti.
- Controllare e utilizzare alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione alle specifiche necessità dietologiche
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici.

## ESPLICATAZIONE 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 minima).



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

## OBIETTIVI PER AREE DISCIPLINARI

|                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Asse dei linguaggi<br>Asse storico-sociale | <ul style="list-style-type: none"><li>• Saper analizzare e comprendere la specificità dei testi</li><li>• Saper individuare i punti chiave e operare collegamenti</li><li>• Saper contestualizzare testi letterari e professionali</li><li>• Stabilire nessi di carattere logico-temporale tra fenomeni</li><li>• Sostenere una conversazione con argomentazioni pertinenti</li><li>• Utilizzare un lessico adeguato alla comunicazione e all'argomento affrontato</li><li>• Riassumere e riferire un brano letto con registro adeguato</li><li>• Produrre testi scritti sostanzialmente corretti, pertinenti e logici; in forma più semplice e ridotta, anche in lingua straniera</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Area tecnologica di indirizzo              | <ul style="list-style-type: none"><li>• Conoscere il mercato della ristorazione e i suoi principali segmenti</li><li>• Riconoscere e interpretare gli stili alimentari e i consumi locali, nazionali e internazionali</li><li>• Utilizzare le conoscenze di igiene professionale per applicarle alle condizioni dei locali di lavoro</li><li>• Conoscere e utilizzare impianti tecnologici, attrezzature e dotazioni di servizio</li><li>• Conoscere e applicare tecniche di lavorazione cottura e presentazione degli alimenti</li><li>• Conoscere la merceologia, le tecniche di conservazione degli alimenti e i fondamenti della moderna dietetica</li><li>• Conoscere le norme antinfortunistiche e di sicurezza relative al lavoro nei vari reparti</li><li>• Riconoscere i principali istituti giuridici che riguardano l'azienda ristorativi</li><li>• Utilizzare strumenti per conoscere, interpretare e controllare il mercato e l'organizzazione dell'azienda alberghiero-ristorativa.</li></ul> |

|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| asse scientifico-<br>tecnologico e matematico | Utilizzare tecniche e procedure di calcolo per determinare il dominio, l'intersezione con gli assi ed il segno di funzioni<br>Utilizzare tecniche e procedure per il calcolo dei limiti di una funzione<br>Utilizzare le informazioni per costruire il grafico probabile di una funzione<br>Utilizzare tecniche e procedure per il calcolo della derivata e determinare gli intervalli di crescita e decrescenza e i punti singolari di una funzione<br>Costruire e leggere grafici<br>Saper risolvere problemi di probabilità riconoscendo l'ambito di applicazione della probabilità classica<br>Saper applicare i teoremi della probabilità nel calcolo di eventi semplici e complessi riconducibili a eventi semplici di cui è nota la probabilità |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## OBIETTIVI MULTIDISCIPLINARI

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Obiettivi formativo-educativi | <ul style="list-style-type: none"><li>• Capacità di orientarsi per una scelta futura (professione e studio)</li><li>• Capacità di programmare il proprio impegno nel medio-lungo termine rispettando scadenze e modalità di esecuzione.</li><li>• Consolidamento dell'etica professionale</li></ul>                                                                                                                        |
| Obiettivi specifici           | <ul style="list-style-type: none"><li>• Collegamento di argomenti della stessa disciplina o di discipline diverse, cogliendone le relazioni fondamentali</li><li>• Educazione alla flessibilità</li><li>• Sviluppo della capacità di rapportarsi al territorio.</li><li>• Saper utilizzare il linguaggio specifico delle discipline professionalizzanti</li></ul>                                                          |
| Obiettivi cognitivi           | <ul style="list-style-type: none"><li>• Sviluppo dell'abilità tecnico-operative professionali</li><li>• Sviluppo delle capacità di espressione e comunicazione nelle diverse situazioni</li><li>• Capacità di approfondire e organizzare in modo personale e autonomo i contenuti proposti.</li><li>• Sapersi esprimere in modo sostanzialmente corretto in forma scritta e verbale anche nella lingua straniera</li></ul> |

## STRATEGIE PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI

- Stimolare l'interesse e l'attenzione degli studenti cercando insieme soluzioni e interpretazioni di problemi che si presentano di volta in volta.
- Insegnare agli alunni a schematizzare quanto viene fatto in classe individuando gli aspetti più importanti; guidare gli studenti nei collegamenti e nelle elaborazioni suggerendo metodi di indagine; accertare i prerequisiti prima di ogni nuova fase di lavoro.
- Correzione collegiale motivata degli elaborati per una migliore consapevolezza delle proprie capacità.

## 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. Si è cercato di conseguire gli obiettivi alternando lezioni frontali a lezioni dialogate, discussioni di problemi, lezioni pratiche, lavori di gruppo anche mediante utilizzo di supporti audiovisivi e multimediali.

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

|                                   | Italia<br>no | St<br>ori<br>a | Franc<br>ese | Ingl<br>ese | Matem<br>atica | Scien<br>ze e<br>cultur<br>a<br>dell'Al<br>iment<br>azion<br>e | Lab.<br>Serv<br>izi<br>cuci<br>na | Diritt<br>o e<br>tecni<br>che<br>amm<br>inistr<br>ative | Sci<br>enz<br>e<br>Mot<br>orie | I<br>R<br>C | sa<br>la |
|-----------------------------------|--------------|----------------|--------------|-------------|----------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------|----------|
| Lezione frontale                  | x            | x              | x            | x           | x              | x                                                              | x                                 | x                                                       | x                              | x           | x        |
| Lezione interattiva               | x            | x              | x            | x           | x              | x                                                              | x                                 | x                                                       | x                              | X           |          |
| Lavoro di gruppo                  | x            |                | x            | x           | x              | x                                                              | x                                 | x                                                       | x                              |             |          |
| Discussione guidata               | x            | x              | x            | x           |                | x                                                              | x                                 | x                                                       |                                | x           |          |
| Laboratori/esercitazioni pratiche |              |                |              |             |                |                                                                | x                                 |                                                         |                                |             |          |
| simulazione per prova orale       | x            | x              | x            | x           | x              | x                                                              | x                                 |                                                         |                                |             |          |

## MEZZI E STRUMENTI

|                                      | Ita<br>lia<br>no | St<br>or<br>ia | Fra<br>nce<br>se | Ing<br>les<br>e | Mat<br>ema<br>tica | Scie<br>nze<br>e<br>cultu<br>ra<br>dell'<br>Alim<br>enta<br>zion<br>e | c<br>u<br>ci<br>n<br>a | Dir<br>itto<br>e<br>tec<br>nic<br>he<br>a<br>m<br>mi<br>nis<br>tra<br>tive | S<br>ci<br>en<br>ze<br>M<br>o<br>t<br>o<br>rie | I<br>R<br>C | s<br>a<br>l<br>a |
|--------------------------------------|------------------|----------------|------------------|-----------------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------|------------------|
| Libri di testo                       | x                | x              | x                | x               | x                  | x                                                                     | x                      | x                                                                          | x                                              |             |                  |
| Fotocopie / Appunti                  | x                | x              | x                | x               | x                  | x                                                                     | x                      | x                                                                          | x                                              | x           |                  |
| Computer/tablet/lavagna multimediale | x                | x              | x                | x               | x                  | x                                                                     | x                      | x                                                                          | x                                              | x           |                  |
| Strumenti di GOOGLE                  | x                | x              | x                | x               | x                  | x                                                                     | x                      |                                                                            |                                                | x           |                  |
| Internet                             | x                | x              | x                | x               | x                  | x                                                                     | x                      | x                                                                          | x                                              | x           |                  |

## INTERVENTI DI RECUPERO E SOSTEGNO

Ciascun docente ha provato ad intervenire con immediate strategie di recupero sulle aree di carenza individuate attraverso una verifica frequente e puntuale dei livelli di apprendimento, cercando di coinvolgere opportunamente l'intera classe.

Tuttavia, l'azione di recupero è stata ostacolata da assenze, anche strategiche, che hanno esteso il tempo ad esso dedicato ed inficiato l'approfondimento. Il protrarsi di lacune e la scarsa collaborazione della classe non ha permesso lo sviluppo e la maturazione di un efficace metodo di studio, nè, con poche eccezioni, il consolidamento e il potenziamento delle abilità di base.

Al termine del primo quadrimestre sono state effettuate due settimane di fermo didattico allo scopo di recuperare le carenze e consolidare le conoscenze.

