ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA COMMERCIALE

ADRIANO OLIVETTI
MONZA

Documento della classe 5^HPD

Indirizzo Enogastronomia

Opzione Prodotti Dolciari, Artigianali e Industriali

A.S. 2024/2025

Coordinatore: Prof.ssa Valeria Tassone

1. Presentazioni dell'Istituto e del contesto territoriale

1.1 Presentazione dell'Ipssec "A. Olivetti"

1.1 Il contesto territoriale

2. Il profilo professionale

2.1 Il profilo in uscita della figura professionale di "Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità' Alberghiera"

2.2 "Il Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera" - articolazione Pasticceria

2.3 Il quadro orario

2.4 Le competenze generali di indirizzo

2.5 Le competenze chiave e di cittadinanza

2.6 Le competenze di Educazione Civica

3. Il consiglio di classe e la componente alunni

3.1 La composizione del Consiglio di classe

3.2 La stabilità dei docenti nel Consiglio di classe

3.3 Composizione della classe

3.4 Privatisti

3.5 Attribuzione dei crediti

3.6 Relazione sulla classe 5H

4. Obiettivi del consiglio di classe e contenuti multidisciplinari

4.1 Finalità

4.2 Obiettivi educativo-formativi

4.3 Obiettivi generali

4.4 Obiettivi specifici

4.5 Esplicitazione dei livelli di sufficienza

4.6 Obiettivi per aree disciplinari

4.7 Gli obiettivi multidisciplinari

4.8 Modalità di lavoro e strumenti utilizzati

4.9 Valutazione degli apprendimenti

4.10Valutazione della condotta

	4.11Le attività di arricchimento dell'offerta formativa
	4.12 Sintesi generale PCTO
5. Svolgimento prove di esame-Griglie di correzione e conversione	5.1 Elaborati previsti dall'Ordinanza ministeriale sugli esami di Stato 2023 n. 45
	5.2 Attribuzione del credito
	5.3 Simulazioni prove scritte esame di Stato
	5.4 Griglie di correzione e conversione
Allegati	I programmi disciplinari effettivamente svolti: Lingua e Lettere italiane, Storia, Lingua inglese, Lingua francese, Lingua Tedesco, Matematica, Scienza e Cultura dell'alimentazione, Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva, Lab.Pasticceria, Scienze motorie e sportive, Religione.
Le firme del consiglio di classe	C – Documenti riservati: ◆ Piani Educativi Personalizzati ◆ Piani Didattici Personalizzati ◆ Cartella relativa ai PCTO per il triennio con valutazione PCTO ◆ Valutazione competenze chiave e di cittadinanza ◆ Programmi disciplinari firmati dagli alunni

DOCUMENTO DELLA CLASSE 5 HPD

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

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

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

1. PRESENTAZIONI

1.1 PRESENTAZIONE DELL'IPSSEC "ADRIANO OLIVETTI" DI MONZA

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

- Contabilità d'azienda
- Dattilografia

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

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

- Contabile d'azienda
- Segretario d'azienda

Operatore commerciale con l'estero

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

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

- Analisti contabili;
- Segretari d'amministrazione.

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

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

e con il diploma di maturità di:

- Tecnico della gestione aziendale.

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

- Operatore dell'impresa turistica
- Operatore della gestione aziendale

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

- Tecnico dei servizi turistici
- Tecnico della gestione

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

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

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

- Tecnico della ristorazione
- Tecnico dei servizi turistici

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

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

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

1.2 IL CONTESTO TERRITORIALE

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

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

L'Istituto è ora in grado di offrire la trivalenza dei settori rispondendo così in modo organico alle esigenze della miriade di imprese presenti sul territorio stesso.

Inoltre è uno dei pochi in Italia ad avere istituito corsi serali alberghieri.

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

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

2. IL PROFILO PROFESSIONALE

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

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

È in grado di:

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

L'indirizzo si suddivide in articolazioni:

- **"Enogastronomia" opzione "Pasticceria"**
- **"Servizi di sala e di vendita"**
- **"Accoglienza turistica"**

2.2 IL "TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA" – Pasticceria

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

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

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

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

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

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

Le discipline dell'area di indirizzo nel secondo biennio si fondano su metodologie laboratoriali che favoriscono l'acquisizione di strumenti concettuali e di procedure

funzionali a preparare ad una maggiore interazione con il mondo del lavoro e delle professioni. Rispondono inoltre alle esigenze di una formazione mirata a specifiche richieste del tessuto produttivo locale.

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

2.3 QUADRO ORARIO

QUADRO ORARIO TRIENNIO

AREA GENERALE	terzo anno	quarto anno	quinto anno	classe di concorso
Lingua italiana	4	4	4	A-12
Lingua inglese	2	2	2	A-24
Storia	2	2	2	A-12
Matematica	3	3	3	A-26 A-47
Scienze motorie	2	2	2	A-48
IRC o attività alternativa	1	1	1	

AREA DI INDIRIZZO ARTE BIANCA E PASTICCERIA	terzo anno	quarto anno	quinto anno	classe di concorso
Seconda lingua	3	3	3	A-24
Scienza e cultura dell'alimentazione	5	4	5	A-31
Lab. Pasticceria	6	7*	7*	B 20
Diritto e tecniche amministrative	4	4	4	A-46
Inglese tecnico	1	1	1	A-24

