

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



DOCUMENTO DELLA CLASSE 5[^] G

INDIRIZZO: SERVIZI DI SALA E VENDITA

A.S. 2024-2025

COORDINATORE: Prof. Alessandro Meani

DOCUMENTO DELLA CLASSE 5^A G

1. PRESENTAZIONI	3
1.1 PRESENTAZIONE DELL'IPSSC "ADRIANO OLIVETTI" DI MONZA	3
1.2 IL CONTESTO TERRITORIALE	3
2. IL PROFILO PROFESSIONALE	4
2.1 IL PROFILO IN USCITA DELLA FIGURA PROFESSIONALE DI "TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA"	4
2.2 IL "TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA": Articolazione "Servizi di sala e di vendita"	4
2.3. I QUADRO ORARIO	5
2.4 LE COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO	6
2.5 LE COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA	6
2.6 UDA : "IL 900 DA BERE"	7
2.6 UDA : I CAFFE' LETTERARI " IL SAVINI DI MILANO"	12
2.7 LE COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA	15
2.8 UDA DI EDUCAZIONE CIVICA	17
3. IL CONSIGLIO DI CLASSE E LA COMPONENTE ALUNNI	21
3.1 LA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	21
3.2 STABILITÀ DEI DOCENTI	22
3.3 COMPOSIZIONE DELLA CLASSE 5G	22
3.5 ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO	23
3.6 RELAZIONE SULLA CLASSE 5G	23
4. OBIETTIVI DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTENUTI MULTIDISCIPLINARI	25
4.1 FINALITÀ	25
4.2 OBIETTIVI EDUCATIVO-FORMATIVI	25
4.3 OBIETTIVI GENERALI	25
4.4 OBIETTIVI SPECIFICI	26
4.5 ESPlicitAZIONE DEI LIVELLI DI SUFFICIENZA	26
4.6 OBIETTIVI PER AREE DISCIPLINARI	27
4.7 GLI OBIETTIVI MULTIDISCIPLINARI	27
4.8 STRATEGIE PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI	28
4.9 MODALITÀ DI LAVORO E STRUMENTI UTILIZZATI	28
4.10 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	31
4.11 VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA	33
4.12 ATTIVITA' DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	34
4.13 SINTESI GENERALE PCTO	34
ALLEGATI	37
1- SIMULAZIONE PRIMA PROVA	37
2- SIMULAZIONE SECONDA PROVA	43
3 - CONSUNTIVO DEI PROGRAMMI DISCIPLINARI	51
4 - DOCUMENTI RISERVATI	73

DOCUMENTO DELLA CLASSE 5 G

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

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

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

1. PRESENTAZIONI

1.1 PRESENTAZIONE DELL'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

Cogliendo le sollecitazioni del mondo del lavoro e le tipicità del territorio, l'Istituto nell'anno scolastico 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: permette il conseguimento del diploma di istruzione professionale con la denominazione *Tecnico dei Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera*, nelle diverse articolazioni: **"Enogastronomia"**, anche con l'opzione **"Produzione prodotti dolciari artigianali e industriali"**, **"Servizi di Sala e Vendita"** e **"Servizi di Accoglienza Turistica"**.

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

1.2 IL CONTESTO TERRITORIALE

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

L'Istituto Olivetti è sito all'interno di un contesto territoriale, quello di Monza e della Brianza, 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 prevalenza 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. IL PROFILO PROFESSIONALE

2.1 IL PROFILO IN USCITA DELLA FIGURA PROFESSIONALE DI “TECNICO DEI SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA”

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

È in grado di:

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

L’indirizzo si suddivide in articolazioni:

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

2.2 IL “TECNICO DEI SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA”: Articolazione “Servizi di sala e di vendita”

Il diplomato “Tecnico dei Servizi per L’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera - Articolazione “Servizi di sala e di vendita” è in grado di:

- svolgere attività operative e gestionali in relazione all’amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
- interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso di studi, i diplomati nell’articolazione dei **Servizi di sala e di vendita** devono conseguire i seguenti risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di **competenze**:

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

I percorsi degli istituti professionali si caratterizzano per l’integrazione tra la base di istruzione generale e la preparazione professionale che consenta agli studenti di sviluppare i saperi e le

competenze necessarie ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica.

Nella progettazione dei percorsi assumono particolare importanza le esperienze di raccordo tra scuola e mondo del lavoro, a fini orientativi e formativi: visite aziendali, stage, tirocini, PCTO.

Tali attività permettono di sperimentare una pluralità di soluzioni didattiche per facilitare il collegamento con il territorio e personalizzare l'apprendimento mediante l'inserimento degli studenti in contesti operativi reali.

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

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

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

2.3. I QUADRO ORARIO

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

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

2.4 LE COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO

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

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

2.5 LE COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA

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

2.5.1.1 Competenze chiave e di cittadinanza - quinto anno

Nella seduta del C.d.C. della 5G, calendarizzata nel mese di ottobre 2024, i docenti hanno individuato **due competenze chiave e di cittadinanza da implementare durante il quinto anno:**

- **Individuare collegamenti e relazioni**
- **Progettare**

Competenze chiave e di cittadinanza

Titolo: Sostenibilità				
Competenza	Esiti formativi (abilità)	Discipline coinvolte	Conoscenze	Tempi
Progettare	• Elabora progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio • Utilizza le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici • Valuta i vincoli e le possibilità esistenti • Definisce le strategie di azione • Verifica i risultati raggiunti	Italiano	Acquisire ed interpretare l'informazione	Marzo - Maggio
		Storia		
		Matematica		
		Economia		

Individuare collegamenti e relazioni	Individua e rappresenta collegamenti e relazioni tra fenomeni diversi anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari	Inglese	Acquisire ed interpretare l'informazione	Ottobre - Dicembre
		Francese		
		Lab. cucina		
		Lab. di sala		
		Scienze Motorie		
		alimentazione		

UDA: IL '900 DA BERE

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	IL '900 DA BERE
Prodotti	Realizzazione dei cocktail in laboratorio basata su ricette e ingredienti legati alla letteratura italiana di fine '800 e di tutto il '900 anche in lingua inglese. Realizzazione di una pubblicità al fine di promuovere prodotti attraverso la creazione di sito Web e Qr Code
Competenze mirate Comuni, di cittadinanza o professionali	<u>Competenze di cittadinanza:</u> - Individuare collegamenti e relazioni; <u>Competenze chiave:</u> - competenza multilinguistica; competenza digitale; competenza in materia di cittadinanza; <u>Competenze mirate:</u> storia: stabilire quadri di civiltà, individuando analogie e differenze tra epoche storiche, anche in relazione con il presente italiano: riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura e orientarsi agevolmente tra generi, autori e testi fondamentali Enogastronomia settore sala e vendita: - Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa - saper controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico - Principi di fidelizzazione del cliente - Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico - Strategie di comunicazione del prodotto - Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio - Strumenti di pubblicità e comunicazione Economia (tecniche amministrative): supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di redditività, qualità, sostenibilità e di sviluppo della cultura dell'innovazione; utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e di promozione del prodotto rispondenti alle aspettative e stili di vita del target di riferimento. Diritto ed educazione civica: adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, nel pieno rispetto delle regole, di sé e degli altri. Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale. Competenze asse dei linguaggi: - Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più

	appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi Competenze asse matematico: - Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per valutare e comprendere adeguatamente informazioni su un fenomeno Competenze professionali: - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. - Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche - Predisporre prodotti coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati - Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici definendo e pianificando le fasi da compiere sulla base delle istruzioni ricevute; - Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti; - Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; - Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, economici, tecnologici;	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Italiano	Saper individuare e spiegare gli aspetti principali delle più importanti opere letterarie del primo Novecento.	La poetica e le caratteristiche principali delle opere degli autori europei e italiani più importanti del primo Novecento (Baudelaire, D'Annunzio, i Futuristi).
Storia	Saper contestualizzare e collocare i fatti storici nel loro divenire.	Eventi e dinamiche storiche del XX secolo.
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore sala e vendita	- Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia nel rispetto delle norme igieniche - Utilizzare strumenti e attrezzature necessarie alle diverse fasi dell'attività laboratoriale - Organizzare il "service" attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi puntando l'attenzione sulle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio - Classificazione di alimenti e bevande analcoliche, alcoliche e distillati - Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo cultura dell'innovazione. - Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi	Istruzioni operative e per la sicurezza - Tecniche e attrezzature per l'elaborazione delle bevande miscelate - Le tecniche avanzate di bar - Le tecniche di gestione del bar - I prodotti biologici territoriali - La tutela della tipicità (DOP, IGP, DOCG, DOC) - Strategie di comunicazione del prodotto - Principi di fidelizzazione del cliente - Strumenti di pubblicità e comunicazione - Classificazione di alimenti e bevande analcoliche, alcoliche e distillati - Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio - Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa - Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione - Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali ed operativi - Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione - Concetti di qualità promessa, erogata,

	tecnologici e di mercato - Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento - Elaborare e realizzare tecniche tradizionali e innovative del mondo Mixology - Classificare, proporre e produrre cocktails, applicando le corrette tecniche di miscelazione.	attesa e percepita
Matematica	Saper riconoscere le proprietà di una funzione analizzando il suo grafico. Saper interpretare i grafici rappresentanti le tendenze del mercato di prodotti.	Le funzioni: studio di funzioni.
Alimentazione	Saper collocare nel tempo le innovazioni della legislazione igienico-sanitaria delle produzioni alimentari per riconoscere l'importanza dell'evoluzione dell'approccio sistematico a questo tema. Conoscere il nesso stretto tra innovazione tecnologica di altre discipline e adattamento di essa al contesto alimentare.	Storia dell'Haccp.
Francese	Saper leggere e tradurre alcuni testi tratti dai <i>Paradis Artificiels</i> de Baudelaire.	Conoscere la poetica simbolista, <i>spleen et idéal</i> .
Tecniche amministrative	Operare scelte di marketing strategico, utilizzare le leve del marketing mix, elaborare in semplici situazioni operative un piano di marketing.	Il marketing strategico, il marketing operativo, le 4 leve del marketing mix (prodotto, prezzo, comunicazione, distribuzione).
Inglese	-Conoscere l'attrezzatura - Distinguere le preparazioni base	The cocktails
Diritto ed Educazione Civica	Illustrare chiaramente i comportamenti da assumere per circolare sulla strada con la maggiore sicurezza possibile (nel rispetto di sé e degli altri) ed i reati connessi con la guida in stato di ebbrezza.	Il Codice della strada. L'omicidio stradale e le lesioni stradali. Come incrementare la sicurezza stradale.
Utenti destinatari	Alunni della classe 5G dell'IPSSEC A. Olivetti – Monza (MB)	
Prerequisiti	Asse storico-sociale: - comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica e sincronica; collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione. Asse dei linguaggi: - leggere comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo; produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi Asse tecnico-scientifico: - Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti - Classificare e configurare la sostenibilità economica del prodotto/servizio - Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti. - 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	
Fase di applicazione	Ottobre - Novembre - Dicembre	
Tempi	Ottobre - Novembre - Dicembre	

Metodologia	Cooperative learning Lezione frontale Problem solving Attività laboratoriali Team working Flipped classroom
Risorse umane	Docenti del Cdc
Strumenti	Libri di testo Fonti normative Slide Internet Classroom Strumenti e attrezzature presenti nel laboratorio di sala e vendita
Valutazione	La valutazione sarà effettuata dalle singole discipline coinvolte sui singoli temi affrontati, per poi consentire la valutazione sommativa e finale per competenze al termine del lavoro svolto dall'intero Cdc in presenza matematica: lettura di un grafico inerente alla tematica trattata

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

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

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

nota:

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

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

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA

"IL '900 DA BERE "

Cosa si chiede di fare: si chiede di imparare a preparare un cocktail riflettendo costantemente sul significato culturale dell'alcol e sull'importanza di un consumo saltuario e consapevole.