## TIPOLOGIE DI VERIFICHE ED ESERCITAZIONI PER LE PROVE D'ESAME

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

-Per quanto riguarda la preparazione al **colloquio** orale, gli insegnanti hanno proposto 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 proposti per la simulazione della prova orale dell'esame di stato sono stati prevalentemente materiali fotografici (grafici, tabelle, fotografie, manifesti, etichette, immagini pubblicitarie di settore, articoli di giornale anche di settore, immagini di simboli), che favorissero collegamenti e multidisciplinarietà.

Ogni documento proposto è stato scelto con l'intendimento di permettere allo studente di iniziare il proprio percorso di collegamento da almeno tre differenti discipline o gruppi di discipline, come recepito dalle indicazioni fornite dall'Art.22 dell'Ordinanza ministeriale per gli esami di stato 2025 (n.67 del 31/3/2025): "Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. [...]Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto".

**In coerenza con quanto definito nelle Linee guida per l'orientamento - emanate in attuazione della riforma prevista dal PNRR – il colloquio d'esame assume un valore orientativo: data la sua dimensione pluridisciplinare, mette il candidato in condizione di approfondire le discipline a lui più congeniali.**

Parimenti il CdC ha concordato la strategia di non interrompere gli studenti durante l'esposizione al fine di poter valutare al meglio i collegamenti disciplinari, rimandando alla fine del colloquio eventuali richieste di approfondimento o chiarimento

E' stato concesso agli studenti qualche momento dopo la somministrazione del documento per stilare degli appunti al fine di organizzare al meglio il discorso o per costruire una scaletta, se richiesto.

## SIMULAZIONE DI PRIMA E SECONDA PROVA

Nell'arco dell'anno la classe si è esercitata su altre tracce ministeriali (2018, 2022) di **prima prova** e la correzione è avvenuta utilizzando la griglia di valutazione adottata dal dipartimento.

La **simulazione di prima prova** della durata di sei ore è stata svolta per tutto l'istituto il 26 marzo 2025 su tracce ministeriali scelte dal Dipartimento (maturità 2024).

La **simulazione di seconda prova** della durata di sette ore (quattro più tre ore) si è svolta, per la classe 5^E - enogastronomia l'8 maggio 2025: quattro ore di prova scritta in aula e tre ore di prova pratica in cucina. Si allegano la simulazione e relativa griglia di correzione.

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

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

| Tipologia A                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                       | (max 40 punti)                       |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------|
| indicatori                                                                                                        | descrittori                                                                                                                                                                                                                                           | punti                                |       |
| rispetto dei vincoli posti nella consegna:<br>lunghezza, forma<br>parafrasata o sintetica<br>della rielaborazione | -consegne e vincoli scarsamente rispettati<br><b>-consegne e vincoli globalmente rispettati</b><br>-consegne e vincoli adeguatamente rispettati<br>-consegne e vincoli pienamente rispettati                                                          | 1-8<br><b>9-10</b><br>11-12<br>13-15 | ..... |
| capacità di comprendere il testo                                                                                  | -comprensione errata o parziale<br><b>-comprensione globale corretta ma non approfondita</b><br>-comprensione corretta e approfondita                                                                                                                 | 1-2<br><b>3-4</b><br>5               | ..... |
| analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica                                               | -analisi errata o incompleta<br><b>-analisi sufficientemente corretta e adeguata</b><br>-analisi completa, coerente e precisa                                                                                                                         | 1-2<br><b>3</b><br>4-5               | ..... |
| interpretazione del testo                                                                                         | -interpretazione quasi del tutto errata<br>-interpretazione e contestualizzazione parziali e imprecise<br><b>-interpretazione e contestualizzazione corrette</b><br>-interpretazione e contestualizzazione corrette e ricche di riferimenti culturali | 1-4<br>5-8<br><b>9-11</b><br>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<br>-individuazione parziale di tesi e argomentazioni addotte (o di sola tesi o sola argomentazione)<br><b>-adeguata individuazione nei nuclei fondanti di un testo argomentativo</b><br>-individuazione completa e puntuale di tesi e argomentazioni            | 1-4<br>5-8<br><b>9-11</b><br>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<br>-parziale coerenza del ragionamento, connettivi a volte poco pertinenti<br><b>-ragionamento coerente, pochi connettivi ma corretti</b><br>-organizzazione incisiva del ragionamento, utilizzo appropriato e vario dei connettivi | 1-4<br>5-8<br><b>9-11</b><br>12-15 | ..... |
| correttezza, ampiezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione                                               | -riferimenti culturali scarsi, assenti o non pertinenti<br><b>-qualche riferimento appropriato e pertinente</b><br>-numerosi, appropriati e pertinenti riferimenti culturali colti da svariati ambiti                                                                                                            | 1-5<br><b>6-7</b><br>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              |       |
|                                                                                                                     | <b>-elaborato adeguato alle consegne della traccia con titolo pertinente</b>                                                          | <b>6-7</b>     |       |
|                                                                                                                     | -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           |       |
|                                                                                                                     | <b>-esposizione complessivamente chiara e lineare</b>                                                                                 | <b>12-13</b>   |       |
|                                                                                                                     | -esposizione chiara ed efficace                                                                                                       | 14-15          |       |
| correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali                                            | -esposizione chiara ed efficace, ottimo uso di linguaggi e registri specifici                                                         | 16-20          | ..... |
|                                                                                                                     | -conoscenze e riferimenti errati e non pertinenti                                                                                     | 1-5            |       |
|                                                                                                                     | <b>-conoscenze e riferimenti generalmente corretti</b>                                                                                | <b>6-7</b>     |       |
|                                                                                                                     | -ottima padronanza dell'argomento, ricchezza di riferimenti culturali tratti da conoscenze personali e collegamenti interdisciplinari | 8-10           |       |

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA -DSA

La presente sostituisce la prima parte della griglia; gli studenti hanno usufruito della lettura del testo, se richiesto.

| 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         |       |
|                                                      | <b>-organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo pertinente</b>    | <b>9-11</b> |       |
|                                                      | -ideazione e organizzazione del testo efficace con puntuale articolazione degli argomenti | 12-15       |       |
| coesione e coerenza                                  | -piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati                                   | 1-3         |       |



|                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                              |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-------|
| testuale                                                                                                    | -piano espositivo coerente; imprecisione nell'uso dei connettivi<br><br><b>-piano espositivo coerente e coeso con utilizzo abbastanza efficace dei connettivi</b><br><br><b>-piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi</b><br><br>-piano espositivo bene articolato con utilizzo appropriato e vario dei connettivi | 4-8<br><br><b>9-10</b><br><br>11-12<br>13-15 | ..... |
| ricchezza e padronanza lessicale                                                                            | -scarsa<br>-adeguata<br>-ampia e varia                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1-2<br><b>3</b><br>4-5                       | ...   |
| efficacia espressiva (sostituisce correttezza grammaticale ortografia, morfologia, sintassi, punteggiatura) | -scarsa<br><br>-adeguata<br><br>-precisa e puntuale                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 1-2<br><br><b>3-4</b><br><br>5               | ..... |
| varietà e pertinenza delle conoscenze e dei riferimenti culturali                                           | -conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, superficialità delle informazioni<br>-conoscenze e riferimenti culturali modesti<br><b>-conoscenze e riferimenti culturali essenziali</b><br>-conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi                                                                    | 1-2<br><br>3-5<br><b>6-7</b><br>8-10         | ....  |
| espressione di giudizi critici e valutazioni personali                                                      | -giudizi critici non presenti<br>-giudizi critici poco coerenti<br><b>-adeguata formulazione di giudici critici</b><br>-efficace formulazione di giudizi critici non banali                                                                                                                                                                      | 1-2<br>3-5<br><b>6</b><br>7-10               | ...   |

Si rimanda agli allegati riservati per la griglia degli studenti DVA

## SIMULAZIONE DI SECONDA PROVA

### CARATTERISTICHE DELLA SECONDA PROVA DELL'ESAME DI STATO

Dall'anno scolastico 2022/2023 l'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione torna a essere configurato secondo le disposizioni normative vigenti (di cui al capo III del D.Lgs. n. 62/2017 "Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami di Stato, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera i), della legge 13 luglio 2015, n. 107").

Le seconde prove d'esame, non è centrata sulle discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei tematici fondamentali di indirizzo. E' un'unica prova integrata in cui il Ministero fornisce "la cornice nazionale generale di riferimento" e le commissioni costruiscono le tracce declinando le indicazioni ministeriali secondo lo specifico percorso formativo attivato dalla scuola. Sono predisposti undici nuovi Quadri di riferimento, uno per ciascun indirizzo, riferiti alle competenze in uscita e attorno ai quali devono essere costruite le programmazioni dell'intero triennio e non solo delle classi finali.