*** COMPRESENZE**

TERZO ANNO 1 h compresenza: ITP + Inglese Tecnico

QUARTO ANNO 1 h compresenza: ITP + Inglese Tecnico

QUINTO ANNO CUCINA, SALA, ARTE BIANCA 2h compresenza: ITP + Inglese Tecnico e ITP + Alimentazione

QUINTO ANNO ACCOGLIENZA 2h compresenza: ITP + Inglese Tecnico e ITP + Arte e territorio

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

2.4 LE COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO

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

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

2.5 LE COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA

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

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

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

Le competenze chiave sono quelle di cui tutti hanno bisogno per la realizzazione e lo sviluppo personale, l'occupabilità, l'inclusione sociale, uno stile di vita sostenibile, una vita fruttuosa in società pacifiche, una gestione della vita attenta alla salute e la cittadinanza attiva. Si sviluppano in una prospettiva di apprendimento permanente, mediante l'apprendimento formale, non formale e informale in tutti i contesti.

Le competenze chiave sono considerate tutte di pari importanza; ognuna di esse contribuisce a una vita positiva nella società. Possono essere applicate in contesti differenti e in combinazioni diverse; si sovrappongono e sono interconnesse.

Griglia valutazione competenze chiave e di cittadinanza

COMPETENZE DI CITTADINANZA	**DESCRITTORI**	**INDICATORI**	**VALUTAZIONE LIVELLI** (barrare con una crocetta)			
			Avanzato	Intermedio	Base	Non raggiunto
INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI	Individua e rappresenta collegamenti e relazioni tra fenomeni diversi anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari	Riferisce in modo chiaro ed approfondito fatti e fenomeni, individuandone gli aspetti fondamentali, coglie le relazioni di causa ed effetto negli eventi, analizza e classifica dati.				
	Individuare collegamenti tra le diverse aree disciplinari	Opera autonomamente e in modo corretto collegamenti coerenti tra le diverse aree disciplinari				
PROGETTARE	Uso delle conoscenze apprese per realizzare un prodotto.	Utilizza le conoscenze acquisite per elaborare progetti inerenti alle attività di studio. È in grado di verificare la pianificazione.				
	Organizzazione del materiale per realizzare un prodotto	Organizza il materiale in modo appropriato. Gestisce responsabilmente strumenti e spazi.				

Competenze chiave e di cittadinanza - quinto anno

Nella seduta del Cdc della 5 HPD, 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*:** per l'apprendimento di tale competenza hanno fornito uno speciale contributo le seguenti discipline: italiano, alimentazione, diritto e tecniche amministrative, laboratorio pasticceria.
- ***Progettare*:** su questa competenza hanno lavorato primariamente le seguenti discipline: Italiano-Storia, laboratorio pasticceria, inglese, alimentazione, diritto e tecniche amministrative

Nella seguente tabella sono specificate discipline e i contenuti:

Competenza	Esiti formativi (abilità)	Discipline coinvolte	Conoscenze	Tempi (periodo)
Individuare collegamenti e relazioni	Individua e rappresenta collegamenti e relazioni tra fenomeni diversi anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari	Diritto	Il marketing. La leva del prodotto, del prezzo, i canali di distribuzione, la comunicazione.	Intero a.s.
		Italiano	Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento Visione d'insieme, mediata e sintesi e mappe della Società e della cultura di massa. Interpretazione, mediante testi anche multimediali, dell'influsso che il contesto storico-politico, economico, sociale e culturale esercita sugli autori e sui loro testi. Svevo: La coscienza di Zeno	
		Matematica	Saper ricercare grafici rappresentativi delle principali caratteristiche del periodo storico e saperli analizzare e commentare.	
		Storia	Riconoscere nella storia del fine Ottocento, Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità Analizzare problematiche significative del periodo considerato.	
		Alimentazione	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP	

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	Diritto	Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le nuove esigenze del turista moderno.	Intero a.s.
		Italiano	Uso del modello educativo "MLTV –Making Learning and Thinking Visible", per valorizzare e mettere a frutto sia le conoscenze, le abilità e le competenze di tipo disciplinare che lo sviluppo del pensiero nelle diverse declinazioni: critico, creativo riflessivo, decisionale.	
		Pasticceria	Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menu in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. Identificare il legame dei prodotti e servizi con il contesto storico, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione	
		Alimentazione	Il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP	
		Matematica	Studio di funzione. Statistica.	

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

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
3,8%	38,5%	457,7%	0%

Livelli di Competenza: **Progettare**

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
3,8%	38,5%	57,7%	0%

Competenze di Cittadinanza e Costituzione - quarto anno

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

- ***Agire in modo autonomo e responsabile.***
- ***Acquisire ed interpretare l'informazione.***

Al fine di sviluppare e consolidare queste competenze di riferimento gli alunni, su indicazione dei docenti, hanno lavorato sulle seguenti Uda : 1.Cioccolatiamo (Discipline coinvolte : Laboratorio pasticceria, Inglese, Diritto e tecniche amministrative, Alimentazione, Francese, Tedesco, Matematica – 2. I codici comunicativi (francese, tedesco, scienze motorie alimentazione) - 3. Le sfide della democrazia (Storia, Diritto e tecniche amministrative)

Livelli di Competenza: **Agire in modo autonomo e responsabile**

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
14,2%	19,2%	66,6%	0%

Livelli di Competenza: **Acquisire ed interpretare l'informazione**

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
14,2%	21,5%	64,3%	0,0%

Competenze di Cittadinanza e Costituzione - terzo anno

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

- ***Comunicare.***
- ***Collaborare e partecipare.***

Al fine di sviluppare e consolidare queste competenze di riferimento gli alunni, su indicazione dei docenti, hanno lavorato sulle seguenti Uda : 1) Il profumo del pane (Scienza e cultura dell'alimentazione, Diritto e tecniche amministrative, Laboratorio Pasticceria) – 2 Perdite e sprechi lungo la filiera agroalimentare (Diritto e tecniche amministrative, Scienza e cultura dell'alimentazione, Francese, Tedesco).