In che modo: gli studenti lavoreranno in gruppo ed impareranno in gruppo ma presenteranno un prodotto finito anche individualmente

Quali prodotti

Preparazione cocktail/Sito Web/Qr code

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti) Imparare a cogliere i collegamenti interdisciplinari (partendo da alcuni autori della letteratura italiana/straniera che hanno ideato delle ricette)
Imparare a raccogliere informazioni significative su un'esperienza svolta, a comunicarla in modo efficace con strumenti multimediali, come si usa in quasi tutte le situazioni lavorative, stimolare la motivazione intrinseca, sviluppare le competenze sociali e interdisciplinari acquisendo fiducia in se stessi e nel gruppo dei pari. Si chiede di riflettere sul fatto che il consumo di alcool può avere conseguenze sulla salute; l'abitudine di consumare alcool ha una valenza prevalentemente sociale e culturale e varia a seconda delle epoche e dei periodi. L'alcool NON è un alimento.

Tempi Ottobre - Novembre - Dicembre

Risorse : laboratorio di sala, aula, fonti, testi, programmi digitali

Criteri di valutazione : per competenze il prodotto finale; le competenze avranno una ricaduta sull'attribuzione delle competenze di settore alla fine dell'anno scolastico. - per conoscenze le valutazioni intermedie di materia

Valore della UdA in termini di valutazione della competenza mirata (da indicare):

L' UdA rappresenta una componente importante della competenza più ampia di ricostruire e comunicare le proprie esperienze di studio e professionali, sia per se stessi (consolidamento e tesaurizzazione dell'esperienza svolta) sia per gli altri (documentazione utile in altre situazioni)

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

Tutte le discipline coinvolte avranno un peso uguale nella valutazione finale dell'UDA.

UDA: I CAFFE' LETTERARI " IL SAVINI DI MILANO"

UNITÀ DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	Eccellenze del territorio Lombardo	
Prodotti	Qr Code : Brochure	
Competenze mirate Comuni, di cittadinanza o professionali	Competenze di cittadinanza: Progettare Competenze comuni: competenza multilinguistica; competenza digitale; competenza in materia di cittadinanza; Comunicazione nelle lingue straniere: Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento Competenze professionali: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali, anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Storia	Saper contestualizzare e collocare i fatti storici nel loro divenire.	Il 25 Aprile e la Resistenza a Milano.
Italiano	Saper individuare e spiegare gli aspetti principali delle più importanti opere letterarie del primo Novecento.	Lezione monografica: Uomini e no di Elio Vittorini.
Lab di Cucina	Alimenti identitari della gastronomia classica italiana, tratti storici e sociali	I prodotti a coltivazione biologica e territoriali -La tutela della tipicità (DOP, IGP, DE.CO, PAT) -Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici-presidi slow food)
Lab di Sala e Vendita	La Franciacorta	I vini a coltivazione biologica e territoriali I vini a denominazione d'origine Lombardi La spumantizzazione
Scienze motorie	Associazione calcio Monza, la storia della società	Comprendere le difficoltà di una piccola provincia nel poter competere a grandi livelli sportivi, analizzare il fair play finanziario
Francese	Comprendere e analizzare testi pubblicitari	le label rouge
Diritto e tecniche amministrative	Dopo aver illustrato cosa si intende per marchio (distinguendolo dalla ditta e dall'insegna) classificare i marchi e illustrare la procedura di attribuzione di un marchio. Evidenziare gli aspetti positivi che i prodotti a km zero potrebbero avere per l'economia del territorio, turismo compreso.	L'economia del territorio Che cos'è un marchio I marchi di qualità agro-alimentare
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	La geografia del gusto. L'Unesco e la tutela dei beni culturali. I criteri per individuare un bene Patrimonio dell'umanità. La contraffazione dei marchi alimentari

	far entrare a far parte del "Patrimonio mondiale dell'Umanità". Evidenziare i molteplici effetti estremamente negativi della contraffazione dei marchi.	
Scienze degli alimenti	Conoscere e saper descrivere le caratteristiche qualitative caratterizzanti di un' eccellenza dell'enogastronomia lombarda e le caratteristiche peculiari della filiera di produzione in relazione alle norme igienico-sanitarie, alle certificazioni di Qualità e alla sostenibilità	Filiera, alimentare, norme igienico-sanitarie, qualità totale, certificazioni di qualità, filiera sostenibile
Inglese	Saper elaborare e descrivere un menu	Lombardy
Utenti destinatari		Alunni della classe 5G dell'IPSEEC A. Olivetti – Monza (MB)
Prerequisiti		Asse dei linguaggi: leggere comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo; produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
Fase di applicazione		Marzo - Aprile - Maggio
Tempi		Marzo - Aprile - Maggio
Metodologia		lezione frontale, didattica laboratoriale, lezione partecipata, flipped classroom
Risorse umane		Cdc
Strumenti		libro di testo, fonti normative, internet, laboratorio,
Valutazione		La valutazione sarà effettuata dalle singole discipline coinvolte sui singoli temi affrontati, per poi consentire la valutazione sommativa e finale per competenze al termine del lavoro svolto dall'intero Cdc in presenza

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

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

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

nota:

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

nota:

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

nota:

CONSEGNA AGLI STUDENTI
Titolo UDA " I caffè letterari , il Savini di Milano "
Cosa si chiede di fare
In che modo (singoli, gruppi..)
Quali prodotti : QRCode - Brochure

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

Tempi : Marzo - Aprile - Maggio

Risorse : laboratorio di sala, aula, lim

Criteri di valutazione : per competenze il prodotto finale; le competenze avranno una ricaduta sull'attribuzione delle competenze di settore alla fine dell'anno scolastico. - per conoscenze le valutazioni intermedie di materia

Valore della UdA in termini di valutazione della competenza mirata (da indicare):

L' UdA rappresenta una componente importante della competenza più ampia di ricostruire e comunicare le proprie esperienze di studio e professionali, sia per se stessi (consolidamento e tesaurizzazione dell'esperienza svolta) sia per gli altri (documentazione utile in altre situazioni)

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

Tutte le discipline coinvolte avranno un peso uguale nella valutazione finale dell'UDA.

Livelli di competenza raggiunti

Competenze di cittadinanza	Descrittori	Avanzato	Intermedio	Base	Non Raggiunto	Totale
Individuare collegamenti e relazioni	Individua e rappresenta collegamenti e relazioni tra fenomeni diversi anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari	4	5	6	7	22
Progettare	- Elabora progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio - Utilizza le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici - Valuta i vincoli e le possibilità esistenti - Definisce le strategie di azione - Verifica i risultati raggiunti	5	8	6	3	22

Legenda dei livelli

Livello avanzato: ottima padronanza delle conoscenze, delle abilità e delle competenze acquisite.

Livello intermedio: buona padronanza delle conoscenze, delle abilità e delle competenze acquisite.

Livello base: padronanza basilare delle conoscenze, delle abilità e delle competenze acquisite.

Livello non raggiunto: minima padronanza delle conoscenze, delle abilità e delle competenze acquisite.

La valutazione sui livelli per le singole Competenza Chiave di Cittadinanza raggiunti da ogni singolo alunno è stata espressa collegialmente da CdC in base al lavoro svolto nelle singole discipline.

2.7 LE COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA

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

La prospettiva trasversale dell'insegnamento di educazione civica

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

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

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

Agli insegnamenti dell'area giuridico-economica è stato affidato il coordinamento dell'insegnamento di educazione civica, fermo restando il coinvolgimento degli altri docenti competenti per i diversi obiettivi/risultati di apprendimento condivisi in sede di programmazione del Consiglio di Classe. La 5^E ha sviluppato in particolare, mediante una UDA, il nucleo dedicato alle "Uguaglianze di Genere". I progetti sono presenti nella tabella seguente e nella tabella riassuntiva dell'area progettuale.

EDUCAZIONE CIVICA E SUDDIVISIONE DELLE 33 ORE

Uda:		
	diritto ed educazione civica	9 ore: Il Codice della strada; omicidio e lesioni stradali; come incrementare la sicurezza stradale. Obiettivo 5 Agenda Onu 2030 "Uguaglianza di genere"; Art. 3, 37, 51 della Costituzione+altri interventi normativi a favore della parità di genere e volti a contrastare la violenza sulle donne; il global gender gap report. Gli stereotipi di genere. La geografia del gusto, L'Unesco ed i beni patrimonio dell'Umanità; la contraffazione dei marchi alimentari.
	storia:	5 ore: Incontro online con l'ISPI sulla situazione geopolitica in Palestina e relativo confronto; attività dell'UDA sulle disuguaglianze di genere con uno sguardo alla rivoluzione dei costumi degli anni Sessanta e Settanta del Novecento; .
	alimentazione:	2 ore: Incontro con AIDO: Conoscenza e

		sensibilizzazione sul tema della donazione degli organi. 2 ore: Approfondimento e discussione in classe su sostenibilità e temi di attualità.
	sala :	3 ore L'inserimento del Qr Code nei menu
	italiano:	3 ore: restituzione in merito alla simulazione di colloqui d'esame; dibattito sui femminicidi.
	inglese :	3 ore : What were you wearing?
	francese	2 ore les villes durables
	Scienze motorie	2 Ore : il ruolo della donna nel mondo dello sport, Fair play e il rispetto delle regole
	irc	Giustizia riparativa 4 ore
elezioni dei rappresentanti di classe	docente curricolare	1 ora
progetto di "Legalità e Sicurezza Economico-Finanziaria" Comando Provinciale della Guardia di Finanza di Monza	docente di diritto e tecniche amministrative: sensibilizzazione dei ragazzi sull'argomento in vista dell'incontro fissato per il 10/11/2023	1 ora
progetto educazione ambientale "I rifiuti urbani e la raccolta differenziata"	introduzione al progetto (attività durante tutto l'anno scolastico)	1 ora
Mi prendo cura del cortile		1ora
		TOT 39

2.8 UDA di Educazione Civica

Nell'ambito della declinazione annuale delle attività didattiche il Consiglio di Classe 5 G ha affidato al seguente team di docenti delle seguenti discipline il compito dello svolgimento dell'Educazione Civica:

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	"Uguaglianze di genere"
Prodotti	Presentazione in PowerPoint