Dall'anno scolastico 2022/2023 cessano di avere effetto i Quadri di riferimento e le griglie di valutazione della seconda prova scritta previsti dall'Allegato B del Decreto ministeriale n. 796 del 2018. I nuovi Quadri di riferimento sono indicati dal Decreto ministeriale n. 164 del 2022 "Decreto recante i quadri di riferimento e le griglie di valutazione per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione negli Istituti professionali ai sensi dell'articolo 17, commi 5 e 6, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62".

La seconda prova in 5<sup>a</sup> E è stata svolta in data giovedì 8 maggio 2025 per la durata di 4 ore+3 ore; la prova è stata predisposta dalla sottocommissione interna per classi parallele.

La Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi contiene indicatori legati agli obiettivi della prova con una distribuzione del punteggio per fasce tra i vari indicatori, che le Commissioni d'esame utilizzeranno per la costruzione di uno strumento di valutazione tarato sulla specifica prova, definendone i relativi descrittori.

**LE PROVE PER STUDENTI DVA E RELATIVE GRIGLIE SARANNO PRESENTI NEGLI ALLEGATI RISERVATI**

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

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

### **SECONDA PROVA**

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

#### **ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA**

##### Tipologia C

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

##### Nucleo 2 e 3

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

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

##### STRUMENTI CONSENTITI PROVA SCRITTA

- Vocabolario di lingua italiana
- Calcolatrice

##### STRUMENTI CONSENTITI PROVA PRATICA

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

##### TEMPO A DISPOSIZIONE PROVA SCRITTA

- 4 ore

##### TEMPO A DISPOSIZIONE PROVA PRATICA

- 3 ore

Alunno ..... Classe ..... Data.....

### **PROVA SCRITTA**

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

### **Introduzione.**

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

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

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

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

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

Il Candidato dovrà sviluppare i seguenti punti:

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



## GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI STATO

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

**SCHEDA OSSERVAZIONE PROVA PRATICA**

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

## 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".

### 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"). Consente di fornire un feedback agli studenti riguardo a compiti assegnati nelle modalità ritenute idonee dai docenti e parimenti ai docenti sulla efficacia delle scelte didattiche e metodologiche.

Gli strumenti adoperati sono stati coerenti con gli obiettivi delle diverse azioni didattiche e hanno documentato i progressi nel processo di sviluppo delle competenze; a questo scopo la valutazione è stata definita già all'inizio dell'intervento didattico, connessa alle varie fasi del processo in misura continua e adattiva.

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 i docenti hanno cercato di valorizzare gli aspetti non solo di tipo cognitivo ma anche quelli legati al contesto problematico del processo di apprendimento, all'organizzazione del tempo da parte dello studente, ai momenti di riflessione prodotta, alla partecipazione emotiva. La valutazione è stata rigorosa, ma incoraggiante. Prima di ogni verifica gli alunni sono stati informati sui criteri valutativi per consentire loro di auto-valutarsi e di correggere gli errori.

### Modalità delle valutazioni

- colloqui orali
- elaborati personali degli studenti;
- lavori di ricerca e approfondimento, lavori di gruppo (presentazioni, testi digitali, audio, video);
- questionari / verifiche tramite strumenti digitali;
- quiz con tempi rapidi di risposta;
- produzione di mappe concettuali
- prove di verifica scritte (in caso di assenza, recuperate)
- compito di realtà

### 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 è condivisa dall'intero Consiglio di Classe e tiene conto anche della crescita personale dello studente, della capacità di mobilitare le proprie competenze personali nell'attività di studio, dei progressi in itinere, delle dispensazioni e compensazioni per chi ne ha diritto, secondo le indicazioni dei PDP/PEI.



| VOTO | DESCRIPTORI                                                                                                                                                                                                   |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10   | Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera eccellente gli obiettivi di apprendimento proposti, un'ottima padronanza dei contenuti e notevoli capacità critiche e di rielaborazione personale.         |
| 9    | Lo studente dimostra di avere raggiunto pienamente gli obiettivi di apprendimento proposti, con un'ottima padronanza dei contenuti e buone capacità critiche e di rielaborazione personale.                   |
| 8    | Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera compiuta gli obiettivi di apprendimento proposti, con una efficace padronanza dei contenuti e buone capacità critiche e di rielaborazione personale.       |
| 7    | Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera discreta gli obiettivi di apprendimento proposti, con una discreta padronanza dei contenuti e sufficienti capacità critiche e di rielaborazione personale. |
| 6    | Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera essenziale gli obiettivi di apprendimento proposti, con una padronanza dei contenuti appena sufficiente e capacità critiche elementari.                    |
| 5    | Lo studente dimostra di non avere raggiunto gli obiettivi di apprendimento proposti, con una padronanza dei contenuti insufficiente e capacità critiche elementari.                                           |
| 4    | Lo studente dimostra di non avere raggiunto gli obiettivi di apprendimento proposti, con una padronanza dei contenuti insufficiente e scarse capacità critiche.                                               |
| 3    | Lo studente non ha raggiunto gli obiettivi con padronanza dei contenuti gravemente insufficiente e la partecipazione al dialogo educativo è stata passiva.                                                    |
| 1- 2 | Lo studente non ha ottenuto alcun risultato relativo agli obiettivi formativi prestabiliti; risulta privo di conoscenze di base e di metodo di lavoro.                                                        |
| 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, determinano 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, è stato fissato in due il numero minimo di prove (orali o scritte).

## VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA

In sede di scrutinio intermedio e finale, la valutazione, da parte del C.d.C., del comportamento di ogni studente è relativa al periodo di permanenza in istituto, di partecipazione alle diverse attività ed agli interventi educativi realizzati dall'istituto anche fuori dalla propria sede (PCTO, stage), le competenze acquisite nell'UDA di sviluppo delle competenze di Cittadinanza.

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 i criteri dell'attribuzione dei voti di condotta, si veda la Tabella degli indicatori pubblicata sul PTOF.

## STRUMENTI DI VERIFICA

|                                               | Itali<br>ano | Sto<br>ria | Fra<br>nce<br>se | In<br>gl<br>e<br>se | ali<br>m<br>e<br>nt<br>a<br>zi<br>o<br>ne | Mat<br>ema<br>tica | cu<br>ci<br>na | Diritto<br>e<br>tecnic<br>he<br>amm.<br>e<br>ristora<br>tive | La<br>b.<br>Ser<br>vizi<br>en<br>og<br>ast<br>r.<br>sett<br>ore<br>sal<br>a<br>/ve<br>ndit<br>a | Sci<br>enz<br>e<br>mot<br>orie<br>e<br>spo<br>rtiv<br>e | IRC | sala |
|-----------------------------------------------|--------------|------------|------------------|---------------------|-------------------------------------------|--------------------|----------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----|------|
| Interrogazio<br>ne breve                      | X            | X          | X                | X                   | X                                         | X                  | X              | X                                                            | X                                                                                               | X                                                       | X   | X    |
| Interrogazio<br>ne lunga                      | X            | X          | X                | X                   | X                                         | X                  | X              | X                                                            | X                                                                                               |                                                         |     | x    |
| Elaborato<br>scritto                          | X            | X          |                  | X                   | X                                         | X                  | X              | X                                                            |                                                                                                 |                                                         |     |      |
| Prove<br>strutturate o<br>semistruttur<br>ate | X            | X          | X                | X                   |                                           | X                  |                | X                                                            | X                                                                                               | X                                                       |     |      |
| altro                                         |              |            |                  |                     | X                                         |                    |                |                                                              | X                                                                                               | X                                                       |     |      |

## PROVE INVALSI

La classe 5<sup>A</sup>E, al completo, ha partecipato alle prove Invalsi suddivise in tre giorni:

-lunedì 17 marzo: italiano

-mercoledì 19 marzo: matematica

-venerdì 21 marzo: inglese

## 9. ATTIVITA' DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Tutte le attività proposte dall'istituto alla classe 5^E hanno avuto la finalità di stimolare l'interesse e le attitudini degli allievi, promuovendo anche il benessere e la consapevolezza del gruppo classe. Il Consiglio di classe ha deliberato le uscite didattiche previste nei diversi piani di lavoro disciplinari, in linea con il PTOF di istituto e organizzate sia al mattino che al pomeriggio.

- **attività di carattere culturale**

-Uscita didattica: visita al Vittoriale degli Italiani

-Visione del film di Luca Trapanese "Nata per te" al cinema Capitol di Monza nell'ambito del progetto Next, come spunto di riflessione del goal 5 "Parità di genere".