Livelli di Competenza: **Comunicare**

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
15,8 %	36,8%	36,8%	10,5%

Livelli di Competenza: **Collaborare e partecipare**

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
15,8%	36,8%	36,8%	10,5%

2.6 LE COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA

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

La prospettiva trasversale dell'insegnamento di Educazione Civica

La trasversalità dell'insegnamento offre un paradigma di riferimento diverso da quello delle discipline. La norma richiama il principio della trasversalità del nuovo insegnamento, anche in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, non ascrivibili a una singola disciplina e neppure esclusivamente disciplinari.

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

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

I nuclei concettuali dell'Educazione Civica

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

La Costituzione

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

Lo sviluppo sostenibile

Alunne e alunni saranno formati su educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio, tenendo conto degli obiettivi dell'Agenda 2030 dell'ONU.

Rientreranno in questo asse anche educazione alla salute, la tutela dei beni comuni, principi di protezione civile. La sostenibilità entrerà, così, negli obiettivi di apprendimento.

Cittadinanza digitale

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

Curriculo di Educazione Civica

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

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	***SOSTENIBILITA' E CIRCOLARITA'***
Prodotti	Realizzazione di presentazioni ppt: proposta di una ricetta realizzata con ingredienti sostenibili o basati sulle caratteristiche di una delle diete sostenibili analizzate nel corso dell'anno scolastico.
Competenze mirate Comuni, di cittadinanza o professionali	**Competenze di cittadinanza**: Progettare, Individuare collegamenti e relazioni. **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**: **Competenza in uscita n° 4:** Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. **Competenza in uscita n° 7:** 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. **Competenza in uscita n° 8:** Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Disciplina	**Abilità**	**Conoscenze**
MATEMATICA	Effettuare un'indagine statistica. Analizzare e rappresentare dati riguardanti gli stili di vita alimentari.	Statistica: media, mediana, moda. Rappresentazione grafica di dati.
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Identificare tecniche e strumenti nella produzione ecosostenibile; economia circolare; la certificazione Ecolabel	Concetto di sostenibilità; riduzione dell'impatto ambientale; principio di economia circolare nel settore alimentare; etichetta Ecolabel.
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Individuare le tipologie di intervento per la riduzione e il recupero del cibo sprecato Individuare e riconoscere i comportamenti dei consumatori idonei alla riduzione ed eliminazione degli sprechi alimentari	La dieta sostenibile e la doppia piramide alimentare - ambientale Impatto ambientale dei consumi alimentari La sostenibilità della dieta mediterranea
INGLESE	Improve knowledge on feedbacks between social and ecological systems, effectiveness of governance systems and the influence of institutions on the social distribution of ecosystem services	Sustainability. Farm to Fork, Fish to Fork, Lyfe kitchen, The short supply chain
TEDESCO FRANCESE	Tedesco: Relazionare sull'inquinamento ambientale e sull'importanza della protezione dell'ambiente Francese: presentare i principi della dieta mediterranea, sottolineando l'importanza di una dieta sostenibile	Tedesco: Umweltverschmutzung und Umweltschutz Francese: Agenda 2030: objectif 3. Être en bonne santé La durabilité de la pyramide alimentaire Le régime méditerranéen L'agriculture bio

Utenti destinatari	CLASSE **5ª H** –Enogastronomia art. Pasticceria dell' IPSSEC A. OLIVETTI – Monza (MB).
Prerequisiti	Competenze del secondo biennio.
Fase di applicazione	Intero Anno Scolastico.
Tempi	**14 ore** fra lezioni frontali e attività di ricerca individuale.
Metodologia	Lezione partecipata - Lavoro di gruppo con cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo - Attività laboratoriale.
Risorse umane	Docenti coinvolti nell'UDA
Strumenti	Strumenti multimediali –mappe concettuali e/o rappresentazioni grafiche – libro di testo anche multimediale – presentazioni in PowerPoint – dizionari di lingua multimediali.
Valutazione	Sarà effettuata una valutazione intermedia durante l'intero anno scolastico dalle singole discipline coinvolte sui singoli temi affrontati per poi effettuare una valutazione sommativa e finale per competenze del prodotto finito sulla base della griglia allegata

Altre ore di Ed.Civica sono state svolte dalla docente di Italiano e Storia, Francese e Religione.