Competenze mirate Comuni, di cittadinanza o professionali		Competenze di educazione civica: promuovere la condivisione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale, diritto alla salute e benessere della persona Competenze di cittadinanza: Comunicare; Collaborare e partecipare. Competenze comuni: Asse dei Linguaggi, Asse Scientifico-tecnologico, Asse Storico-sociale. Comunicazione nelle lingue straniere: Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. Competenze professionali: Utilizzare nozioni e abilità definendo e pianificando le fasi da compiere sulla base delle istruzioni ricevute. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, economici, tecnologici. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Inglese	Saper contestualizzare e collocare i fatti storici nel loro divenire.	"What were you wearing?"
Storia	Saper contestualizzare e collocare i fatti storici nel loro divenire.	La rivoluzione dei costumi negli anni Sessanta e Settanta del Novecento.
Italiano	Saper individuare e spiegare gli aspetti principali delle più importanti opere letterarie del primo Novecento.	La figura femminile nella letteratura del Novecento (D'Annunzio, Svevo, Pirandello).
Scienze motorie	Saper individuare le principali abilità comprendendo le diverse discipline sportive	Il ruolo della donna nello sport le medaglie nei giochi olimpici
Francese	Saper contestualizzare il concetto di <i>égalité</i> nella cultura francese e non solo.	Il ruolo di grandi attrici francesi nel cinema: Brigitte Bardot et Catherine Deneuve e la Nouvelle Vague
Diritto ed Educazione Civica	Saper esporre in modo sintetico ma chiaro le più importanti norme a favore della parità di genere e volte a contrastare la violenza sulle donne. Saper analizzare la situazione effettiva: disparità di genere, violenza domestica, stereotipi di genere. Elaborare frasi brevi ma incisive per contribuire alla rimozione della mentalità alla base del femminicidio e per promuovere la parità di genere.	Obiettivo n.5 dell'Agenda Onu 2030 per lo sviluppo sostenibile. Le norme sulla parità di genere e volte a contrastare la violenza sulle donne. La disparità di genere, il global gender gap report. Gli stereotipi di genere. La violenza domestica.
lab. di cucina	saper individuare e spiegare gli aspetti del gap di genere nella ristorazione	gender gap nella ristorazione
Utenti destinatari		Alunni della classe 5G dell'IPSSC A. Olivetti – Monza (MB)
Prerequisiti		Competenze del terzo e quarto anno.
Fase di applicazione		Gennaio - Febbraio - Marzo
Tempi		24 ore fra lezioni frontali e attività di ricerca individuale.
Metodologia		Lezione frontale, Lezione digitale.
Risorse umane		Docenti del Cdc
Strumenti		Libri di testo, discussioni, lezioni frontali, appunti e ricerche personali e di gruppo sul web
Valutazione		La valutazione sarà effettuata dalle singole discipline coinvolte sui singoli temi affrontati, per poi consentire la valutazione sommativa e finale per competenze al termine del lavoro

svolto dall'intero Cdc in presenza

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

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

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

nota:

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

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

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA

" La condizione della donna nel Novecento fino ad oggi "

Cosa si chiede di fare : conoscere, comprendere le uguaglianze di Genere, come stabilito dall'art 5 di Agenda 2030

In che modo (singoli, gruppi..) singolarmente e in gruppo

Quali prodotti : un video puzzle

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti) : L'obiettivo 5 mira a ottenere la parità di opportunità tra donne e uomini nello sviluppo economico, l'eliminazione di tutte le forme di violenza nei confronti di donne e ragazze (compresa l'abolizione dei matrimoni forzati e precoci) e l'uguaglianza di diritti a tutti i livelli di partecipazione

Tempi Gennaio - Febbraio - Inizio Marzo

Risorse : Docenti del CdC.

Criteri di valutazione : La valutazione sarà effettuata dalle singole discipline coinvolte sui singoli temi affrontati, per poi consentire la valutazione sommativa e finale per competenze al termine del lavoro svolto dall'intero Cdc in presenza

Valore della UDA in termini di valutazione della competenza mirata: L'Uda rappresenta una componente importante della competenza più ampia di ricostruire e comunicare le proprie esperienze di studio e professionali, sia per se stessi (consolidamento e tesaurizzazione dell'esperienza svolta) sia per gli altri (documentazione utile in altre situazioni).

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

Dimensione dell'intelligenza	Descrittori	Avanzato	Intermedio	Base	Non Raggiunto	Totale
interesse nei confronti delle problematiche affrontate	-comprende le problematiche e riflette sulle possibili soluzioni; è in grado di elaborare soluzioni concrete -comprende le problematiche ma riflette solo se guidato; è in grado di vagliare soluzioni proposte -comprende parzialmente le problematiche; non sempre si sente coinvolto nel proporre soluzioni -non è interessato alle problematiche; crede che le soluzioni non siano di sua competenza			X		
competenze sociali	-si confronta in modo adeguato -si confronta in modo quasi sempre adeguato -si confronta in modo poco adeguato -non si confronta			X		

3. IL CONSIGLIO DI CLASSE E LA COMPONENTE ALUNNI

3.1. LA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

	Materia	Docente	continuità nel triennio finale	
			SI	NO
Area comune	Lingua e letteratura italiana Storia	Loreta Scorza		X
	Scienze motorie e sportive	Alessandro Meani		X
	Religione	Mariani Paola	X	
	Lingua inglese	Laura Motta	X	X
	Matematica	Fino Valentina		X
Indirizzo	Lingua francese	Elisabetta Piotto	X	
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Laura Milani		X
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Rosario Costa		X
	Lab. Servizi enogastronomici - cucina	Bianchi Paola	X	
	Lab. Servizi enogastronomici – sala e vendita	Giovanni Conidi		X

3.2 STABILITA' DOCENTI

La classe non ha avuto continuità didattica ad eccezione di Inglese, Francese, Religione - Lab. Servizi enogastronomici : sala e Matematica (che ha seguito gli studenti per tutta la classe terza e qualche mese della classe quarta) ; gli insegnanti di Scienze e Cultura dell'Alimentazione , Lab. Servizi enogastronomici , li hanno accompagnati dal quarto anno; gli insegnanti di Italiano e Storia, Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva, Scienze Motorie e Sportive sono cambiati rispettivamente nell'anno corrente e in maniera alternata nella classi precedenti.

3.3 COMPOSIZIONE DELLA CLASSE 5G

La classe era composta, all'inizio dell'anno scolastico, da 18 studenti di cui 7 maschi e 11 femmine. Al momento, pertanto la classe è composta da 17 studenti. 2 studenti sono nuovi inserimenti provenienti da un percorso di qualifica professionale (CFP). Nel corso dell'anno uno dei due studenti si è ritirato.

Allo stato attuale, sono presenti 6 alunni il cui profitto rientra nei termini della legge 170/10 e per i quali saranno predisposti nei tempi previsti i relativi PDP

IL FLUSSO DEGLI ALUNNI

CLASSE	Provenienti stessa classe	Provenienti da CFP	PROMOSSI in quarta		Ripetenti
			Con debito	Senza debito	
QUINTA	16	2	3	13	0

3.4 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.

3.5 RELAZIONE SULLA CLASSE 5G

Presentazione della classe

La classe V[^]G è attualmente composta da **18** studenti, di cui **11** femmine e **7** maschi. Sono **16** gli studenti provenienti dalla quarta dello scorso anno; **2 studenti sono nuovi inserimenti provenienti da un percorso di qualifica professionale (CFP). Di questi ultimi uno dei due si è ritirato alla fine del primo quadrimestre.**

Allo stato attuale, sono presenti **6** alunni il cui profilo rientra nei termini della legge 170/10 e per i quali saranno predisposti nei tempi previsti i relativi PDP.

La classe costituisce un gruppo vivace, tuttavia alcuni studenti durante le lezioni, non sono ancora in grado di prendere appunti in maniera autonoma, portare il materiale didattico e relazionarsi in modo ordinato con il docente e con i compagni rendendo la didattica più faticosa e meno proficua.

Andamento didattico e disciplinare della classe

Alcuni alunni risultano al contempo poco attivi e interessati alle attività proposte, partecipano alla lezione solo se sollecitati. La partecipazione alle attività in classe da parte di questi alunni è discontinua e scarsa. Nel complesso, pertanto, la partecipazione da parte della classe non è omogenea: una parte ha voglia di mettere in pratica, seppur con fatica, le proprie conoscenze e le proprie intuizioni, l'altra parte deve essere spronata anche al minimo contributo. La motivazione e l'interesse per la parte teorica scarseggiano e devono essere continuamente stimolati. Vi sono studenti, però, che si dimostrano attivi, motivati ed interessati ad una buona parte delle discipline. Il rispetto delle consegne non è sempre regolare e costante e deve essere spesso sollecitato ed i tempi di consegna sono molto variabili. Il metodo di studio è autonomo ma disorganico e a volte dispersivo, perciò richiede azioni di supporto e guida costante. La frequenza della classe per alcuni studenti non è continua: si rilevano particolari criticità per le assenze e le entrate in ritardo, nonché la giustificazione delle stesse. Il coordinatore ha segnalato tramite RE con note disciplinari (come previsto dal Regolamento d'Istituto) e nella sezione "Annotazioni visibili allo studente e alla famiglia". La maggior parte della classe non ha sanato le carenze in diverse materie degli anni precedenti. I rapporti con le famiglie non sono stati frequenti né collaborativi. Le valutazioni, scritte e orali, saranno condivise con le famiglie attraverso l'inserimento dei voti sul registro elettronico.

4. OBIETTIVI DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTENUTI MULTIDISCIPLINARI

4.1 FINALITÀ

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

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

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

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

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

4.2 OBIETTIVI EDUCATIVO-FORMATIVI

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

4.3 OBIETTIVI GENERALI

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

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

4.4 OBIETTIVI SPECIFICI

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

4.5 ESPLICITAZIONE DEI LIVELLI DI SUFFICIENZA

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

STANDARD MINIMI IN TERMINI DI CONOSCENZE ED ABILITÀ (indicatori di performance)	
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 singoli elementi
Sintesi	L'allievo riconduce ad una unità organica gli elementi più semplici e fondamentali di un contenuto
Autonomia di giudizio	L'allievo guidato, valuta in modo oggettivo situazioni anche complesse
Uso del linguaggio	L'allievo si esprime con un linguaggio semplice, non sempre appropriato ma senza gravi errori che compromettano la comprensione del pensiero

4.6 OBIETTIVI PER AREE DISCIPLINARI

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

4.7 GLI OBIETTIVI MULTIDISCIPLINARI

Obiettivi formativo-educativi

- Capacità di orientarsi per una scelta futura (professione e studio)
- Capacità di programmare il proprio impegno nel tempo medio lungo rispettando scadenze e modalità di esecuzione.
- Consolidamento dell'etica professionale

Obiettivi specifici

- Collegamento di argomenti della stessa disciplina o di discipline diverse, cogliendone le relazioni fondamentali
- Educazione alla flessibilità
- Sviluppo della capacità di rapportarsi al territorio.
- Saper utilizzare i linguaggi tecnici, propri delle discipline professionalizzanti

Obiettivi cognitivi

- Sviluppo dell'abilità tecnico-operative professionali
- Sviluppo delle capacità di espressione e comunicazione nelle diverse situazioni
- Capacità di approfondire e organizzare in modo personale e autonomo i contenuti proposti.
- Sapersi esprimere in modo sostanzialmente corretto in forma scritta e verbale anche nella lingua straniera

4.8 STRATEGIE PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

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

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

4.9 MODALITÀ DI LAVORO E STRUMENTI UTILIZZATI

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

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

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

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

È stata attuata la DDI come da Piano scolastico per la Didattica Digitale Integrata (DDI) deliberato dal Collegio Docenti tenutosi in modalità remota il giorno 22 settembre 2020.

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.

Come da indicazioni del Piano scolastico per la DDI, il CdC ha calibrato il sistema valutativo alle reali nuove esigenze, alle modificazioni delle metodologie didattiche e della modalità di erogazione della didattica.