- **visite di carattere formativo, abilitanti alla spendibilità delle competenze in ambienti specifici inerenti al profilo professionale (visite guidate presso aziende):**

- visita alla fiera dell'Artigianato di Milano

- visita alla casa di reclusione di Bollate (una parte della classe)

- incontro di orientamento con Alma- Scuola Internazionale di Cucina Italiana

- **Progetto cibo e salute: LILT incontro con esperti di otto ore così suddivise:**

- Consapevolezza e sicurezza alimentare (2 ore)

- Alimentazione preventiva (2 ore)

- globalizzazione e sostenibilità (2 ore)

- Alimentazione e territorialità (2 ore)

## PROGETTI DEL PTOF

La classe ha aderito ai seguenti progetti

| progetti                                                                                                                                         | partecipanti   | tempi | spazi            | metodi                            | obiettivi                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------|------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| PROGETTO LEGALITA'                                                                                                                               | classe         | 3 ore | palestra         | simulazione di un processo penale | sviluppare atteggiamenti di cittadinanza attiva attraverso l'esercizio di spirito critico |
| -INCONTRO CON GLI AVVOCATI DELLA CAMERA PENALE DI MONZA<br>-Accesso al carcere di Monza:<br>SPETTACOLO TEATRALE DELLA COOPERATIVA "LE CRISALIDI" | sette studenti | 4 ore | carcere di Monza | spettacolo teatrale               | fornire agli studenti una informazione corretta sul mondo della giustizia                 |

|                                                                                                       |                               |                 |                       |                                   |                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------|-----------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Progetto Next                                                                                         | classe                        | 3 ore           | Cinema Capitol, Monza | Proiezione del film "Nata per te" | Sensibilizzare all'inclusione                                                                                                           |
| progetto educazione ambientale                                                                        | classe                        | 2 ore           | istituto              | Pulizia del cortile               | "mi prendo cura dell'ambiente in cui vivo"                                                                                              |
| progetto raccolta differenziata. Educazione ambientale "I rifiuti urbani e la raccolta differenziata" | tutte le classi dell'Istituto | anno scolastico | classe e istituto     | raccolta differenziata            | Sensibilizzare sul tema dei rifiuti urbani e sul relativo impatto ambientale. Realizzazione della raccolta differenziata nell'Istituto. |
| Progetto Ristorante didattico                                                                         | classe                        | Anno scolastico | istituto              | Attività di laboratorio           | Didattica laboratoriale                                                                                                                 |
| Erasmus                                                                                               | Alcuni studenti               | Più settimane   | estero                | Erasmus School                    | Didattica laboratoriale                                                                                                                 |

Alcune attività registrate nella tabella di educazione civica, nei progetti del PTOF o nelle attività di arricchimento dell'offerta formativa, in quanto trasversali, sono confluite nella programmazione delle ore di orientamento e didattica orientativa deliberato dal CdC per il corrente anno scolastico.

## ORIENTAMENTO

| CLASSE QUINTA                                                                |                                                                                                                                                                |                                               |                    |                                                                    |       |     |
|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------|--------------------------------------------------------------------|-------|-----|
| OBIETTIVI                                                                    | ATTIVITA'                                                                                                                                                      | LUOGO                                         | SOGGETTI COINVOLTI | METODOLOGIE                                                        | TEMPI | TOT |
| <b>Lavorare sullo spirito di iniziativa e sulle capacità imprenditoriali</b> | -Progetto Legalità (PTOF): Incontro con gli avvocati della camera penale del Tribunale di Monza (2 ore)<br><br>-Viaggi d'istruzione Visita al Vittoriale degli | Scuola; Aula; interno e/o esterno alla scuola | Docenti; Esperti   | Incontri divulgativi su temi culturali, di attualità, di legalità. | 11    | 21  |

|                                                                |                                                                                                                                                                                                            |                        |                                                                                                           |                                                                                                                                                    |   |          |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----------|
|                                                                | Italiani (10 ore)                                                                                                                                                                                          |                        |                                                                                                           |                                                                                                                                                    |   |          |
| <b>Lavorare sulle capacità comunicative</b>                    | Elaborazione curriculum vitae                                                                                                                                                                              | Scuola;<br>Classe      | Docenti del CdC                                                                                           | Laboratori;<br><br>Redazione del curriculum vitae<br><br>e lettera di presentazione;<br>Simulazione di colloqui di lavoro                          | 5 |          |
| <b>Conoscere la formazione superiore</b>                       | -Offerta universitaria<br><br>-incontro con Alma<br><br>- Erasmus+                                                                                                                                         | Scuola;<br><br>Aziende | Docenti;<br>Esperti;<br>Professionisti del settore;<br><br>Docenti universitari;<br><br>Referenti agenzie | Attività di orientamento ad alto contenuto innovativo                                                                                              | 5 |          |
| <b>Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento</b> | -Eventi interni e esterni (in orario curriculare.)<br><br>-VET<br><br>-UDA                                                                                                                                 | Scuola;<br>Aziende     | Docenti del cdc; Esperti referenti delle strutture coinvolte                                              | Visite guidate<br><br>Realizzazione di attività interne e esterne all'istituto                                                                     |   | <b>5</b> |
| <b>Conoscere se stessi e le proprie attitudini</b>             | Incontri con il tutor orientamento<br><br><u>Introduzione:</u><br><br>- PIATTAFORMA<br><br>- MODALITA' D'ACCESSO<br><br>- SEZIONI<br><br>- CARICAMENTO DELLE VARIE ATTIVITA'<br><br><u>Compilazione E-</u> | Scuola                 | Tutor;<br>Docenti del cdc                                                                                 | Colloqui individuali e con le famiglie;<br>Brainstorming;<br>individuazione del capolavoro;<br>accesso alla piattaforma Unica (come da calendario) |   | <b>4</b> |

|  |                                                                                       |  |  |  |  |  |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|
|  | <u>portfolio:</u><br><br>- CAPOLAVORO<br><br>- COMPETENZE<br><br>-AUTO<br>VALUTAZIONE |  |  |  |  |  |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|

## 10.PROGRAMMI SVOLTI

Classe: 5^E

- Testo: Roncoroni, Cappellini, Sada, La mia nuova letteratura, Signorelli Scuola, volume 3
- Docente: Consuelo Pisetta
- Disciplina: **ITALIANO**

Relazione sulla classe

- La riflessione personale, su spunti forniti da testi letterari, ha generato un percorso di maturazione individuale costante nell'arco del triennio. Tuttavia, l'interesse e la partecipazione non possono sopperire ad uno studio puntuale e sistematico che è mancato. A questo si aggiungono le difficoltà di assestamento e rimodulazione del programma necessarie ogni anno di fronte ai nuovi inserimenti; in particolare alcuni studenti che si sono inseriti quest'anno, provenienti da leFP, pur impegnandosi, presentano lacune pregresse considerevoli. Questi presupposti hanno reso difficoltoso il pieno raggiungimento degli obiettivi e hanno impedito il conseguimento, ad esempio, della padronanza del linguaggio della materia, della correttezza sintattica e lessicale, a volte, addirittura di quella ortografica. E' stato necessario ridurre di molto il numero di testi affrontati in classe perché la comprensione degli stessi ha richiesto un dispendio considerevole di tempo. Si riscontra, in generale, se non una completa padronanza della materia, quantomeno un personale

miglioramento, compatibilmente con il livello di partenza. Si è scelto di selezionare il programma nell'ottica di suscitare interesse per la materia, talvolta semplificando e riducendo alcuni contenuti.

- Il programma è stato svolto come da programmazione di inizio anno, secondo le indicazioni di Dipartimento. Non sono state operate riduzioni, ma opportune semplificazioni, in base alla risposta degli studenti.

| Competenze                                                                                                                                                                                    | Abilità                                                                                                              | Conoscenze                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| -riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e orientarsi tra movimenti, generi, opere e autori fondamentali                                                       | -contestualizzare testi letterari della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo               | -Naturalismo e Verismo<br>-Verga                      |
| -essere in grado di valorizzare la dimensione emotiva e affettiva nel dialogo con l'opera, trasformandola in opportunità di conoscenza di sé                                                  | -redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio                                          | -Baudelaire<br>-Decadentismo<br>-Pascoli e D'Annunzio |
| -utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti                                                                    | -produrre testi scritti semplici e coerenti distinguendo le necessità di registro linguistico a seconda dei contesti | -Svevo e Pirandello<br>-Futurismo<br>-Ungaretti       |
| -comprendere e interpretare, contestualizzandoli nel momento storico di produzione, testi poetici e in prosa e saper esprimere un proprio personale giudizio con argomentazioni e appropriate | -argomentare su tematiche predefinite in conversazioni, colloqui e dibattiti secondo regole strutturate              | -Montale<br>-Levi                                     |

|                        |                                                                                                                                                                           |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| metodi di insegnamento | • lezione frontale, dialogata, partecipata<br>• dibattito                                                                                                                 |
| strumenti di lavoro    | • libro di testo<br>• slide<br>• appunti, schemi e mappe<br>• video                                                                                                       |
| strumenti di verifica  | • verifica orale o verifica scritta sostitutiva dell'orale (conoscenze)<br>• verifica scritta strutturata o semi strutturata<br>• analisi del testo, relazioni, elaborati |

## Contenuti

Il programma di italiano è stato svolto contestualizzando la produzione letteraria negli eventi storici corrispondenti, cercando di mettere in chiaro quanto la letteratura sia frutto del periodo storico e quanto gli eventi storici siano influenzati dalla mentalità delle epoche di cui la letteratura è testimonianza.