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA SVOLTI DALLA DOCENTE DI RELIGIONE			
Discipline coinvolte	**Ore svolte**	**Nucleo concettuale sviluppato**	**Contenuti**
Religione	8	Gen Z e disagio giovanile L'IA e le sfide antropologiche Giustizia riparativa e Misericordia Giustizia riparativa	Letture da "La generazione ansiosa" di J. Haidt Video: "The social dilemma" Il fenomeno del Brain Rot Le APAC brasiliane Visita alla Casa di Reclusione di Bollate

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA SVOLTI DALLA DOCENTE DI ITALIANO E STORIA			
Discipline coinvolte	**Ore svolte**	**Nucleo concettuale sviluppato**	**Contenuti**
Storia	10	Lo scontro tra tendenze autoritarie e democratiche: L'affare Dreyfus L'istruzione in Italia dal 1861 all'art.34 della Costituzione I 14 punti di Wilson e la Società delle nazioni Il genocidio degli Armeni I Gulag La Costituzione della Repubblica di Weimar e l'articolo 48. Il programma eugenetico di Hitler La Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo elaborata dall'ONU nel 1948 La Nascita dell'Europa Unita La Costituzione italiana e i rispettivi organi	Art. 2,3,11,34,138

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA SVOLTI DALLA DOCENTE DI FRANCESE

Discipline coinvolte	**Ore svolte**	**Nucleo concettuale sviluppato**	**Contenuti**
Francese	5	Chercher un emploi	Les méthodes de recrutement: Le Pôle Emploi, les petites annonces sur le web et dans la presse, les salons de recrutement
		Le CV Européen	Les données personnelles, la formation, les expériences professionnelles et/ou les stages, la connaissance des langues étrangères, les compétences en informatique, les intérêts et loisirs, les informations supplémentaires.
		La lettre de motivation	L'en-tête, la vedette, titres d'appellation, introduction de la lettre, développement ou corps de la lettre, formule de politesse finale, pièce jointe
		Les offres d'emploi	Les petites annonces sur le web et dans la presse
		Comment se présenter au futur employeur ?	L'entretien d'embauche

Competenze conseguite

- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali
- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
- Partecipare al dibattito culturale.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
- Adottare i comportamenti più adeguati alla tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.
- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
- Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

La valutazione

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

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

VALUTAZIONE DEL VOTO IN CONDOTTA

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

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

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

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

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

DEROGHE RISPETTO ALLA NORMA SUL MONTE ORE MINIMO DI FREQUENZA

Ai fini della validità dell'anno scolastico, compreso quello relativo all'ultimo anno di corso, per procedere alla valutazione finale di ciascuno studente è richiesta la frequenza di almeno "tre quarti dell'orario annuale personalizzato" (DL 133/2008 art. 14 comma 7). La stessa legge prevede che i singoli Istituti possano prevedere deroghe a tale limite di assenze in casi del tutto straordinari e motivati come, ad esempio, un lungo periodo di malattia.
Il regolamento attuativo dispone, infatti, che una deroga è possibile solo "per assenze documentate e continuative, a condizione, comunque, che tali assenze non pregiudichino, a giudizio del consiglio di classe, la possibilità di procedere alla valutazione degli alunni interessati".
Il C.d.C. quindi si attiene a tali deroghe precisando che le documentazioni relative alle motivazioni e giustificazioni delle assenze devono essere prodotte dallo studente o dai genitori al rientro dello studente a Scuola e comunque tempestivamente.

3. IL CONSIGLIO DI CLASSE E LA COMPONENTE ALUNNI

3.1 LA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Docente	Continuità didattica nel triennio
Italiano	Prof.ssa Di Nonno Emanuela	Dal 3 anno
Storia	Prof.ssa Di Nonno Emanuela	Dal 3 anno
Inglese	Prof.ssa Arosio Debora	Dal 3 anno
Francese	Prof.ssa Illuzzi Silvia	Dal 5° anno
Tedesco	Prof.ssa Larghi Loredana	Dal 3° anno
Matematica	Prof.ssa Ferreri Francesca	Dal 3 ° anno
Diritto e tecniche amm. Strut. Ric.	Prof. Romanazzi Virginia	Dal 5° anno
Lab. Pasticceria	Prof. Cardamone Daniele	Dal 5° anno
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa Tassone Valeria	Dal 3° anno
Scienze Motorie	Prof.ssa Mauri Antonella	Dal 3° anno
Religione	Prof.ssa Mariani Paola	Dal 3° anno
Docente di sostegno	Prof. Eneghes Gennaro	Dal 5°anno
Docente di sostegno	Prof. Vitabile Leo	Dal 5°anno

3.2 CONTINUITA' DEI DOCENTI

Per quanto riguarda il corpo docente, c'è stata continuità didattica per: Italiano-Storia, inglese, scienze motorie, tedesco, matematica, religione, e scienza e cultura dell'alimentazione. Diritto e tecniche amministrative, francese, Laboratorio pasticceria e sostegno sono subentrati in quinta.

3.3 COMPOSIZIONE DELLA CLASSE 5HPD

La classe 5^H è composta da 26 alunni totali, di cui 14 femmine e 12 maschi. La maggior parte degli studenti proviene dalla classe ex 4H. All'inizio dell'anno scolastico, ci sono stati 9 nuovi inserimenti di cui 5 provenienti dal CFP e 4 ripetenti dal nostro stesso istituto e indirizzo. Relativamente agli alunni provenienti da percorsi CFP, ai sensi del D. Legs.61/2017 e in ottemperanza all'Accordo USR - Regione Lombardia del dicembre 2018, la Commissione nominata dal Collegio Docenti ha proceduto ad un accertamento di competenze, a seguito del quale gli studenti sono stati inseriti nella classe quinte. Questo accertamento copre l'intero quadriennio precedente ed opera in un'ottica di acquisizione di competenze per assi e non in senso strettamente disciplinare.