	Italiano	Storia	Francese	Inglese	Matematica	Scienze e cultura dell'Alimentazione	Lab. Servizi e tecnologia del settore sala	Diritto e tecniche amministrative	Lab. Servizi e agost. settore cucina	Scienze Motorie	Religione
Lezione frontale	x	x	x	x	x	x	x	X	x	x	X
Lezione interattiva	x	x	x	x	x	x	x	X	x	x	X
Lavoro di gruppo	x	x	x	x	x	x	x	X		x	
Discussione guidata	x	x	x	x		x	x	X			X
Laboratori/esercitazioni pratiche							x			X	
simulazione per prova orale							x				

MEZZI E STRUMENTI

	It a li a n o	St o r i a	Fr a n c e s e	In g l e s e	M a t e m a t i c a	Sci en ze e cul tur a del l'Al im ent azi on e	L a b · S e r v i z i e n o g a s t r. s e t t o r e s a l a	Di ritt o e te cn ic he a m mi ni str ati ve	La b. S e r v i zi en og as tr. –s ett or e cu ci na	S c i e n ze M o t o r i e	R e l i g i o n e
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	x	x	x	x		x	x		x	x	X
Strumenti di GOOGLE (Classroom – Meet)	x	x	x	x		x	x	x			X
Internet	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	X

INTERVENTI DI RECUPERO E SOSTEGNO

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

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

Durante il periodo di didattica in presenza e a distanza, sono stati attuati momenti di recupero in itinere oltre allo stop didattico effettuato dopo il primo quadrimestre.

TIPOLOGIE DI VERIFICHE ED ESERCITAZIONI PER LE PROVE D'ESAME

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

-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 di cibi o menù, articoli di giornale di settore e non, 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 2023-2024: "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"**

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.

Nell'arco dell'anno la classe si è esercitata su altre tracce ministeriali (2020, 2024) di [prima prova](#) e la correzione è avvenuta utilizzando la griglia di valutazione adottata dal dipartimento.

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

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

La valutazione formativa

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

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).

STRUMENTI DI VERIFICA

	Italiano	Storia	Francese	Inglese	Matematica	Scienze e cultura dell'Alimentazione	Diritto e tecniche amministrative	Lab Servizi erogatori settore - cucina	Lab. Servizi erogatori settore sala/ve ndita	Scienze motorie e sportive	Religione
Interrogazione breve			X	X	X	X	X	X	X	X	X
Interrogazione lunga	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Elaborato scritto	X		X	X	X	X	X		X	X	
Prove strutturate o semistrutturate			X	X	X		X	X	X	X	
altro	X								X	X	

4.11 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.

4.12 ATTIVITA' DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Tutte le attività proposte dall'istituto alla classe 5G 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:

- Guadagnare in salute con LILT
- Rete provinciale dello sport
- Campionati sportivi studenteschi
- La classe ha partecipato nelle classi terza e quarta al progetto del RISTORANTE DIDATTICO "OLIVETTANDO".
- Bar didattico
- Azienda simulata
- Visita alla Casa di Reclusione di Bollate per gli studenti avvalentesi dell'IRC
- Visita al Vittoriale degli Italiani
- AIDO incontro con associazione
- Banchetto al Collegio Guastalla di Monza
- Evento emergenti chef, pizza, sala.

4.13 SINTESI GENERALE PCTO

Docente tutor PCTO: Prof. Giovanni Conidi

Finalità PCTO

Questo progetto mira a valorizzare il ruolo sociale della scuola sul territorio e spinge all'innovazione del rapporto insegnamento apprendimento facendo emergere l'interazione tra attività didattiche in aula e esperienze vissute nei contesti di lavoro dove tutta la comunità scolastica in particolare gli studenti consolidano conoscenze abilità e competenze e ne acquisiscono di nuove. Questa interazione permette soprattutto agli studenti di riflettere e di

misurarsi con la realtà non solo nel contesto lavorativo ma anche nel percorso di prosecuzione degli studi.

Obiettivi

La scuola si pone l'obiettivo di formare figure professionali con specifiche capacità che permettano un rapido inserimento nel mondo del lavoro, fornendo una valida preparazione professionale, tecnica e scientifica di base. Al fine di favorire l'interazione tra l'Istituto, gli enti locali, i settori economici e le associazioni di categoria presenti sul territorio per la definizione di un piano formativo integrato, rispondente ai bisogni dell'utenza e ai bisogni locali, oltre che alle esigenze del mondo del lavoro. L'Istituto si propone di promuovere attività progettuali e di alternanza scuola-lavoro per sviluppare il rapporto con il territorio e le sue risorse formative in ambito aziendale e sociale e di instaurare buone prassi da consolidare al fine di specializzare e incrementare l'offerta formativa dell'Istituto favorendo l'incontro essenziale tra innovazione e creatività, "sapere, saper fare, saper essere", partendo dalle tradizioni culturali e dalle vocazioni produttive locali.

In quest'ottica si intendono raggiungere i seguenti obiettivi:

- approfondire la conoscenza delle figure professionali inserite nel settore turistico-enogastronomico;
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con le Università, il mondo del lavoro e delle professioni, la società civile;
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Competenze professionali specifiche

Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici

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

Al termine del PCTO gli alunni riceveranno la certificazione delle competenze acquisite.

Attività svolte nel triennio 22/25

Durante il triennio 22/25 sono stati attivati all'interno del progetto, al fine di arricchire il percorso formativo degli allievi, attività compatibili con la didattica e di sicura valenza formativa anche durante la sospensione dell'attività didattica.

Per il settore sala e vendita:

- Classe terza: stage presso aziende operanti in ambito turistico ed enogastronomico della durata di circa 120 ore di tirocinio nel mese di aprile in concomitanza con le vacanze pasquali. Tutti gli alunni hanno svolto il corso per la sicurezza modulo base e attività all'interno dell'istituto prevalentemente nel I° quadrimestre
- Classe quarta: gli alunni hanno continuato a svolgere le attività, interne ed esterne, proposte dall'Istituto durante l'intero anno scolastico.
- Classe quinta: attività interne ed esterne, interventi con esperti del settore, servizi di catering all'esterno dell'istituto, partecipazione ad eventi e fiere di settore, Erasmus+, Vet.

Monitoraggio e valutazione del percorso

Il monitoraggio in itinere è stato svolto dal tutor interno. La valutazione del percorso e l'accertamento delle competenze sono state valutate dal tutor interno, dal consiglio di classe in funzione dei punti di forza e di debolezza dei singoli discenti nonché in base alle valutazioni dei tutor aziendali.

Al termine del PCTO gli alunni riceveranno la certificazione delle competenze acquisite.

L'alunno ha acquisito competenze:

- nello svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione di un esercizio pubblico;
- nella produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
- nell'interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela;
- nel valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale;
- nelle tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi.

Tutti gli alunni hanno svolto le 210 ore complessive previste nei PCTO degli Istituti Professionali.

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.

ALLEGATI

1- SIMULAZIONE PRIMA PROVA

Italiano - Secondo le direttive di Dipartimento, la simulazione di prima prova e tabella di correzione non in allegato. E' stata effettuata il 26 marzo 2025 su tracce ministeriali della prova ordinaria del 2024.

Di seguito consultabile al link:

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

GRIGLIA VALUTAZIONE PRIMA PROVA

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

espressione di giudizi critici e valutazioni personali	-giudizi critici non presenti -giudizi critici poco coerenti -adeguata formulazione di giudizi critici -efficace formulazione di giudizi critici non banali	1-2 3-5 6 7-10	
---	---	--------------------------------	------

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

Tipologia B	(max 40 punti)		
indicatori	Descrittori	punti	
individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	-mancato riconoscimento di tesi e argomentazioni -individuazione parziale di tesi e argomentazioni addotte (o di sola tesi o sola argomentazione) -adeguata individuazione nei nuclei fondanti di un testo argomentativo -individuazione completa e puntuale di tesi e Argomentazioni	1-4 5-8 9-11 12-15	
capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti (presenza di tesi, antitesi, argomentazioni e conclusioni)	-articolazione del ragionamento non efficace, utilizzo errato dei connettivi -parziale coerenza del ragionamento, connettivi a volte poco pertinenti -ragionamento coerente, pochi connettivi ma corretti -organizzazione incisiva del ragionamento, utilizzo appropriato e vario dei connettivi	1-4 5-8 9-11 12-15	

correttezza, ampiezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	-riferimenti culturali scarsi, assenti o non pertinenti -qualche riferimento appropriato e pertinente -numerosi, appropriati e pertinenti riferimenti culturali colti da svariati ambiti	1-5 6-7 8-10	
--	---	---------------------------	-------

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

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

Prima prova scritta

Candidato.....

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

indicatori	descrittori generali (max 60 punti)		
ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	-scelta e organizzazione degli argomenti scarsamente pertinenti alla traccia -organizzazione degli argomenti inadeguata o disomogenea - organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo pertinente -ideazione e organizzazione del testo efficace con puntuale articolazione degli argomenti	1-5 6-8 9-11 12-15	
coesione e coerenza testuale	-piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati - piano espositivo coerente; imprecisione nell'uso dei connettivi - piano espositivo coerente e coeso con utilizzo abbastanza efficace dei connettivi - piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi -piano espositivo bene articolato con utilizzo appropriato e vario dei connettivi	1-3 4-8 9-10 11-12 13-15	
ricchezza e padronanza lessicale	-scarsa -adeguata -ampia e varia	1-2 3 4-5	
efficacia espressiva (sostituisce correttezza grammaticale ortografia, morfologia, sintassi, punteggiatura)	-scarsa -adeguata -precisa e puntuale	1-2 3-4 5	

varietà e pertinenza delle conoscenze e dei riferimenti culturali UF6STO - I.P.S.S.E.C."A.OLIVETTI" MONZA Prot. 0001612/E del 15/05/2025 11:33 V.4 - Curriculum	-conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, superficialità delle informazioni -conoscenze e riferimenti culturali modesti -conoscenze e riferimenti culturali essenziali	1- 2 3-	
	-conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi	5 6-7 8-10	
espressione di giudizi critici e valutazioni personali	-giudizi critici non presenti -giudizi critici poco coerenti -adeguata formulazione di giudizi critici -efficace formulazione di giudizi critici non banali	1- 2 3- 5 6 7-10	

SIMULAZIONE SECONDA PROVA
ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E VENDITA

Nome.....Cognome.....Classe.....Data.....

Cornice di riferimento:

TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

Nucleo tematico 8:

Ospitalita', intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

TRACCIA:

In occasione del 50° anniversario di matrimonio di Silvana ed Emilio, il candidato ipotizzi di essere il Banqueting Manager di un'azienda di catering e banqueting, il quale dovrà occuparsi dell'intera organizzazione di una cena che si svolgerà nei giardini della Villa Olmo di Como, il giorno 31 agosto 2025.

In base alle richieste del committente, il B.M. dovrà predisporre l'organizzazione dell'intero servizio.

Il Candidato svolga un testo analizzando e collegando in modo organico i seguenti aspetti:

1. Nell'ambito del marketing strategico, il Candidato individui il/i target di riferimento per l'evento indicato, dando anche una definizione generale di targeting.
2. Una volta individuato il/i target, il Candidato scelga i migliori prodotti/servizi da offrire al fine di ottenere la massima soddisfazione del cliente.
3. In base al tipo di prodotti/servizi che si intende offrire, il Candidato descriva le modalità e i fattori da prendere in considerazione per stabilire i prezzi dei prodotti offerti.
4. All'interno della proposta enogastronomica che caratterizza l'evento, il Candidato proponga una lista di 2 vini tipici del territorio, specificando il vitigno, zona e terroir di produzione, caratteristiche organolettiche. Proponga anche 2 cocktail in abbinamento al tipo di contesto.
5. Ipotizzi un menu con 1 antipasto, 1 primo, 1 secondo e tipologia di torta, considerando che all'evento l'età media dei partecipanti oscilla tra i 60 e 70 anni. Alla festa parteciperanno anche 5 ospiti vegetariani che necessitano di proposte apposite.
6. Facendo riferimento alle LINEE GUIDA per una sana e corretta alimentazione, il candidato elenchi e descriva le esigenze nutrizionali dell'anziano, nel contesto di riferimento.
7. Considerando che la fidelizzazione del cliente è un aspetto fondamentale per il successo di un'attività ristorativa, il Candidato spieghi che cosa si intenda per "customer care" e proponga delle idee per fidelizzare la clientela.