Ciascun autore è stato affrontato secondo il seguente schema:

- vita: cenni; gli eventi della vita dell'autore sono stati selezionati in base all'influenza che hanno avuto sulla poetica dell'autore stesso
- opere: per ciascun autore si è fatto riferimento quasi esclusivamente alle opere delle quali sono stati letti dei brani antologici
- poetica e tematiche: la poetica dell'autore fa sempre riferimento ai brani letti. In particolare, si è cercato di ricostruire la poetica dei singoli autori attraverso le parole degli autori stessi. Le tematiche, e la loro ricorrenza, sono state individuate nei brani proposti.
- fortuna: cenni volti a individuare quanto gli autori siano stati o meno protagonisti del loro tempo.

- Visita di istruzione al Vittoriale degli Italiani

**1)Positivismo, Realismo e Naturalismo:** confronto tra Naturalismo e Verismo, punti comuni e differenze (in particolare l'incidenza che, per le due correnti, ha la letteratura sulla realtà)

**2)Verga e il Verismo** (pagg.98-103)

-vita: cenni, Firenze, Milano e Catania

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

-poetica e tematiche: la poetica è stata desunta principalmente dalla Prefazione ai Malavoglia (la fiumana del progresso) e dalla Prefazione all'amante di Gramigna. Il ciclo dei vinti; l'ideale dell'ostrica; lo straniamento; la lingua di Verga. Le tematiche sono state individuate soprattutto attraverso la lettura e il confronto tra novelle.

-fortuna: Verga e Pirandello

Testi:

Da "Vita dei campi":

. Rosso Malpelo

. La lupa

Da "Novelle rusticane":

. La roba

Da "I Malavoglia"

. Prefazione ai Malavoglia (la fiumana del progresso)

**3)Decadentismo: cenni**

**4)Baudelaire e la nascita della poesia moderna**

-vita: cenni

-opere: I fiori del male, cenni

-poetica: desunta principalmente da "La perdita d'aureola"

-fortuna

Testi:

Da I fiori del male

. L'albatro

Da Lo spleen di Parigi

. Ubriacatevi

. Perdita dell'aureola

**5)Giovanni Pascoli**

-la vita: cenni; Pascoli e la guerra di Libia

-le opere: Myricae, i Canti di Castelvecchio

-poetica: (principalmente desunta da "Il fanciullino") il poeta come fanciullino, ultimo dei classici e primo dei moderni, attenzione per le piccole cose, il simbolismo pascoliano.

-fortuna: Pascoli e il suo tempo

Testi:

. Il fanciullino (selezione fornita dal libro di testo)

Da Myricae:

. X agosto

. Il tuono



- . Il lampo
  - . Novembre
  - . Lavandare
- Da I canti di Castelvecchio

- . Il gelsomino notturno
- . La cavallina storna

### **6)Gabriele D'Annunzio**

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

-opere: Alcyone

-poetica: la vita come opera d'arte, estetismo, panismo, superomismo

-fortuna: D'Annunzio e Montale

Testi:

Da Alcyone:

- . La pioggia nel pineto

### **7)I Futuristi e Marinetti (cenni)**

Testi:

- . Manifesto del Futurismo
- . Manifesto della cucina futurista (passi antologizzati forniti su file)
- . Manifesto tecnico della letteratura futurista
- . Il bombardamento di Adrianopoli

### **8)Luigi Pirandello**

-vita

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

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

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

Testi:

Parte della lettera alla sorella Lina, 31 ottobre 1886 (Noi siamo come poveri ragni...)

Da L'umorismo

-La differenza tra umorismo e comicità: la vecchia imbellettata; parte seconda (poeta epico/poeta umoristico); la crisi di identità e Il fu Mattia Pascal

Da "Novelle per un anno"

-Tu ridi

-Il treno ha fischiato

-La patente

Da Uno, nessuno, centomila

. Un piccolo difetto

. Un paradossale lieto fine

### **9)Italo Svevo**

-vita

-opere: La coscienza di Zeno

-poetica: realtà come caos in cui domina il caso; la figura dell'inetto; narratore inattendibile; il "tempo misto"; io narrante e io narrato; il "flusso di coscienza"

-fortuna: "il caso Svevo", Joyce e Montale

Testi:

Da "La coscienza di Zeno":

-L'ultima sigaretta (cap.III)

-Il fidanzamento di Zeno (cap.V)

-Un'esplosione enorme (cap.VII)

### **10)Giuseppe Ungaretti**

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

-vita: cenni

-opere: L'Allegria

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

Testi:

Da L'Allegria:

-San Martino del Carso

-Soldati

-Veglia

-Fratelli

Da Il porto sepolto:

-Io sono una creatura

### **11)Eugenio Montale (Limitatamente alla raccolta "Ossi di seppia")**

-vita: cenni

-opere: Ossi di seppia

-poetica: (desunta principalmente da "I limoni") "il male di vivere" e la "divina indifferenza"; il rifiuto del poeta-vate; il correlativo oggettivo e il linguaggio. Il contrasto con D'Annunzio: Piove

-fortuna: premio Nobel

Testi:

Da "Ossi di seppia"

-I limoni

-Non chiederci la parola

-Spesso il male di vivere ho incontrato

### **12)Primo Levi**

-vita

-opere: Se questo è un uomo, I sommersi e i salvati, La tregua

-poetica: il valore della memoria: la sua testimonianza si fonda sulla sobrietà dello stile e dei contenuti non volti a suscitare commozione nel lettore, bensì a individuare i meccanismi della mente umana.

-fortuna

Testi:

-Shemà (Apertura a *Se questo è un uomo*)

Classe 5^E

Testo adottato: Zaninelli, Cristiani, Attraverso i secoli, vol.3

Docente: C. Pisetta

Disciplina: **STORIA**

### **RELAZIONE SULLA CLASSE**

La classe, interessata e attiva, ma poco costante nell'attenzione e nello studio, presenta carenze metodologiche e di contenuti. Nell'arco del triennio si è cercato di spiegare la necessità di affrontare la materia privilegiando i nessi di causa effetto a studenti abituati a leggere la storia come un susseguirsi di eventi da memorizzare.

Il linguaggio della materia è stato parzialmente acquisito; la soglia della sufficienza è stata raggiunta da una buona parte, ma solo poche eccezioni hanno superato il livello di una preparazione scolastica. Nell'arco dell'anno tutti, ad eccezione di un paio di studenti, hanno manifestato interesse e hanno saputo esercitare spirito critico che ha portato a crescita personale.

Il programma è stato svolto come da programmazione di inizio anno, secondo le indicazioni di Dipartimento. Sono state effettuate semplificazioni e sintesi, dove necessario. La storia dei totalitarismi e delle due guerre mondiali è stata sempre affiancata ad un serio ragionamento di educazione civica e ad una riflessione sull'attualità.

| competenze                                                                                             | abilità                                                                                                                                                   | conoscenze                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| -conoscere gli eventi essenziali della storia del Novecento in una prospettiva diacronica e sincronica | -rielaborare criticamente i contenuti appresi                                                                                                             | -età giolittiana (cenni)<br>-Prima guerra mondiale<br>-storia della Russia (Rivoluzione di ottobre, nascita dell'URSS e stalinismo)                                     |
| -riconoscere negli avvenimenti del passato la radice delle problematiche del presente                  | -cogliere il ruolo dello sviluppo economico e tecnologico; della massificazione; della propaganda nella storia del Novecento                              | -periodo tra le due guerre<br>-fascismo<br>-New deal<br>-nazismo<br>-guerra civile spagnola e franchismo                                                                |
| -saper distinguere il piano dei fatti da quello delle interpretazioni                                  | -riconoscere il ruolo dei totalitarismi nelle vicende del secolo<br>-individuare le problematiche del presente come frutto dei periodi storici precedenti | -Seconda guerra mondiale<br>-guerra fredda (cenni)<br>-decolonizzazione (cenni)<br>-l'Italia repubblicana<br>-Israele e Palestina<br>-I fondamenti della guerra ucraina |

|                        |                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| metodi di insegnamento | <ul style="list-style-type: none"> <li>• lezione frontale, dialogata, partecipata</li> <li>• dibattito</li> <li>• analisi di documenti storici</li> </ul>                                       |
| strumenti di lavoro    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• libro di testo</li> <li>• slide</li> <li>• appunti, documenti, documenti fotografici e iconografici</li> <li>• video</li> </ul>                        |
| strumenti di verifica  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• verifica orale</li> <li>• verifica scritta strutturata o semi strutturata</li> <li>• analisi del testo e di documenti, relazioni, elaborati</li> </ul> |

## Contenuti

Il programma di storia è stato affrontato privilegiando i nessi di causa-effetto per sottolineare quanto gli avvenimenti passati contengano le cause delle problematiche attuali e quanto lo studio della storia permetta una lettura del presente e una corretta interpretazione dell'attualità. Gli avvenimenti sono stati rigorosamente collocati geograficamente per meglio comprendere le dinamiche degli stessi.