All'interno del gruppo classe sono presenti 5 studenti DSA per i quali sono stati predisposti PDP con strumenti dispensativi e compensativi previsti dalla normativa vigente (L. 170/10), una studentessa DVA per la quale è stato predisposto un PEI per obiettivi minimi e una studentessa DVA per la quale sarà predisposto il PEI per obiettivi minimi, considerando che la documentazione è stata presentata all'Istituzione scolastica in data 14 aprile 2025.

IL FLUSSO DEGLI ALUNNI

CLASS E	Provenienti stessa classe	Provenienti da altra classe/istituto o ripetenti e da CFP	PROMOSSI in quarta		Respinti alla fine del quarto anno
			Con debito	Senza debito	
QUINTA	17	4 RIPETENTI 5 CFP	6	10	2

3.4 PRIVATISTI

Alla sezione 5 HPD è stata assegnata una studentessa privatista che dovrà sostenere gli esami preliminari.

3.5 ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

I punteggi sono stati attribuiti sulla base dell'Ordinanza n. 45 del 9/03/2023 concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2022/2023.

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

TABELLA (Allegato A)

Attribuzione credito scolastico

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

3.6 RELAZIONE SULLA CLASSE 5^HPD

La classe V H PD giunge al termine del proprio percorso di studi con un totale di 26 alunni, di cui 12 studenti e 14 studentesse. Uno studente non ha frequentato fin dall'inizio dell'anno scolastico.

La classe si è formata al terzo anno con la scelta dell'indirizzo e, nel corso dei tre anni, ha subito modifiche nella sua composizione, dovute sia all'inserimento di nuovi alunni provenienti da Centri di Formazione Professionale (CFP) al quarto e quinto anno, sia in seguito all'abbandono scolastico di alcuni studenti, nonostante le strategie messe in atto dai docenti per contrastare la dispersione scolastica. All'inizio del quinto anno, sono stati effettuati ulteriori inserimenti, con 5 alunni provenienti da CFP e 4 da due classi quinta dell'anno precedente.

Relativamente agli alunni provenienti da percorsi CFP, ai sensi del D. Legs.61/2017 e in ottemperanza all'Accordo USR - Regione Lombardia del dicembre 2018, la Commissione nominata dal Collegio Docenti ha proceduto ad un accertamento di competenze, a seguito del quale gli studenti sono stati inseriti nella classe quinta. Questo accertamento copre l'intero quadriennio precedente ed opera in un'ottica di acquisizione di competenze per assi e non in senso strettamente disciplinare.

Nel gruppo classe sono presenti 5 studenti con Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA), per i quali sono stati predisposti Piani Didattici Personalizzati (PDP), con strumenti dispensativi e compensativi previsti dalla normativa vigente (Legge 170/10). Inoltre, sono presenti una studentessa DVA per la quale è stato predisposto un PEI per obiettivi minimi e una studentessa DVA per la quale sarà predisposto il PEI per obiettivi minimi, considerando che la documentazione è stata presentata all'Istituzione scolastica in data 14 aprile 2025.

Dal punto di vista comportamentale e disciplinare, la classe presenta ancora segni di immaturità in diversi studenti. Nonostante gli anni trascorsi, molti alunni continuano a manifestare difficoltà nel rispettare le regole basilari di comportamento, come il rispetto dei turni di parola e l'atteggiamento appropriato durante le verifiche. Si manifestano, infatti, episodi di disturbo durante le lezioni, che coinvolgono una parte significativa del gruppo, limitando l'efficacia dell'insegnamento e il clima di lavoro in classe. Questi comportamenti sembrano derivare da una difficoltà più generale nell'autoregolazione e nel rispetto delle regole di comportamento in aula.

Il rapporto con i docenti è generalmente positivo, ma talvolta si riscontrano difficoltà nel mantenere un dialogo produttivo, soprattutto con gli studenti che manifestano comportamenti disattenti e disinteressati, non mostrando una predisposizione adeguata all'ascolto e alla partecipazione attiva durante le lezioni.

Dal punto di vista del profitto didattico, la classe presenta una situazione che evidenzia diverse difficoltà. Un numero consistente di alunni mantiene un profilo appena sufficiente, con risultati che non rispecchiano appieno le aspettative per la conclusione del ciclo scolastico. Si evidenzia inoltre la presenza di un gruppo di studenti che ha accumulato numerose assenze, il che ha avuto un impatto negativo sul loro rendimento e sulla continuità dell'apprendimento.

Le difficoltà riscontrate nel mantenere un metodo di studio efficace e nella continuità dello studio a casa sono tra le principali cause delle difficoltà scolastiche. Molti studenti, infatti, non sono riusciti a organizzare il proprio tempo in modo produttivo e a dedicare adeguata attenzione alle attività di studio individuale, con ripercussioni anche sui voti finali.

È doveroso sottolineare la presenza all'interno della classe di un gruppo ristretto di alunni che si distingue per un comportamento più maturo e un profitto didattico superiore. Questi studenti hanno partecipato con attenzione alle lezioni, hanno mantenuto un impegno costante e hanno ottenuto buoni risultati in tutte le discipline, dimostrando capacità di studio e di applicazione che sono da esempio per il resto della classe.