La durata della prova è di 4 ore. Al candidato è consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

SIMULAZIONE SECONDA PROVA

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E VENDITA

Cornice di riferimento:

TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

Nucleo tematico 8:

Ospitalita', intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

NOME.....

COGNOME.....

CLASSE.....

DATA.....

NOME DEL COCKTAIL.....

TRACCIA:

Il candidato, in linea con i temi trattati nella prima parte della seconda prova, prepari un drink motivando e rispettando:

- la scelta del cocktail
- le tecniche di preparazione
- le buone prassi igieniche
- compilando la scheda del drink in allegato.

La durata della prova è di 2 ore. al candidato è consentito l'uso di carta e penna.

SCHEDA TECNICA

NOME DEL COCKTAIL	
L'INTERO COCKTAIL E' DI	
TIPOLOGIA IN BASE AL VOLUME	
GUSTO	
PREPARAZIONE	
SERVIZIO	
DECORAZIONE	
COMPOSIZIONE	
INGREDIENTI	QUANTITA'

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

ESAME DI STATO a.s. 2024/2025

Indirizzo: IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE:
SERVIZI DI SALA E VENDITA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI STATO

Candidato _____

INDICATORI GENERALI	DESCRIPTORI	PUNTEGGI	PUNTEGGIO assegnato
COMPRENSIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operative	Coglie il significato in modo completo ed esauriente	3	
	Comprende il significato in modo sufficiente ed essenziale	2	
	Coglie parzialmente il significato essenziale e generale	1	
	Non coglie nemmeno a grandi linee il significato generale	0	
Padronanza delle CONOSCENZE relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera completa e approfondita	6	
	Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera adeguata e corretta	5	
	Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera complessivamente corretta ed essenziale	4	
	Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera essenziale ma non sempre corretta	3	
	Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera parzialmente corretta, superficiale e frammentaria,	2	
	Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera lacunosa, insufficiente – non pertinente	1	
	Non ha acquisito i contenuti basilari della disciplina	0	

Padronanza delle COMPETENZE tecnico professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operative	Competenze ottime, pertinenti, efficaci, ampie e ben organizzate	8	
	Competenze ottime, pertinenti ed efficaci	7	
	Competenze buone e globalmente pertinenti	6	
	Competenze discrete e quasi sempre pertinenti	5	
	Competenze essenziali e sufficientemente pertinenti	4	
	Competenze parziali e non sempre pertinenti	3	
	Competenze scarse e non sempre pertinenti	2	
	Competenze inadeguate	1	
CORRETTEZZA morfosintattica e PADRONANZA DEL LINGUAGGIO SPECIFICO di pertinenza del settore professionale	Argomentazione corretta ed appropriata, linguaggio specifico preciso ed appropriato	3	
	Argomentazione sufficiente, chiara e linguaggio specifico adeguato	2	
	Argomentazione semplice, non sempre chiara ed esauriente, linguaggio specifico non sempre corretto	1	
	Argomentazione confusa, linguaggio specifico non corretto	0	
PUNTEGGIO TOTALE ASSEGNATO			/20

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

ESAME DI STATO a.s. 2024/2025

**Indirizzo: IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE:
SERVIZI DI SALA E VENDITA**

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI STATO ALUNNI con DSA

Candidato _____

INDICATORI GENERALI	DESCRIPTORI	PUNTEGGI	PUNTEGGIO assegnato
COMPRENSIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Coglie il significato in modo completo ed esauriente	3	
	Comprende il significato in modo sufficiente ed essenziale	2	
	Coglie parzialmente il significato essenziale e generale	1	
	Non coglie nemmeno a grandi linee il significato generale	0	
Padronanza delle CONOSCENZE relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera completa e approfondita	6	
	Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera adeguata e corretta	5	
	Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera complessivamente corretta ed essenziale	4	
	Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera essenziale ma non sempre corretta	3	
	Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera parzialmente corretta, superficiale e frammentaria,	2	
	Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera lacunosa, insufficiente – non pertinente	1	
	Non ha acquisito i contenuti basilari della disciplina	0	

Padronanza delle COMPETENZE tecnico professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Competenze ottime, pertinenti, efficaci, ampie e ben organizzate	8	
	Competenze ottime, pertinenti ed efficaci	7	
	Competenze buone e globalmente pertinenti	6	
	Competenze discrete e quasi sempre pertinenti	5	
	Competenze essenziali e sufficientemente pertinenti	4	
	Competenze parziali e non sempre pertinenti	3	
	Competenze scarse e non sempre pertinenti	2	
	Competenze inadeguate	1	
CORRETTEZZA morfosintattica e PADRONANZA DEL LINGUAGGIO SPECIFICO di pertinenza del settore professionale	Argomentazione abbastanza chiara e linguaggio specifico abbastanza adeguato	3	
	Argomentazione non sempre chiara e corretta ma comunque comprensibile, linguaggio specifico non sempre corretto ma abbastanza pertinente	2	
	Argomentazione non sempre chiara, linguaggio specifico non sempre corretto	1	
	Argomentazione confusa, linguaggio specifico non corretto	0	
PUNTEGGIO TOTALE ASSEGNATO			/20

3 - CONSUNTIVO DEI PROGRAMMI DISCIPLINARI

- Lingua e letteratura italiana
- Storia
- Lingua inglese
- Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
- Religione
- Lingua francese
- Matematica
- Laboratorio di servizi enogastronomia settore cucina
- Laboratorio di servizi enogastronomia settore sala e vendita
- Scienze motorie e sportive
- Scienza e cultura dell'alimentazione

Programma di Lingua e Letteratura Italiana

Anno Scolastico 2024-2025

Classe 5 Sez. G

La docente: Prof.ssa Loreta Scorza

Libro di testo: La mia Letteratura - Dalla fine dell'Ottocento a oggi. Ed. Signorelli - Autori: Roncoroni, Cappellini, Dendi, Sada, Tribulato

PARTE PRIMA: Tra Ottocento e Novecento – Dall'Unità D'Italia alla Prima Guerra Mondiale

1. Positivismo, Decadentismo, Simbolismo, "Estetismo" e il principio di "l'arte per l'arte"
2. Naturalismo Francese. Gustave Flaubert – modello del Naturalismo. La nascita del Naturalismo – La tecnica dell'impersonalità – Emile Zola e il ciclo dei Rougon-Macquart
3. Il Verismo in Italia. La nascita del Verismo. Naturalismo e Verismo a confronto. Le tecniche narrative. Cenni a Federico De Roberto e Luigi Capuana
4. Giovanni Verga – vita, opere, il pensiero e la poetica: la visione materialistica, la "marea" del progresso e la sconfitta dei più deboli, "ideale dell'ostrica", darwinismo sociale, realismo e impersonalità, eclissi dell'autore, la regressione, lo straniamento. Le nuove tecniche narrative: il discorso indiretto libero. Le novelle. Vita dei Campi, Novelle Rusticane. I romanzi. I Malavoglia (trama, spazi e tempi, conclusione problematica, le novità formali). Mastro Don Gesualdo: composizione e vicenda, il romanzo della "roba" e della "alienazione", le novità formali
5. La poesia francese del Secondo Ottocento: Simbolismo e Decadentismo. La poesia simbolista e il modello di Charles Baudelaire. L'esperienza del Parnaso e il Parnassianesimo. Simbolisti e decadenti a confronto. Charles Baudelaire. Vita da bohémien. I fiori del male. La poetica delle corrispondenze.
6. Il simbolismo: Verlaine, Rimbaud, Mallarmé. I poeti maledetti.
7. Il romanzo decadente. L'Estetismo. Cenni a Il Dandy di Oscar Wilde. Il ritratto di Dorian Grey
8. La Scapigliatura
9. Giosuè Carducci. Vita e opere. La poesia civile. Il classicismo. Scelte formali e metrica. Cenni.
10. Gabriele D'Annunzio. La vita. Le opere. Il pensiero e la poetica. L'Estetismo. Il superuomo ed il superonismo. Il panismo e la magia della parola. La prosa: Il Piacere, Il Notturmo. La poesia: Alcyone. Il metamorfismo panico. Il poeta-vate. D'Annunzio e l'impresa di Fiume. Il Vittoriale degli Italiani. D'Annunzio e il Fascismo.
11. Giovanni Pascoli – La vita. Il pensiero e la poetica. Le opere. Il Fanciullino. Il simbolismo delle piccole cose e l'ambiguità della natura. Il nido. Le novità formali della lirica pascoliana. Myricae (titolo, morte e natura, tradizione e sperimentalismo). Canti di Castelvecchio (simbolismo della maturità). Il tema del lutto.
12. Le Avanguardie storiche. La poesia del Nuovo Secolo in Italia: Il Futurismo. L'avanguardia futurista, esaltazione della modernità e nuovo linguaggio. Filippo Tommaso Marinetti. Parole in libertà. Zang Tumb Tumb.
13. Crepuscolarismo e Vocianesimo - cenni
14. Il romanzo del Novecento: la trasformazione del genere, la centralità del soggetto, l'opera aperta e le tecniche narrative (soliloquio, monologo interiore, flusso di coscienza). Il romanzo in Francia: Marcel Proust. Alla ricerca del tempo perduto. Il tempo e la memoria. Memoria volontaria e memoria involontaria. Il romanzo in lingua tedesca: Franz Kafka. Il lucido realismo dell'assurdo. L'allegoria vuota. La Metamorfosi. La Narrativa inglese: James Joyce. Ulisse: l'antieroe moderno. Le novità formali dell'Ulisse.
15. Luigi Pirandello. La vita, il pensiero e la poetica. Le opere. La poetica dell'Umore. I rapporti con il Fascismo. Il contrasto tra "vita e forma"; critica sociale e morte dell'io. La teoria delle maschere. Le maschere nude. Le tecniche narrative. Persona e personaggio: il teatro. Novelle per un anno. Il discorso indiretto libero. Il Fu Mattia Pascal. La crisi di identità. Uno, nessuno, centomila. Così è, se vi pare. Sei personaggi in cerca d'autore.
16. Italo Svevo. La vita. Il pensiero e la poetica. Le opere. "Il caso Svevo". Italo Svevo e James Joyce. Marginalità ed europeismo, individuo ed inconscio, polemica contro la società borghese. L'inetto ed il rapporto salute-malattia. La letteraturizzazione della vita. Le novità strutturali. Lo stile di Svevo. I

primi romanzi e la trilogia. Una Vita, Senilità (Cenni). La Coscienza di Zeno (struttura dell'opera, composizione, l'assenza della verità oggettiva e le novità dell'impianto narrativo)

PARTE SECONDA: I totalitarismi. La Guerra Fredda. Tra le due Guerre. Il pensiero letterario del Novecento.

1. Giuseppe Ungaretti – vita e opere. Pensiero e Poetica. La poetica della parola. L'Allegria (vicende editoriali e titolo, struttura e temi, lo stile). Sentimento del tempo. Il Dolore.