### . Documenti:

- Giovanni Papini "Amiamo la guerra", in "Lacerba", ottobre 1914
- Le "tesi di aprile" in De Vecchi, Giovannetti, Storia in corso vol.3, pag.64
- T.Wilson, I 14 punti per un nuovo sistema di relazioni internazionali
- Discorso di Mussolini del 28/3/1926 in occasione del settimo anniversario della fondazione dei Fasci di combattimento
- Comprendere l'immagine: Guernica: il grido di dolore di Picasso
- La Carta Atlantica: la risposta democratica all'ordine mondiale di Hitler

- Mogli e madri del regime fascista in V.Castronovo, Milleduemila un mondo al plurale, La Nuova Italia, pag.263
- Confronto interventisti/neutralisti pag.78 libro di testo
- “L’imbastardimento giudaico”, Hitler, Mein Kampf in De Vecchi, Giovannetti, Storia in corso vol.3, pag. 131
- Eliminare i “diversi”: progetto eugenetico, sterilizzazione ed eutanasia in De Vecchi, Giovannetti, Storia in corso vol.3, pag. 132
- Il verbale della conferenza di Wannsee in V.Castronovo, Milleduemila un mondo al plurale, La Nuova Italia, pag. 406-407
- Il campo della morte di Auschwitz-Birkenau (libro di testo)
- Dichiarazione pubblica di Roosevelt del 7 ottobre 1942
- Il tribunale militare internazionale di Norimberga; Roosevelt e la Commissione delle Nazioni Unite per i crimini di guerra in V.Castronovo, Milleduemila un mondo al plurale, La Nuova Italia, pag.434-435
- Churchill: la “cortina di ferro”: il muro che divide l’Europa (libro di testo)

. Percorsi interdisciplinari

- Verga e il Meridione d’Italia
- D’Annunzio e la questione di Fiume
- Pirandello, D’Annunzio e il fascismo;

**1)**L’Europa e il mondo all’inizio del ‘900: un continente percorso da tensioni e contraddizioni. Francia, Gran Bretagna e i tre imperi

**2)**l’Italia nell’età giolittiana: arretratezza ed emigrazione. La politica estera di Giolitti. La guerra di Libia

**3)**La Prima Guerra Mondiale:

- le cause del conflitto, le ragioni profonde della guerra
- Triplice Alleanza e Triplice Intesa
- la posizione dell’Italia: neutralisti e interventisti
- guerra totale, guerra di trincea, guerra di logoramento; il razionamento
- Caporetto
- la fine della guerra, i 14 punti di Wilson e la Società delle Nazioni
- i Trattati di pace: le sanzioni per la Germania e la “vittoria mutilata” dell’Italia
- la crisi del colonialismo e i “mandati”

**4)**la Rivoluzione Russa (cenni): la Rivoluzione d’ottobre e la nascita dell’URSS

- l’uscita della Russia dal conflitto
- la dittatura di Stalin: rivoluzione permanente, le grandi purghe, i gulag, pianificazione e stacanovismo

**5)**Il Fascismo

-l’Italia del Dopoguerra, la situazione sociale, politica ed economica: il biennio rosso e l’impresa di Fiume

- la salita al potere del fascismo. Le basi del consenso
- la nascita della dittatura: dal delitto Matteotti alle “leggi fascistissime”
- politica economica, politica interna e politica estera del fascismo
- la crisi del ‘29 e il New Deal: Keynes, Roosevelt, Stato Sociale, circolo vizioso e circolo virtuoso.

**6)**Il Nazismo

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

**7)**La guerra civile spagnola (cenni)

**8)**La Seconda Guerra Mondiale

-il patto Molotov-Ribbentrop; l'espansione territoriale di Hitler; l'operazione Leone marino; l'operazione Barbarossa; Stalingrado, El Alamein, Guadalcanal; la ritirata di Russia; lo sbarco in Sicilia e lo sbarco di Normandia

-il ruolo dell'Italia nella Seconda Guerra Mondiale: l'ingresso ritardato; le sconfitte; il ruolo subordinato alla Germania fino all'8 settembre

-il Mein Kampf, la "soluzione finale" e la Shoah; i campi di concentramento e di annientamento, il genocidio degli Ebrei

-la fine della guerra e le sanzioni alla Germania

-la Resistenza e la Liberazione.

-l'ONU e la Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo

#### **9)La Guerra Fredda**

-l'eredità della guerra

-USA e URSS: fondamenti ideologici differenti

-dalla pace alla guerra fredda

-l'equilibrio del terrore

-piano Marshall

-NATO e Patto di Varsavia

-il muro di Berlino

-gli scontri "caldi": Cuba, Corea ecc. (cenni)

#### **10)La decolonizzazione (cenni)**

-i fondamenti ideologici della decolonizzazione: dai 14 punti di Wilson alla Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo

-il forte legame tra guerra fredda e decolonizzazione

-le conseguenze della decolonizzazione: la nascita del Terzo Mondo

#### **11)L'Italia repubblicana**

## CookBook Club

**Authors:** Olga Cibelli, Daniela d'Avino

**Teacher:** Matteo Manzo

**Class:** 5E – School Year 2024/2025

Relazione:

Nel triennio, la classe ha mostrato una partecipazione generalmente attiva durante le lezioni, tuttavia non sempre seguita da un adeguato impegno nello studio individuale a casa. Questo atteggiamento ha influito sullo sviluppo costante delle competenze linguistiche, in particolare nella parte lessicale e grammaticale.

Nel corso dell'anno scolastico attuale, la classe ha accolto alcuni nuovi studenti provenienti dal percorso IeFP. Nonostante il loro impegno e la volontà di inserirsi positivamente nel gruppo classe, essi presentavano lacune pregresse piuttosto significative che hanno ulteriormente reso necessario un adattamento della programmazione didattica.

Alla luce di tali condizioni, il programma è stato rimodulato privilegiando, oltre alle conoscenze linguistiche minime, attività di Creative Thinking che permettessero agli studenti di mettere in pratica il lessico e le strutture linguistiche apprese, applicandole al proprio settore professionale, ovvero quello della cucina.

Va inoltre considerato che nel percorso professionale le ore settimanali dedicate all'insegnamento dell'inglese sono solamente due, alle quali si aggiunge una terza ora in compresenza con la disciplina d'indirizzo nei laboratori. In tale contesto laboratoriale, si è lavorato prevalentemente sullo speaking e sull'applicazione pratica delle conoscenze linguistiche nell'ambiente professionale, favorendo un approccio comunicativo e funzionale alla lingua straniera.

---

### Module 7: ON THE HEALTHY SIDE

#### UNIT 1: NUTRITION

- **Well-being** (PAG 242–243)
- **Nutrients** (PAG 244–250)
- **The Food Pyramid** (PAG 252)

#### Creative Thinking

Imagine you worked as a chef during your internship. Indicate the **place** and **time period**, and describe how you had to prepare a **balanced menu in terms of nutrients**.

Provide an example of the **meal plan** and explain your **choices**, focusing on the nutritional balance.

#### UNIT 2: FOOD ALLERGIES & INTOLERANCES (PAG 254)

- **Allergies**
- **Intolerances**
- **Symptoms**

#### Creative Thinking

Imagine you worked as a chef during your internship. Indicate the **place** and **time period**, and describe how you had to manage a client with a **food intolerance or allergy**.  
Provide an example of the **meal** you prepared and explain your **choices**, considering the client's dietary restrictions and nutritional needs.

---

## Module 5: ON THE TOUR

### UNIT 1: ITALIAN STYLE & CROSS-CULTURAL FOOD

- **Enogastronomy** (PAG 162)
- **Italian Food Heritage & Quality Certification** (PAG 165)
- **Slow Food Presidia** (PAG 167)
- **Food and Cultural Diversity** (PAG 169)

### UNIT 2: ITALIAN GASTRONOMY TOUR: NORTH-CENTRE

#### Regions Covered:

- **Lombardy** (PAG 174)

#### Creative Thinking

As part of the "**Eccellenze del Territorio**" teaching unit, you are asked to reflect on your culinary experience and create a written report in English.