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

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

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

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

Tutti gli alunni nel corso del triennio hanno svolto le ore di attività di PCTO, le valutazioni riportate dagli alunni sono state per tutti positive. Alcuni hanno dimostrato anche elevate capacità professionali dimostrate in stage presso strutture ricettive di medio-alto livello.

Nel corso del quinto anno inoltre due alunni hanno partecipato al 7° Campionato Nazionale di Pasticceria Alberghieri d'Italia (FIPGC)

Un gruppo di alunni ha fatto inoltre parte del progetto Azienda Simulata e l'intera classe ha partecipato, a gruppi alterni, al progetto Bar didattico interno all'istituto.

4. OBIETTIVI DEL CONSIGLI DI CLASSE E CONTENUTI MULTIDISCIPLINARI

4.1 FINALITÀ

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

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

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

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

- di adottare dei comportamenti e si aver acquisito delle competenze di base inerenti alla figura professionale di riferimento;

- di aver acquisito la capacità di comprendere come i mutamenti socio-culturali richiedano flessibilità mentale ed operativa nel campo professionale;

- di aver sviluppato la capacità di rapportarsi al territorio, promuovendone le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche;

- di aver sviluppato l'autonomia decisionale e il senso di responsabilità;

- di aver consolidato le abilità e le conoscenze acquisite in ogni area disciplinare e saperle potenziare.

4.2 OBIETTIVI EDUCATIVO-FORMATIVI

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

4.3 OBIETTIVI GENERALI

- Consolidamento delle capacità di analisi, sintesi e rielaborazione personale;
- Far acquisire un metodo di lavoro e di studio fondato sull'organizzazione analitica/sintetica delle informazioni, delle conoscenze e dei dati desunti direttamente da documenti e fonti;
- Sviluppo della capacità di controllo delle procedure adottate, dell'osservazione e dello spirito di iniziativa;
- Capacità di ricercare le fonti rispondenti ai bisogni specifici e di utilizzare le informazioni in modo da sostenere, documentandole e 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 pluridisciplinarità e sulla progettualità, volto all'individuazione e promozione del patrimonio artistico, culturale ed enogastronomico locale.

4.4 OBIETTIVI SPECIFICI

- Potenziamento del linguaggio specifico settoriale appropriato;
- Saper elaborare pianificazioni, rappresentando i dati in modo da favorire i processi decisionali;
- Promuovere nello studente la capacità di elaborare individualmente soluzioni specifiche rispetto a un problema dato, applicando concretamente la metodologia operativa e progettuale acquisita;
- Valorizzare e promuovere, anche in lingua straniera (livello B2), le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti 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.

4.4.1 Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione alle specifiche necessità dietologiche.

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

4.5 ESPLICITAZIONE DEI LIVELLI DI SUFFICIENZA

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

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

4.6 OBIETTIVI PER AREE DISCIPLINARI

Area linguistico-storico letteraria	Saper analizzare e comprendere la specificità dei testi. Saper individuare i punti chiave e operare collegamenti. Saper contestualizzare testi letterari e professionali. Stabilire nessi di carattere logico-temporale fra i fenomeni. Sostenere una conversazione con argomentazioni pertinenti. Utilizzare un lessico adeguato alla comunicazione e all'argomento affrontato. Riassumere e riferire con vocaboli appropriati un brano letto. Produrre testi scritti sostanzialmente corretti, pertinenti e logici, in forma più semplice e ridotta anche in lingua straniera.
Area tecnologica d'indirizzo	Conoscere il mercato della ristorazione e i suoi principali segmenti. Riconoscere e interpretare gli stili alimentari e i consumi locali, nazionali e internazionali. Utilizzare le conoscenze di igiene professionale per applicarle alle condizioni dei locali di lavoro. Conoscere e utilizzare impianti tecnologici, attrezzature e dotazioni di servizio. Conoscere e applicare tecniche di lavorazione, cottura e presentazione degli alimenti. Conoscere la merceologia, le tecniche di conservazione degli alimenti e i fondamenti della moderna dietetica. Conoscere le norme antinfortunistiche e di sicurezza relative al lavoro nei vari reparti. Riconoscere i principali istituti giuridici che riguardano l'azienda ristorativa. Utilizzare strumenti per conoscere, interpretare e controllare il mercato e l'organizzazione dell'azienda alberghiero-ristorativa.
Asse scientifico/tecnologico e matematico	Utilizzare tecniche e procedure di calcolo per determinare il dominio, l'intersezione con gli assi ed il segno di funzioni. Utilizzare tecniche e procedure per il calcolo dei limiti di una funzione. Utilizzare le informazioni per costruire il grafico probabile di una funzione. Utilizzare tecniche e procedure per il calcolo della derivata e la determinazione degli intervalli di crescenza e decrescenza e i punti di massimo e minimo relativi di una funzione. Costruire e leggere grafici. Formalizzare in termini di indagine statistica i dati provenienti da un problema. Rappresentare graficamente i dati statistici raccolti. Analizzare i dati a disposizione.