Lecture Antologiche:

- Emile Zola, Gervaise e l'acquavite – L'Assommoir
- Giovanni Verga, Rosso Malpelo (Vita dei Campi)
- Giovanni Verga, La roba (Novelle Rusticane)
- Giovanni Verga, La famiglia Malavoglia (Cap. I)
- Giovanni Verga, L'Addio di 'Ntoni (Cap. XV)
- Giovanni Verga, La morte di Gesualdo (Mastro Don Gesualdo, parte IV cap. V)
- Charles Baudelaire, Corrispondenze (I fiori del male) – lettura senza analisi
- Oscar Wilde, La bellezza come unico amore (Il ritratto di Dorian Gray, Cap. III)
- Oscar Wilde, Dorian Gray uccide l'amico Basil (Il ritratto di Dorian Gray, cap. XIII)
- Giosuè Carducci, Pianto Antico (Rime Nuove)
- Gabriele D'Annunzio, L'attesa dell'amante (Il Piacere, I, 1)
- Gabriele D'Annunzio, Scrivo nell'oscurità (Notturmo)
- Gabriele D'Annunzio, La pioggia nel pineto (Alcyone)
- Giovanni Pascoli, Novembre, Lavandare, X Agosto (Myricae)
- Giovanni Pascoli, Il gelsomino notturno (Canti di Castelvecchio) – lettura senza analisi
- Filippo Tommaso Marinetti, Il Bombardamento di Adrianopoli, Zang Tumb Tumb
- Aldo Palazzeschi, E lasciatemi divertire! (Canzonetta), L'incendiario, in Tutte le poesie
- Marcel Proust, La Madeleine (Alla ricerca del tempo perduto)
- Franz Kafka, Il risveglio di Gregor (La Metamorfosi)
- James Joyce, Il Monologo di Molly Bloom (Ulisse, cap. XVIII)
- Luigi Pirandello, La patente (Novelle per un anno)
- Luigi Pirandello, Il treno ha fischiato (Novelle per un anno)
- Luigi Pirandello, La nascita di Adriano Meis, (Cap. VIII, Il Fu Mattia Pascal)
- Luigi Pirandello, Un piccolo difetto (Cap. 1, Libro 1, Uno, nessuno, centomila)
- Italo Svevo, Prefazione e Preambolo (La Coscienza di Zeno)
- Italo Svevo, L'ultima Sigaretta (cap. III)
- Italo Svevo, Lo schiaffo del padre (cap. IV)
- Giuseppe Ungaretti, Veglia (L'Allegria)
- Giuseppe Ungaretti, Il porto sepolto (L'Allegria)
- Giuseppe Ungaretti, Fratelli (L'Allegria)
- Giuseppe Ungaretti, Soldati (L'Allegria)
- Giuseppe Ungaretti, La madre (Sentimento del tempo)

PROGRAMMA DI STORIA

A.S. 2024-2025

Classe 5 sez. G

La docente: Prof.ssa Loreta Scorza

Libro di testo: Zanelli S., Cristiani C., Attraverso i secoli. Dal Novecento ai giorni nostri. Atlas Parte prima: Gli inizi del Novecento

1. La Belle Epoque - Movimenti di massa e nuove e nuove ideologie. La borghesia, protagonista della vita spensierata della Belle Époque. Il rinnovamento delle arti. Nasce la società di massa. Il sistema della produzione industriale. La catena di montaggio. Mercato di massa e nuovi soggetti politici. L'emancipazione femminile.

2. L'Europa e il mondo all'inizio del Novecento: La Gran Bretagna, La Francia e I Tre Imperi. Stati Uniti, Giappone e Cina.

3. L'Italia nell'Età Giolittiana: L'Italia tra fine Ottocento e Novecento. Situazione di grave arretratezza. L'emigrazione: cause e conseguenze. Le rivolte di fine Ottocento e l'assassinio di Umberto I.

L'inizio dell'Età Giolittiana. Il coinvolgimento dei socialisti e dei cattolici nelle azioni di governo. Le riforme sociali e politiche. Le riforme economiche. La questione meridionale.

Panorama politico e sociale nell'età Giolittiana. Lo sviluppo del movimento sindacale. Le diverse anime del movimento socialista. Il movimento nazionalista. Il ruolo dei cattolici in politica. La politica Estera di Giolitti. La ripresa della politica imperialista. La difficile conquista della Libia. Le elezioni del 1913 e la fine dell'età Giolittiana

4. La Prima Guerra Mondiale. Alle origini del conflitto. Lo scoppio della Guerra. La polveriera balcanica e l'attentato di Sarajevo. Da guerra europea a guerra mondiale. Le prime fasi del conflitto (1914-1916), L'intervento dell'Italia, Le fasi decisive della Guerra e la fine del conflitto (1917-1918).

5. La Rivoluzione Russa. 1917: L'anno delle Rivoluzioni. La Guerra Civile e la nascita dell'Unione Sovietica (URSS). Il Comunismo di guerra. La Nuova Politica Economica (NEP)

PARTE SECONDA: Il Dopoguerra

1. I trattati di pace. La nuova geografia dell'Europa. La nascita della Società delle Nazioni. Il mito della "Vittoria Mutilata" e l'impresa di D'Annunzio.

2. Società ed economia nel primo dopoguerra: Le grandi trasformazioni sociali

3. La crisi del '29 - Il crollo di Wall Street

4. Gli Stati Uniti dalla Crisi del '29 al New Deal di Roosevelt. Intolleranza, violenza e gangsterismo. Il boom economico e "gli anni ruggenti"

PARTE TERZA: L'età dei Totalitarismi.

1. L'Unione Sovietica nell'era di Stalin. La trasformazione dell'economia. La Dittatura Staliniana. I

caratteri dello Stalinismo. I piani quinquennali per rilanciare l'economia. Gli "eroi del lavoro". La Costituzione del 1936. La russificazione dei popoli sovietici.

2. Il Fascismo. Che cos'è il Fascismo? Cos'è un regime totalitario. Le caratteristiche fondamentali

del Fascismo.

3. Il biennio rosso e la crisi del dopoguerra.

4. La nascita del movimento fascista e la sua affermazione. Breve biografia di Benito Mussolini.

5. Il Fascismo al potere: dalla nascita del Partito Nazionale Fascista al delitto Matteotti.

L'instaurazione della dittatura. Le leggi fascistissime. I Patti Lateranensi. La Fascistizzazione della

società. L'economia fascista: il corporativismo e l'autarchia. La politica coloniale e l'avvicinamento

alla Germania. La conquista dell'Etiopia. L'asse Roma-Berlino e l'alleanza con la Germania di Hitler. Le leggi razziali.

6. Il Nazismo. La Germania nel dopoguerra: la nascita della Repubblica di Weimar. Hitler e la nascita del nazismo. I capisaldi dell'ideologia nazista. Mein Kampf: razza e stato nel pensiero di Hitler.
La nazificazione della Germania. La persecuzione contro gli ebrei.

PARTE QUARTA: LA SECONDA GUERRA MONDIALE

1. Le origini del Secondo Conflitto Mondiale. La politica dell'appeasement. Il patto Molotov-Ribbentrop. L'invasione della Polonia e lo scoppio della Guerra. La prima fase del conflitto: Hitler alla conquista dell'Europa. La guerra contro la Gran Bretagna e l'estensione del conflitto. L'operazione Barbarossa ed il suo fallimento. Intervento degli Stati Uniti e la Seconda Fase del conflitto.
2. Il lager e il genocidio degli ebrei. La "soluzione finale" della questione ebraica. L'orrore della Shoah.
- 3.
4. L'Italia tra Resistenza e Liberazione. La caduta del Fascismo. Lo sbarco in Sicilia e il crollo del regime. L'occupazione tedesca dell'Italia. L'armistizio dell'8 settembre 1943 . La Repubblica di Salò.
5. La Resistenza. I gruppi partigiani. Il Comitato di Liberazione Nazionale. Il contrasto tra CLN e il re. Le rappresaglie naziste e la deportazione degli ebrei. Gli italiani e la resistenza Jugoslava. La tragedia delle Foibe. La liberazione dell'Italia: l'insurrezione partigiana e la morte di Mussolini.
6. La fine della guerra: la liberazione dell'Europa. Lo sbarco in Normandia. La liberazione della Francia. L'avanzata russa sul fronte orientale. La conferenza di Yalta. La resa della Germania. La bomba Atomica: Hiroshima e Nagasaki. La resa del Giappone.

PARTE QUINTA: IL SECONDO DOPOGUERRA

1. L'eredità della guerra e i trattati di pace. Una nuova situazione mondiale. La nascita dell'Organizzazione delle Nazioni Unite.
2. La Guerra Fredda

Viene assegnata lettura integrale di "Se questo è un uomo" di Primo Levi.

Relazione : La docente: Prof.ssa Loreta Scorza

La classe V G ha seguito un percorso formativo con l'obiettivo di acquisire competenze linguistiche, storico-culturali e analitiche indispensabili per affrontare con consapevolezza le sfide del mondo del lavoro e degli studi successivi. Tuttavia, il percorso è stato caratterizzato da alcune criticità significative, che hanno inciso sul rendimento complessivo degli studenti. La classe, nel suo insieme, si è dimostrata poco collaborativa e scarsamente motivata. Le lezioni si sono svolte per la prima parte dell'anno e fino all'approvazione dell'orario definitivo solo ed esclusivamente nelle ultime ore della giornata, per approdare da fine ottobre in poi ad una scansione oraria concentrata per il 50% nelle ultime ore della giornata, elemento che ha ulteriormente influito negativamente sull'attenzione e sulla partecipazione. Le assenze nelle ore del lunedì e del giovedì di molti elementi del gruppo classe (entrata in seconda ora o addirittura dopo il blocco delle due ore) ha portato a risultati fortemente negativi. Di seguito, la scansione oraria dell'a.s. corrente

Lunedì 1° ORA

Martedì 5° e 7° ORA

Mercoledì

Giovedì 1° e 2° ORA

Venerdì 6° ORA

Andamento didattico

1. Lingua e Letteratura Italiana: Gli studenti hanno dimostrato difficoltà nel padroneggiare

un lessico di base adeguato e nella comprensione dei testi letterari e non letterari, ed in particolare nella produzione scritta (sia per quanto concerne la Tipologia B che la Tipologia C). Nel corso del triennio, lo scarso esercizio nelle tipologie di prova scritta previste dall'Esame di Stato, hanno lasciato emergere una limitata capacità di analisi, sintesi e argomentazione. Anche le interrogazioni orali, pur sollecitate frequentemente, non hanno trovato una partecipazione costante e attiva. Va inoltre segnalato che gli studenti hanno cambiato il docente di Lingua e Letteratura Italiana durante l'ultimo anno, trovandosi a dover affrontare una metodologia diversa rispetto al passato. Nei primi quattro anni non c'è stato un adeguato allenamento alla produzione scritta e all'esposizione orale. Il mese di maggio è stato dedicato interamente al recupero e al consolidamento degli argomenti trattati durante l'anno scolastico per giungere ad una sufficiente preparazione in vista dell'Esame di Stato conclusivo. Pertanto, si è deciso di terminare il programma con la poetica di Giuseppe Ungaretti.

2. Storia: Nello studio della storia, la classe ha mostrato notevoli carenze nella comprensione delle principali dinamiche storiche e nella capacità di collegare eventi e fenomeni al contesto socio-culturale di riferimento soprattutto nella prima parte dell'anno. La partecipazione alle attività di analisi e dibattito è stata generalmente scarsa. Lo studio si è rivelato prettamente mnemonico e difficoltoso. Il mese di maggio è stato dedicato interamente al recupero e al consolidamento degli argomenti trattati durante l'anno scolastico per giungere ad una sufficiente preparazione in vista dell'Esame di Stato conclusivo. Pertanto, si è deciso di terminare il programma con cenni sulla Guerra Fredda.