#### Instructions:

Imagine you are a chef participating in a regional cooking challenge. You had to create a dish that reflects the **traditions and flavors of the Lombardy region** using a basket of selected ingredients. You had **3 hours** to complete your dish, and you could choose whether to prepare a **first course or a second course**.

---

## FOOD & RELIGION

- **Judaism** (F&R 2)
- **Islam** (F&R 2)
- **Islamism** (F&R 13)

---

## DISPENSE

- **The Diet of Soldiers in the Trenches During World War I**

1. Rations and Logistics
2. Nutritional Challenges
3. Adapting to Circumstances
4. The Role of Food in Morale

**Creative Thinking**

Imagine you were a chef in the trenches. What creative dish could you prepare using only canned food and hardtack? Explain your dish and how you would make it with limited ingredients.

- **The Diet of an Athlete**

1. Present the athlete: Choose a world-class athlete who practices a sport that needs strength, endurance, or hard physical work.
2. Describe the sport: Write a short description of the sport the athlete does, the type of training, and the physical skills needed.
3. How many calories does the athlete need? Explain how many calories the athlete needs each day and why.
4. Macronutrients: Explain the balance between carbohydrates, proteins, and fats in an athlete's diet.
5. Meals and eating times: Describe how the diet is divided during the day (breakfast, lunch, dinner, snacks), and how meals are planned around training or matches.
6. Food sources: Mention some typical foods the athlete might eat.

**Creative Thinking**

Imagine you worked as a chef during your internship. Indicate the place and time period, and describe how you had to prepare a menu for an athlete.

Provide an example of a meal plan and explain your choices based on the athlete's nutritional needs.



## **PROGRAMMA SVOLTO A/S 2024-25**

### **CLASSE 5^E**

### **INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA**

#### **UDA- L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISIOLOGICHE**

##### **1-L'alimentazioni nelle diverse fasi della vita**

- Sana e corretta alimentazione
- Dieta, dietologia, dietetica e dietoterapia
- La dieta nell'età evolutiva
- Raccomandazioni nutrizionali
- La dieta del neonato e del lattante
- Latte materno
- L'alimentazione complementare
- Indicazioni per l'alimentazione complementare
- La dieta del bambino
- Le basi della corretta alimentazione
- La piramide alimentare transculturale (ed. Civica)
- La dieta dell'adolescente
- Suggerimenti nutrizionali
- La dieta dell'adulto
- Le basi di una dieta sana
- La dieta in gravidanza
- La dieta durante l'allattamento
- La dieta nella terza età
- Consigli dietetici

##### **2-Diete e stili alimentari**

- Diete e benessere
- Stili alimentari
- La dieta mediterranea
- La piramide della dieta mediterranea
- La dieta sostenibile
- Sostenibilità delle diete: tutti possiamo contribuire (ed. civica)
- Le diete vegetariane
- Le diete semivegetariane
- La dieta macrobiotica
- La dieta nello sport
- Apporto di macronutrienti
- Apporto di micronutrienti

##### **3- Prescrizioni alimentari e religioni**

- Il valore simbolico degli alimenti nelle religioni
- Condivisioni e cerimoniali
- Le regole alimentari nell'Ebraismo
- Le regole alimentari nel Cristianesimo
- Le regole alimentari nell'Islam

##### **4- L'alimentazione nella ristorazione collettiva**

- La ristorazione e le varie tipologie
- La ristorazione di servizio
- Norme di sicurezza alimentare
- Servizio di gestione e di erogazione dei pasti, i diversi legami alimentari
- Formulazione del menù
- La mensa scolastica
- La mensa aziendale
- La ristorazione nelle case di riposo

- La ristorazione ospedaliera

## **UDA- L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE 1-**

### **L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari**

- Le malattie cardiovascolari, fattori di rischio
- Prevenzione del rischio cardiovascolare
- L'ipertensione arteriosa
- Complicanza dell'ipertensione
- Indicazioni dietetiche
- Le iperlipidemie e l'aterosclerosi
- Aterosclerosi
- Ipercolesterolemia
- Ipertrigliceridemia

### **2- L'alimentazione nelle malattie metaboliche**

- Le malattie del metabolismo
- Il diabete mellito
- Tipi di diabete mellito
- resistenza all'insulina
- Indice glicemico
- Indicazioni dietetiche
- L'obesità
- Malattie correlate all'obesità
- Tipi di obesità
- Indicazioni dietetiche
- L'osteoporosi

### **3- L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente • I**

disturbi gastrointestinali

- Reflusso esofageo
- Gastrite
- Ulcera peptica
- Meteorismo e flatulenza
- Stipsi
- Diarrea
- Le malattie epatiche
- Indicazioni dietetiche
- Epatiti
- Cirrosi

### **4- Allergie e intolleranze alimentari**

- Le reazioni avverse al cibo
- Reazioni tossiche
- Le allergie alimentari
- Sintomi e complicanze delle allergie
- Le intolleranze alimentari
- Intolleranze indefinite
- L'intolleranza al lattosio
- Il favismo
- La fenilchetonuria
- La sensibilità al glutine e la celiachia
- Indicazioni dietetiche
- La sensibilità al glutine non celiaca
- La diagnosi delle allergie e delle intolleranze
- Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva
- Diete speciali

### **5- Alimentazioni e tumori, disturbi alimentari**

- I tumori
- Il processo di cancerogenesi

- Sostanze cancerogene presenti negli alimenti
- Sostanze protettive presenti negli alimenti
- I disturbi alimentari
- Anoressia nervosa
- Bulimia nervosa

## **UDA SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI 1-La filiera alimentare**

- La filiera agroalimentare
- Tipologie di filiera agroalimentare
- Impatto ambientale della filiera agroalimentare
- Le frodi nella filiera agroalimentare
- La sicurezza alimentare nella filiera produttiva
- La qualità della filiera agroalimentare
- Le certificazioni di qualità
- Le certificazioni di prodotto
- Gli ecomusei (ed. civica)
- Una ricetta DE.CO (ed. civica)

### **2- Il sistema HACCP**

- Igiene dei prodotti alimentari
- Requisiti generali in materia di igiene
- I manuali di buone prassi igieniche (GMP, GHP) •
- Esempi di buone prassi igieniche
- Il sistema HACCP
- Le fasi preliminari dell'HACCP
- I 7 principi dell'HACCP
- Esempi di gestione di CCP
- La valutazione della gravità del rischio-GR
- La contaminazione degli alimenti
- Tipi di contaminazione

### **3-La contaminazione biologica degli alimenti**

- Le malattie trasmesse dagli alimenti- MTA
- Agenti biologici e modalità di contaminazione
- I prioni
- I virus
- Malattie di origine virale trasmesse dagli alimenti • Epatite

A

- Epatite E
- I batteri
- Riproduzione batteriche e spore batteriche
- Tossine batteriche
- I fattori di crescita microbica
- Le tossinfezioni alimentari
- Rischio e prevenzione delle tossinfezioni alimentari
- I principali batteri responsabili delle MTA •
- Clostridium botulinum
- Clostridium perfringens
- Listeria
- Salmonella
- Shigella
- Staphylococcus
- I funghi microscopici
- Lieviti
- Muffe
- Le parassitosi intestinali
- Toxoplasmosi

- Anisakidosi
- Ossiuriasi
- Teniasi

#### **4-La contaminazione fisico-chimica degli alimenti**

- La contaminazione fisica degli alimenti
- La contaminazione particellare
- I radionuclidi
- La contaminazione chimica degli alimenti ● Le micotossine
- principali micotossine
- Gli agrofarmaci
- Gli zoofarmaci
- Sostanze cedute dai MOCA
- I principali MOCA
- I metalli pesanti

#### **5 -I nuovi prodotti alimentari**

- Prodotti alimentari innovativi
- Alimenti salutistici
- Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare ● Gli integratori alimentari
- Gli alimenti funzionali, AGP
- Fitosteroli
- Antiossidanti
- Probiotici
- Prebiotici
- I nuovi alimenti
- Gli alimenti geneticamente modificati
- La classificazione NOVA degli alimenti

ISTITUTO PROF.LE DI STATO SERV. COMM.LI E TUR. " OLIVETTI "