4.7 GLI OBIETTIVI MULTIDISCIPLINARI

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

STRATEGIE PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

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

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

4.8 MODALITÀ DI LAVORO E STRUMENTI UTILIZZATI

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

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

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

Gli insegnanti hanno promosso e favorito atteggiamenti di attenzione e partecipazione

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

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

METODOLOGIE DIDATTICHE

	Italiano	Storia	Francese	Inglese	Tedesco	Matematica	Alimentazione	Pasticceria	Diritto Tec Amm	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
Lavoro di gruppo			X			X	X	X		X	
Discussione guidata	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X
Simulazione	X						X	X	X		

MEZZI E STRUMENTI

	Italiano	Storia	Francese	Inglese	Tedesco	Matematica	Alimentazione	Dir Tecn Amm	Pasticceria	Scienze Motorie	Religione
Libri di testo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Fotocopie/appunti	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X
Computer	X		X	X	X		X	X	X	X	
Audio/videoregistratore											X
Internet			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. Il corpo docente durante il mese di febbraio ha proceduto allo stop didattico, con la finalità di recuperare gli studenti che hanno conseguito valutazioni insufficienti nel I Quadrimestre. L'azione di recupero proseguita durante tutto il corso dell'anno scolastico, 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.

4.9 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

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

LE PROVE INVALSI

La classe 5H ha partecipato alle prove Invalsi di italiano nel giorno lunedì 17/03/2025, di matematica nel giorno mercoledì 19/03/2025 e inglese nel giorno giovedì 20/03/2025.

La valutazione formativa

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

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

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

Va innanzitutto considerato il valore educativo del processo della valutazione, il cui scopo è quello di individuare strategie in grado di rafforzare l'aspetto dell'apprendimento in funzione di una crescita responsabile e attiva attraverso lo sviluppo dell'autostima e della motivazione; per cui risulta necessario valorizzare gli aspetti non solo di tipo cognitivo ma anche quelli legati al contesto problematico dell'attuale processo di apprendimento, all'organizzazione del tempo da parte dello studente, ai momenti di riflessione prodotta,

alla partecipazione emotiva, alla consapevolezza di aderire a proposte didattiche in cui viene meno il processo di socializzazione della conoscenza e diventa più complessa la percezione della relazione con il docente.

La valutazione formativa è rigorosa, ma incoraggiante.

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

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

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

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

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

I voti assegnati devono riferirsi solo a singole prestazioni e non devono assurgere a

valutazione complessiva dello sviluppo dell'identità personale dell'alunno.

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

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

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

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

Modalità delle valutazioni in presenza

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

Valutazione finale /sommativa

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

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

VOTO	DESCRITTORI
10	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera eccellente gli obiettivi di apprendimento proposti, un'ottima padronanza dei contenuti e notevoli capacità critiche e di rielaborazione personale.
9	Lo studente dimostra di avere raggiunto pienamente gli obiettivi di apprendimento proposti, con un'ottima padronanza dei contenuti e buone capacità critiche e di rielaborazione personale.
8	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera compiuta gli obiettivi di apprendimento proposti, con una efficace padronanza dei contenuti e buone capacità critiche e di rielaborazione personale.
7	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera discreta gli obiettivi di apprendimento proposti, con una discreta padronanza dei contenuti e sufficienti capacità critiche e di rielaborazione personale.

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

La mancanza di elementi di valutazione e l'eventuale impossibilità di far svolgere allo studente delle attività di recupero a distanza, determineranno una sospensione del giudizio dell'insegnante, corrispondente alla dicitura NC in sede di scrutinio.

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

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

4.10 VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA

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

- il voto di condotta, espresso in decimi, concorre alla valutazione complessiva dello studente ed alla determinazione della media dei voti;

- nei casi gravi, può determinare, con specifica motivazione, l'allontanamento dalla comunità scolastica e la non ammissione al successivo anno di corso ed agli Esami di Stato (voto di condotta inferiore o pari a 5/10).

STRUMENTI DI VERIFICA

	Italiano	Storia	Francese	Inglese	Tedesco	Matematica	Alimentazione	Pasticceria	Dire Tecn Amm	Scienze Motorie	Religione
Interrogazione breve			X	X		X	X	X	X	X	X
Interrogazione lunga	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Componimento							X				
Prove strutturate o semistrutturate	X		X	X	X	X		X	X		
Altro				X						X	X

4.11 ATTIVITA' DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Tutte le attività proposte dall'istituto alla classe 5 HPD 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 tutte le uscite didattiche previste nei diversi piani di lavoro disciplinari, in linea con il PTOF di istituto e organizzate sia al mattino che al pomeriggio.

Attività di carattere culturale

- Visione film Nata per te

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

- Visita Fiera dell'Artigianato
- Visita alla casa di reclusione di Bollate (una parte della classe)
- Incontro di orientamento con Alma- Scuola Internazionale di Cucina Italiana
- AIDO
- Masterclass panettone

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

- Consapevolezza e sicurezza alimentare (2 ore)
- Alimentazione preventiva (2 ore)
- Globalizzazione e sostenibilità (2 ore)
- Alimentazione e territorialità (2 ore)

La classe ha partecipato ai campionati studenteschi, progetto legalità, Visita alla Casa di Reclusione di Bollate, Fiera dell'Artigianato, Progetto Coop