3. LE UDA sono state svolte con notevoli difficoltà ed i risultati ottenuti, per il gruppo classe, sono stati orientativamente tutti sul livello base con risultati appena sufficienti.

Criticità riscontrate

La partecipazione alle lezioni è risultata limitata, con pochi interventi spontanei da parte degli studenti. Lo studio domestico è stato complessivamente a basso rendimento, con scarsi approfondimenti personali e difficoltà nel rispettare le scadenze assegnate. Gli studenti, nel complesso, hanno dimostrato poco impegno nello svolgimento delle attività proposte, sia in classe sia nello studio domestico. Il posizionamento delle ore di italiano e storia nelle ultime fasce orarie ha influito negativamente sulla concentrazione e sul rendimento. Sono state adottate diverse strategie e supporti digitali per stimolare lo studio domestico e sollecitare la partecipazione attiva, tra cui l'utilizzo di piattaforme online e materiali multimediali condivisi su Classroom a fine lezione.

Tuttavia, tali strumenti non hanno prodotto i risultati sperati a causa dello scarso impegno degli studenti. Nonostante le difficoltà, sono state proposte diverse attività didattiche volte a stimolare l'interesse e il coinvolgimento degli studenti: Lettura e analisi di testi letterari e storici rappresentativi delle diverse epoche, Laboratori di scrittura mirati a esercitare le tipologie testuali previste dall'Esame di Stato (analisi del testo, testo argomentativo, riflessione critica), Lettura integrale di testi (Se questo è un uomo, Primo Levi), Attività di approfondimento storico attraverso la visione di documentari e l'utilizzo di strumenti multimediali.

Risultati raggiunti: I risultati ottenuti sono stati nel complesso appena sufficienti rispetto agli obiettivi prefissati.

Solo una parte limitata della classe ha dimostrato progressi, mentre la maggioranza degli studenti ha mantenuto un livello di preparazione sufficientemente adeguato. Le lacune linguistiche e la scarsa partecipazione hanno inciso negativamente sulla capacità di affrontare le prove scritte e orali con sicurezza e autonomia.

Conclusioni: Il percorso della classe quinta è stato caratterizzato da un impegno discontinuo e da difficoltà strutturali nell'apprendimento e nella partecipazione. In vista dell'Esame di Stato, è stato necessario un intenso lavoro di recupero e consolidamento, soprattutto per colmare le carenze relative alla produzione scritta e all'esposizione orale. Si auspica che gli studenti possano affrontare questa fase conclusiva con maggiore

PROGRAMMA INGLESE
Classe 5G a.s. 2024-2025
Prof.ssa Laura Motta

Dal libro Wine & Dine Club - ed. CLITT

Orario: 2 ore settimanali + 1 ora in compresenza con la materia di indirizzo: "Sala"

La classe presenta, nel complesso, una preparazione sufficiente, seppur caratterizzata da lacune metodologiche riconducibili a un impegno discontinuo e a uno studio non sistematico. Tali condizioni hanno ostacolato il pieno raggiungimento degli obiettivi didattici prefissati, in particolare per quanto riguarda la padronanza del linguaggio settoriale, la correttezza sintattica, lessicale e ortografica. Solo una parte limitata degli studenti ha mostrato un impegno più costante nella fase finale dell'anno scolastico, che ha portato a miglioramenti individuali, pur rimanendo entro i limiti imposti dal livello di partenza.

Module 6 On the Watch

Unit 1

Sustainability pag. 210

Food sustainability pag. 211

Biodiversity pag. 212

From farm to fork = fish to fork pag. 214

Fish to fork & local sourcing pag. 216

The short supply chain pag. 217

Farmer's markets & earth markets pag. 218

Unit 2

The new gastronomes pag. 222

Lyfe kitchen pag. 224

Unit 3

The food supply chain pag. 234

The organic choice pag. 236 quanto scritto tra parentesi quadre

The GMOs controversy pag. 238

Traceability & certification pag. 241

Barcodes pag. 242

Module 7 On the healthy side

Unit 1

Well-being pag. 250

Close up on nutrients pag. 252

Carbohydrates, animal and vegetable food proteins pag. 253

Fats, trans fats or trans fatty acids or hydrogenated fats pag. 254

Vitamins & minerals pag. 255

Healthy guidelines and food groups & healthy diet pag. 259

New food pyramid, healthy eating plate pag. 260

Unit 2

Allergies vs intolerances pag. 262

Module 8 On the safe side

Unit 1

World food safety pag. 290

The five keys to safer food pag. 291

Descriptions of the 5 keys pag. 292 es. 5 listening

Food poisoning pag. 293

Bacteria, viruses, parasites, harmful chemicals pag. 294

Food contamination pag. 296

Direct, indirect, cross contamination pag. 297

Unit 2

Haccp guarantees food hygiene and safety in catering pag. 304

The development of a specific haccp plan includes 5 preliminary tasks pag. 306

The seven principles of haccp pag. 307

Unit 3

Food preservation pag. 314 es. 1 listening

Ancient & natural preservation methods, modern preservation methods pag. 315

Pag. 316 es. 4

Module 10 Careers

Unit 1

Job opportunities pag. 370

Unit 2

Your key to success, to apply pag. 382

Application letter format layout - block style pag. 384

Europass Curriculum Vitae pag. 392

Food & religion

Judaism, Islam, Hinduism pag. 425

Buddhism pag. 426

Kosher food pag. 428

Islamism with ex. 13, suhoor, iftar, ramadan pag. 430

Food & celebrations in Europe pag. 431

Easter celebrations pag. 432

UDA: I CAFFÈ LETTERARI. Dalla Belle Époque agli anni Cinquanta del Novecento: "Il Caffè Savini di Milano".

UDA: "Novecento da bere: i vintage cocktails"

UDA: "Goal 5 Agenda 2030: Come si può raggiungere la Parità di Genere? La condizione della donna nel Novecento fino ad oggi"

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

Docente: Rosario Costa

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

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

PROGRAMMA SVOLTO

Anno scolastico 2024/2025

MODULO A: IL MERCATO TURISTICO

LEZIONE 1: IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE

- I caratteri del turismo
- I fattori che influenzano il turismo internazionale
- Le dinamiche del turismo mondiale

LEZIONE 2: GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNAZIONALI

- Gli organismi internazionali

LEZIONE 4: GLI ORGANISMI E LE FONTI INTERNE

- Gli organismi interni

MODULO B: IL MARKETING

LEZIONE 1: IL MARKETING: ASPETTI GENERALI

- Il marketing turistico
- Differenza tra marketing strategico e marketing operativo

LEZIONE 2: IL MARKETING STRATEGICO

- Il marketing strategico
- Le fonti informative
- L'analisi interna
- L'analisi della concorrenza
- L'analisi della domanda
- La segmentazione della domanda

-Il target

-Il posizionamento

-Determinazione degli obiettivi strategici

-Macro marketing, micromarketing e marketing integrato

LEZIONE 3: IL MARKETING OPERATIVO

-Gli strumenti del micro marketing: il marketing mix

-Marketing mix: il prodotto

-Marketing mix: il prezzo

-Marketing mix: la comunicazione

-Marketing mix: la distribuzione

-Marketing mix: il personale

LEZIONE 4: IL WEB MARKETING

-Il web marketing

-Gli strumenti del web marketing

LEZIONE 5: IL MARKETING PLAN

-Il marketing plan

MODULO C: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

LEZIONE 1: LA PIANIFICAZIONE E LA PROGRAMMAZIONE

-La pianificazione strategica

-Il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale

-Le funzioni del controllo di gestione

LEZIONE 2: IL BUDGET

-Il budget

-Differenza tra bilancio d'esercizio e budget

-Articolazioni del budget

-Redazione del budget degli investimenti

-Redazione del budget economico di un albergo

-Il controllo budgettario

LEZIONE 3: IL BUSINESS PLAN

-Il business plan

-Il contenuto del business plan

MODULO D: NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

LEZIONE 1: LE NORME SULLA SICUREZZA DEL LAVORO E DEI LUOGHI DI LAVORO

-La sicurezza del lavoro

-Il Testo unico sulla sicurezza del lavoro

-La normativa antincendio

LEZIONE 2: LE NORME DI IGIENE ALIMENTARE E DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

- La normativa alimentare

-Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti

-I meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare

- La sicurezza dei luoghi e delle attrezzature di lavoro

LEZIONE 3: I CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE

- I requisiti del contratto

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

LEZIONE 2: I MARCHI DI QUALITA'ALIMENTARE:

-Il marchio

-I marchi di qualità alimentare

-I prodotti a km 0

Sono state inoltre sviluppate le seguenti competenze e conoscenze di **EDUCAZIONE CIVICA**:

-**AGENDA 2030**: Come si può raggiungere la Parità di Genere? La condizione della donna

nel Novecento fino ad oggi (obiettivo 5)

Materia: RELIGIONE Classe: 5G Docente:
Paola Mariani
TOTALE ORE: 29
PROGRAMMA SVOLTO 2023-2024

Enogastronomia settore Sala e Vendita

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

STORIA DEGLI EBREI DALLE ORIGINI AL 1947

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

GIUSTIZIA RIPARATIVA E MISERICORDIA

- La Misericordia nel Vangelo
- Le APAC brasiliane: mostra al Meeting di Rimini per l'amicizia fra i popoli

LA SHOAH

- Documentario "Volevo solo vivere"
- Letture da "Si sente?" di Paolo Nori
- Esperimento Milgram
- Esperimento Zimbardo
- Effetto Lucifero
- Film: "La zona di interesse"

LA CHIESA

- Origini
- Definizione
- La Chiesa di Pio XII
- Dal Medioevo al Nichilismo contemporaneo

UDA

Agenda 2030: la diversità di genere

La donna nell'AT e nel NT

"North Country": film sulle molestie nei luoghi di lavoro

EDUCAZIONE CIVICA

INTELLIGENZA ARTIFICIALE E SFIDE ANTROPOLOGICHE

- Video "The social dilemma"
- L'intelligenza artificiale e le sfide antropologiche"
- Brain Rot
- Letture da "La generazione ansiosa" di J. Haidt
- Visita alla Casa di Reclusione di Bollate (MI)

PROGRAMMA LINGUA E CULTURA FRANCESE

ANNO SCOLASTICO 2023/24

Elisabetta Piotto, 5G

Libro di testo: M.Zanotti M.B. Paour "Passion Maître Sommelier et Barman" ed San Marco

Classe 5G Sala e vendita a.s. 2024/2025

Ripasso di alcuni argomenti grammaticali:

les indéfinis, le passif, la phrase hypothétique, l'imparfait et le conditionnel, le futur simple, le gérondif et le participe présent, la phrase subordonnée.