**Programma Svolto**

Docente: **Katiuscia Diaco**

Classe: 5E CUCINA

Materia: Laboratorio di Servizi Enogastronomia Settore Sala e Vendita

**LE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO:**

- L'acqua da valore etico delle civiltà a ruolo di diritto umano nei programmi dell'ONU, OMS e Unione Europea. La carta delle acque.
- L'ADAM.
- L'acqua: acque destinate al consumo umano, classificazione, durezza, i dati obbligatori sull'etichetta, dal design della bottiglia al packaging, Idrosommelier, i water bar, abbinamento cibo-acqua, l'acqua in cucina, le acque di lusso.
- Il Vate pubblicitario, Acqua Sparta di Amerino, Fonte Ternana confezione speciale per Gabriele D'Annunzio. Il Chiaretto del Garda; Il Visna "Sangue Morlacco"; i Maraschino Luxardo; l'Aurum Cherry Brandy;

**LA SPUMANTIZZAZIONE: UDA**

- Le eccellenze del territorio lombardo (la Franciacorta)
- Metodo Classico
- Metodo Martinotti

**FRODI E SOFISTICAZIONI NEL VINO**

- Adulterazioni
- Sofisticazioni
- Contraffazione
- Alterazione
- Italian Sounding
- Concorrenza sleale (Cinese)

**I DISTILLATI:**

- La distillazione
- la produzione; la classificazione e il servizio dei distillati
- il metodo Soleras e Charentais
- le famiglie italiane del Brandy
- i vini fortificati
- il Porto
- lo Sherry
- il Marsala
- le acquaviti di vino, di vinacce, di frutta, di cereali e da vegetali

**LE BEVANDE MISCELATE:**

- La miscelazione futurista
- Campari e De Pero
- Le polibibite

**A.S. 2024/2025**

| CLASSE              | PROGRAMMA DI | DOCENTE      |
|---------------------|--------------|--------------|
| 5^ E ENOGASTRONOMIA | FRANCESE     | BURGI MARISA |

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

**PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA E CULTURA FRANCESE**

**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  
Les régimes alimentaires  
Les groupes alimentaires  
Les Labels Français, Italiens et Européens  
Le régime Méditerranéen et Crétois  
La Pyramide alimentaire

Allergies et Intolérances alimentaires  
Les allergies pour les élèves en France et en Italie  
La Coeliaquie  
Les Troubles du Comportement Alimentaire  
Vidéo de témoignages de personnes affectés par les TCO  
Les régimes religieux  
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**

Les Institutions Françaises et Européennes

La classe ha svolto l'UDA di Educazione Civica sul ruolo delle Istituzioni Europee.  
La classe ha svolto inoltre l'UDA «Le Olimpiadi», in particolare per Francese gli studenti hanno fatto riferimento alle ultime Olimpiadi e Paralimpiadi di Parigi 2024.

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

Settore Enogastronomia

Testo adottato: NOI DOMANI-VOLUME UNICO+RELIGIONI IN DIALOGO CON NULLA OSTA CEI

– L. Solinas – Ed. SEI – Vol. Unico

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

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

· **GIUSTIZIA RIPARATIVA E MISERICORDIA**

- La Misericordia nel Vangelo
- La giustizia riparativa
- Film: North Country (Le molestie sul luogo di lavoro)
- Visita alla casa di reclusione di Bollate

· **L'ATEISMO DELL'UOMO MODERNO**

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

· **LA SHOAH**

- Documentario "Volevo solo vivere"
- Film: La zona d'interesse
- 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



Classe 5<sup>a</sup> E

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**

I.P.S.S.E.C. "Adriano Olivetti"

Via Lecco 12, 20900 Monza (MB)

Tel 039.32 46 27 - Fax 039.32 33 97

E-Mail Mbrc060002@Istruzione.It - PEC Mbrc060002@Pec.Istruzione.It C.F. 8500701015

***Programma effettivamente svolto della disciplina***

***'Matematica' A.S. 2024/2025***

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

**FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE**

- ☐ Definizione di funzione.
- ☐ Definizione di dominio e codominio di una funzione.
- ☐ Definizione di grafico di funzione
- ☐ Calcolo del dominio di una funzione e sua rappresentazione grafica
- ☐ Definizione e determinazione algebrica di funzioni pari e dispari.
- ☐ Intersezione del grafico di una funzione con gli assi cartesiani.
- ☐ Intervalli di positività e negatività di una funzione (segno di una funzione)
- ☐ Lettura del grafico di una funzione.

**LIMITI DI FUNZIONE - GRAFICO PROBABILE**

- ☐ Calcolo dei limiti
- ☐ Calcolo dei limiti agli estremi del dominio
- ☐ Forme indeterminate  $(0/0)$ ;  $(\frac{\infty}{\infty})$ ;  $(+\infty - \infty)$ ;
- ☐ Asintoti di una funzione: verticale, orizzontale e obliquo
- ☐ Definizione di continuità di una funzione a livello intuitivo (grafico)
- ☐ Grafico probabile.

**DERIVATE**

- ☐ Definizione di rapporto incrementale
- ☐ Definizione di derivata di una funzione in un punto
- ☐ Significato geometrico della derivata
- ☐ Derivate di funzioni elementari
- ☐ Calcolo di derivate di funzioni polinomiali
- ☐ Formula della derivazione del prodotto e del quoziente.
- ☐ Calcolo della derivata delle funzioni polinomiali fratte
- ☐ Crescenza e decrescenza di una funzione
- ☐ Massimi e minimi relativi.

**STUDIO DI FUNZIONE**

- ☐ Studio del grafico di una funzione (intere e fratte)
- ☐ Rappresentazione grafica dei risultati ottenuti.
- ☐ Lettura del grafico di una funzione.

**ELEMENTI DI STATISTICA**

- ☐ Le nozioni di fenomeno collettivo e unità statistica.
- ☐ I tipi di carattere: qualitativo e quantitativo.
- ☐ Frequenza relativa, assoluta e percentuale.
- ☐ Rappresentazioni grafiche: areogramma, diagramma cartesiano e istogramma.
- ☐ La media aritmetica, media aritmetica ponderata, mediana e moda.
- ☐ Varianza e deviazione standard.

## PROGRAMMA DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

CLASSE 5°E

DOCENTE: ALFONSO SCIORTINO

LIBRO DI TESTO: IL NUOVO CUCINABILE

PROGRAMMA:

- La ristorazione collettiva: catering, banqueting e buffet
- La ristorazione commerciale: tradizionale e neo-ristorazione
- Approvvigionamento nella ristorazione: economato, magazzino e ufficio acquisti
- Prodotti di tradizione e qualità certificati: DOP, IGP, STG e PAT
- Il Food Cost e la scheda piatto
- Intolleranze alimentari e allergie
- Gli allergeni
- Gli alimenti e la divisione in gamme di lavorazione
- L'HACCP e sicurezza alimentare
- Analisi sul sistema di veicolazione dei pasti: in linea calda e fredda
- Il sistema Cook & Chill & Cooke Cook & Freeze
- UDA: Le eccellenze del territorio Lombardo
- Viaggio nella cucina regionale italiana
- Organizzazione e pianificazione per la realizzazione di una ricetta
- I menu e la carta
- La sicurezza sul posto di lavoro: Decreto n° 81/2008 e Antincendio
- L'impiattamento Gourmet
- I tagli della cucina classica
- Brodi e le Minestre brodose
- Tecniche di cottura

## ISTITUTO PROF.LE DI STATO SERV. COMM.LI E TUR. " OLIVETTI "

### **Programma Svolto**

Docente: SALVATRICE PERRUCCI

Classe: 5EK ENOGASTRONOMIA

Materia: scienze motorie e sportive

### **CONOSCENZA TEORICA**

Cenni di anatomia e fisiologia umana.

Ambiente e sicurezza: sicurezza in palestra e primo soccorso, come trattare i traumi più comuni.

Cenni teorici sulle capacità condizionali (Resistenza, Forza, Velocità, Flessibilità) e capacità coordinative.

Cenni di teoria e regolamento dei vari sport praticati in palestra.

Cenni di storia dello sport

I moderni giochi olimpici e lo sport paralimpico (UDA)

Ed. Civica: Il fair play (2h) primo quadrimestre - Salute e benessere (2h) secondo quadrimestre

### **PARTE PRATICA**

-Potenziamento fisiologico: esercizi di flessibilità articolare, esercizi a carico naturale con piccoli attrezzi, esercizi con piccoli sovraccarichi, attività di circuit-training a prevalenza aerobica, sviluppo e miglioramento delle capacità cardio-circolatorie e delle capacità fisiche, condizionali e coordinative (forza, resistenza, velocità, flessibilità, coordinazione).

- Pratica delle attività sportive- giochi sportivi di squadra: tecnica dei fondamentali di squadra della pallacanestro, pallavolo, calcio a 5, badminton.

- Giochi sportivi individuali: atletica leggera (corsa di resistenza, velocità, staffetta, salti e lanci), tennis tavolo e cenni di ginnastica artistica.