Uda 5 De bons vins

- ☐ Dialogue : « Que désirez-vous boire ? »
- ☐ Le patrimoine culturel du vin
- ☐ Le Champagne (doc)
- ☐ La Méthode champenoise (doc)
- ☐ La carte des vins
- ☐ L'étiquette et ses mentions
- ☐ Le sommelier
- ☐ Servir le vin est un art (vidéo)
- ☐ Déguster et marier le vin
- ☐ Les principales régions viticoles en France : Alsace (vidéo), Champagne
- ☐ Les principales régions viticoles en Italie : Lombardie, Piémont, Vénétie, Trentin, Sicile, Sardaigne, Toscane.
- ☐ Présentation individuelle : deux régions au choix (France et Italie)
- ☐ Savoir présenter une bouteille de vin à la table (Chianti classico, Vermentino di Gallura)
- ☐ Savoir servir les fromages et les fromages typiques (français et italiens)

Uda 8 Bien-être et qualité à table

- ☐ La Pyramide alimentaire
- ☐ Les groupes alimentaires (doc)
- ☐ Le régime méditerranéen (doc)
- ☐ Les régimes alternatifs : végétarien et végétal (doc)
- ☐ L'alimentation du sportif (doc)
- ☐ Le bien-être en cinq couleurs
- ☐ Les menus religieux (doc)
- ☐ Les certifications de qualité des produits français (AOC-IGP-STG-AB-Max Avelaar)
- ☐ Le Label Rouge (vidéo)
- ☐ Slow Food (doc)

Uda 9 Nutrition et sécurité alimentaire

- ☐ Attention, intoxication !
- ☐ Les allergies
- ☐ Les intolérances
- ☐ La maladie cœliaque (doc)
- ☐ Les TCA : troubles du comportement alimentaire (doc)

Ed civ : Agenda 2030 et ses objectifs- le Régime de Vichy et le musée de la Shoa à Paris (doc)- Paris et ses monuments de la Rive droite et gauche (doc)

UDA : les cafés littéraires parisiens (doc) et présentations par groupe

UDA : objectif 5 de l'Agenda 2030

PROGRAMMA DI MATEMATICA

CLASSE 5G - Anno Scolastico 2024/2025

Docente: Fino Valentina

MODULO 1: FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE

Funzioni razionali intere e fratte:

- Dominio;
- Intersezioni con gli assi;
- Studio del segno;
- Funzioni pari e funzioni dispari;
- Calcolo di limiti per valori finiti e infiniti di x e loro rappresentazioni; forme di indecisione $0/0$ e ∞/∞ ;
- Definizione di asintoto, asintoti verticali, orizzontali e obliqui;
- Calcolo di derivate di funzioni elementari; calcolo della derivata del quoziente;
- Applicazione dello studio del segno della derivata per determinare gli intervalli di crescita e decrescita di una funzione e i punti stazionari;
- Rappresentazione grafica di una funzione;
- Lettura del grafico di una funzione.

Ogni argomento è stato trattato riportando di volta in volta i dati ottenuti sul grafico cartesiano in modo che gli alunni potessero ragionare su eventuali contraddizioni tra i risultati ottenuti autocorreggendosi nello svolgimento dell'esercizio.

La lettura del grafico è stata inizialmente effettuata su grafici cartesiani qualsiasi, in seguito si è passati a proporre agli studenti grafici che avessero un collegamento con altre discipline studiate.

MODULO 2: ELEMENTI DI STATISTICA DESCRITTIVA (CENNI)

- Le fasi di una indagine statistica;
- Dati qualitativi e quantitativi, rilevazioni globali o sondaggi;
- Sistemazione di dati in tabelle: tabelle di spoglio e tabelle di frequenza. Tabelle semplici, composte e a doppia entrata;
- Frequenza assoluta, relativa e percentuale;
- Rappresentazione di dati in grafici. Grafici lineari, istogrammi e diagrammi circolari;
- Indici di posizione centrale: media, mediana e moda;
- lettura di grafici;

Programma enogastronomia settore cucina

Docente : Bianchi Paola

Classe 5 G

Libro: Alma Cucina per Sala e Vendita ed. Plan

Anno scolastico 2024/2025

Competenze professionali

1. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
2. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
3. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimicofisico, nutrizionale e gastronomico.
4. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
5. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
6. 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.
7. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
8. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
9. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici

- **CONTENUTI DEL PROGRAMMA**

Conoscenze	Abilità
I nuovi prodotti alimentari Alimenti e loro classificazione Gli Organismi Geneticamente Modificati Le gamme dei prodotti alimentari	Saper classificare gli alimenti in base alle loro caratteristiche organolettiche e saperne riconoscere i parametri qualitativi Saper distinguere i prodotti in base al livello di lavorazione subito
L' etichetta alimentare La legislazione di settore I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio	Saper leggere le informazioni contenute in un'etichetta alimentare Conoscere le normative a tutela dei marchi e l'etichetta relativa
La ristorazione e le sue forme La ristorazione commerciale e collettiva La produzione dei pasti nella ristorazione L'offerta gastronomica contemporanea e le tipologie di ristorazione	Saper distinguere tra loro i servizi offerti in base all'azienda ristorativa Saper individuare le principali tipologie di catering nella ristorazione collettiva e viaggiante
Storia del menu I criteri gastronomici per la compilazione del menu Le tipologie di menu Il menu, la ricetta e le portate	Saper riconoscere il ruolo del menu nel settore ristorativo Saper definire menu adeguati alle tipologie di ristorazione Saper elaborare menu in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti Riconoscere le varie tipologie di menu Saper costruire un menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela
La gestione degli acquisti I fornitori Il ricevimento, lo stoccaggio delle merci e la gestione delle scorte	Utilizzare tecniche di approvvigionamento Individuare criteri per la scelta dei fornitori
Il sistema HACCP I principi dell'HACCP Il manuale di autocontrollo e i diagrammi di flusso	Applicare il sistema Haccp con la finalità di garantire i principi dell'igiene dell'ambiente, delle attrezzature, dei prodotti, delle persone e delle lavorazioni

Materia: Laboratorio di Servizi Enogastronomia Settore Sala e Vendita

Programma Svolto

Docente: Giovanni Conidi

Classe: 5G

LA RISTORAZIONE

- Le aziende enogastronomiche
- Le imprese di servizi
- La ristorazione commerciale
- La ristorazione collettiva
- Il catering
- Il banqueting
- La ristorazione viaggiante
- Sicurezza alimentare: definizione di alimento salubre;
- Definizioni di rintracciabilità e tracciabilità;
- La corretta prassi igienica nella ristorazione
- L'importanza dell'igiene personale; la cura degli ambienti;
- Il concetto di marcia avanti;

LESSICO E FRASEOLOGIA DI SETTORE

MENU E CARTE

- L'elaborazione e la redazione di menu e carte
- l'evoluzione storica del menu
- il menu moderno
- La redazione del menu; la valutazione strutturale, la composizione gastronomica, il legame con il territorio, il target e la relazione cliente-pasto
- La carta dei vini e i criteri di abbinamento cibo-vino

LA QUALITÀ E LA TIPICITÀ

- I controlli di qualità
- La qualità totale
- I prodotti biologici
- La lotta integrata
- La filiera corta e il chilometro zero
- La tutela della tipicità (DOP, IGP, STG, PAT, De.Co)

IL MARKETING NELLA RISTORAZIONE:

- l'importanza del marketing nella ristorazione
- il marketing mix
- i canali di distribuzione
- la comunicazione aziendale
- target
- customer satisfaction

ORGANIZZAZIONE E GESTIONE:

- Le imprese di servizi
- Le risorse umane
- L'organizzazione del lavoro e del personale

- La politica del personale
- Programmazione e organizzazione della produzione
- L'approvvigionamento e le sue politiche
- Il magazzino

LA BIRRA E LA BIRRA HOME MADE:

- Gli ingredienti della birra
- La produzione
- Classificazione; stili birrai; degustazione; servizio; abbinamento

I DISTILLATI:

- La distillazione: produzione, classificazione e servizio

GLI SMOOTHIES

ANNO SCOLASTICO 2024/25

PROGRAMMA SVOLTO MATERIA SCIENZE MOTORIE

CLASSE 5 G

Docente

Alessandro Meani

Libro di testo: Fiorini Gianluigi, Coretti Stefano, Bocchi Silvia

Titolo: Più movimento slim + ebook

Relazione finale

Gli alunni hanno lavorato con buona attenzione e partecipazione durante tutte le lezioni.

Obiettivi realizzati

- Conoscenze: i livelli delle conoscenze dei contenuti della disciplina, della terminologia specifica della disciplina, dei percorsi e dei procedimenti sono da ritenersi mediamente discreti grazie all'interesse e alla partecipazione.
- Competenze: comunicative (saper utilizzare il lessico specifico della materia e saper realizzare una comunicazione espressiva utilizzando il linguaggio del corpo) sono più che discrete.
- Capacità: livelli delle capacità di memorizzare informazioni e sequenze motorie, di applicare principi e regole, tecniche e procedimenti specifici, di sintetizzare le conoscenze acquisite sono pienamente sufficienti per la quasi totalità degli alunni.

Metodo d'insegnamento

- Gradualità del carico e dei ritmi fisiologici.
- Approccio del gesto sportivo prima in forma globale e poi analitica.
- Varie forme di movimento.

Programma Teorico:

1. Apparato scheletrico,
2. Apparato muscolare,
3. Il gioco e lo sport,
4. Paramorfismi e dismorfismi,
5. Il ruolo della donna nello sport (UDA parità di genere)

Programma Pratico:

1. I fondamentali del basket:
 - Palleggio
 - Tiro
 - Terzo tempo
2. I fondamentali della Pallavolo;
 - Palleggio
 - Battuta
 - bagher
3. Atletica:

- Velocità 100 mt
- 4. Ginnastica a corpo libero;
- 5. Calcio;
- 6. Gare campionati studenteschi (volley, corsa campestre, atletica)
- 7. Pattinaggio sul ghiaccio
- 8. Badminton

EDUCAZIONE CIVICA

Le regole del Fair Play

Classe: 5°G – Sala e vendita

Anno scolastico: 2023-2024

Disciplina: Scienze e cultura dell'alimentazione

Docente: Laura Milani

LIBRO DI TESTO: Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Enogastronomia – Sala e Vendita 5
(A. Machado)

1. L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA

GLOBALIZZAZIONE (Cenni)

Consuetudini alimentari nelle grandi religioni

- Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose

- Le regole alimentari nella tre religioni monoteistiche

(Cristianesimo, Islam, Ebraica)

Nuovi prodotti alimentari

- I nuovi prodotti

- Integratori alimentari

- Alimenti funzionali

- I novel foods

- Gli OGM

2. DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE E STILI

ALIMENTARI

- La dieta nell'età evolutiva

- La dieta dell'adulto e della terza età

- La piramide alimentare

- La dieta in gravidanza

- La dieta della nutrice

- La dieta mediterranea

- La dieta vegetariana

- La dieta macrobiotica

- La dieta eubiotica
- La dieta nordica
- La dieta e lo sport
- Ristorazione collettiva
- La mensa scolastica
- La mensa aziendale
- La ristorazione nelle case di riposo
- La ristorazione ospedaliera

3. DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

- Le malattie cardiovascolari
- Le malattie metaboliche (diabete, obesità)
- Osteoporosi
- Malattie dell'apparato digerente e malattie epatiche
- Allergie e intolleranze alimentari
- Le intolleranze alimentari
- Intolleranza al lattosio
- Celiachia
- Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva

4. IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

- Contaminazione fisico-chimica degli alimenti
- Contaminazione biologica degli alimenti: prioni,
batteri, i 7 fattori di crescita
- Tossinfezioni alimentari
- Le parassitosi

5. HACCP

- Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità
- Igiene degli alimenti
- I Manuali di Buona Prassi Igienica
- Autocontrollo e HACCP
- Il controllo ufficiale degli alimenti

DOCUMENTI RISERVATI:

COME DA DISPOSIZIONE DEL REGOLAMENTO D'ISTITUTO:

PIANI DIDATTICI PERSONALIZZATI

CARTELLA RELATIVA AI PCTO PER IL TRIENNIO

CREDITI SCOLASTICI DI CLASSE TERZA - QUARTA - QUINTA

PROGRAMMI DI MATERIA FIRMATI