La classe ha aderito ai seguenti progetti del PTOF

PROGETTI	PARTECIPANTI	TEMPI	SPAZI	METODI	OBIETTIVI
Progetto educazione alla legalità: incontro con gli avvocati della camera penale di Monza	classe	3 ore	Palestra	Simulazione di un processo penale	Sviluppare atteggiamenti di cittadinanza attraverso l'esercizio di spirito critico
Progetto Next	classe	3 ore	Cinema Capitol	Proiezione del film Nata per te	Sensibilizzazione all'inclusione
Progetto educazione ambientale	classe	2 ore	Istituto	Pulizia cortile	"mi prendo cura dell'ambiente in cui vivo"
Azienda simulata	Alcuni alunni	40	Istituto	Organizzazione eventi e preparazioni dolciarie	Comprendere il funzionamento e l'organizzazione aziendale
Erasmus	Alcuni alunni	Più settimane	estero	PCTO	Didattica laboratoriale

ORIENTAMENTO

CLASSE QUINTA						
OBIETTIVI	ATTIVITA'	LUOGO	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE	TEMPI	TOT
Lavorare sullo spirito di iniziativa e sulle capacità imprenditoriali	Progetto Legalità (PTOF) Incontro con gli avvocati della camera penale del Tribunale di Monza (2 ore) Incontro AIDO (2 ore) Masterclass Panettone (6 ore)	Scuola;Aula; interno e/o esterno alla scuola	Docenti; Esperti	Incontri divulgativi su temi culturali, di attualità, di legalità.	10	**22**
Lavorare sulle capacità comunicative	Elaborazione Curriculum vitae	Scuola; Classe	Docenti del cdc	Laboratori; redazione del curriculum vitae e lettera di presentazione; simulazione di colloqui di lavoro	5	
Conoscere la formazione superiore	Offerta Universitaria Formazione ITS Incontro di orientamento con Alma- Scuola Internazionale di Cucina Italiana (2 ore) Erasmus+	Scuola; Università; Aziende	Docenti;esperti professionisti del settore; docenti universitari; referenti agenzie	Attività di orientamento o ad alto contenuto innovativo	7	
Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento	-Eventi interni e esterni (se in orario curriculare.) -VET -UDA	Scuola; Aziende	Docenti del cdc; Esperti referenti delle strutture coinvolte	Visite guidate Realizzazione di attività interne e esterne all'istituto		**5**

Conoscere sé stessi e le proprie attitudini	Incontri con il tutor orientamento <u>Introduzione:</u> - PIATTAFORMA - MODALITA' D'ACCESSO - SEZIONI - CARICAMENTODELLE VARIEATTIVITA' Compilazione E portfolio: - CAPOLAVORO - COMPETENZE -AUTOVALUTAZIONE	Scuola	Tutor; Docenti del cdc	Colloqui individuali e con le famiglie; Brainstorming; individuazione del capolavoro; accesso alla piattaforma Unica (come da calendario)		**3**

4.12 SINTESI GENERALE PCTO

FINALITÀ GENERALI

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

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

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

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

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

La "didattica laboratoriale" prevede oltre a momenti di insegnamento che si svolgono in classe o in un laboratorio attrezzato di strumenti, materiali e sussidi multimediali, anche di interventi operativi organizzati in sintonia con strutture aziendali o enti del territorio con azioni finalizzate alla progettazione, all'organizzazione, alla realizzazione e alla valutazione delle performance in esercitazioni complesse (servizi banqueting e di accoglienza turistica).

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

Docente tutor stage: Prof. Cardamone Daniele

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

5. SVOLGIMENTO DELLE PROVE D'ESAME - GRIGLIE DI VALUTAZIONE

5.1 ELABORATI PREVISTO DALL'ORDINANZA MINISTERIALE SUGLI ESAMI DI STATO n° 67 del 31 marzo 2025

L'Ordinanza concernente gli Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2024/2025 ha previsto quanto segue:

La sessione dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione ha inizio il giorno 18 giugno 2025 alle ore 8:30, con la prima prova scritta.

5.2 ATTRIBUZIONE DEL CREDITO

Articolo 11

Ai sensi dell'art. 15, co.1, del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo.

ALLEGATO A d.leg. 62/2017

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

5.3 SIMULAZIONE PROVE SCRITTE ESAME DI STATO - GRIGLIE DI VALUTAZIONE - 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 la simulazione delle prove scritte, sono state fatte ex-tempore in Italiano, in data 26/03/ 2025, la seconda prova nei giorni 5/05/2025 (prova scritta e prova pratica), di cui segue traccia. Le esercitazioni alle prove scritte sono state atte a riprodurre le condizioni di prova scritta d'esame di maturità.

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.

PRIMA PROVA SCRITTA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

GIORNO 26/03/2025 N. ore 6

TESTO TRACCIA: Prova nazionale Sessione ordinaria 2024

SECONDA PROVA SCRITTA CON INTEGRAZIONE LABORATORIALE

GIORNO 05/05/2025 prova scritta N. ore 4

GIORNO 05/05/2025 prova pratica N. ore 3

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IPPD – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA
OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

TIPOLOGIA B

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

Nucleo 7

Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e sevizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

DOCUMENTO 1

Turismo enogastronomico: Il 58% degli italiani sceglie questo tipo di viaggio

Turismo enogastronomico, il preferito dagli italiani secondo un recente report.

L'Italia, patria della cucina rinomata e dei pregiati vini, sta vivendo un boom senza precedenti nel settore del turismo enogastronomico. Secondo un recente studio condotto dall'**European Travel Commission**, il 58% degli italiani sceglie di trascorrere le proprie vacanze immergendosi nella ricchezza culinaria del paese. Questo dato rivela un crescente interesse dei viaggiatori per l'enogastronomia, che si sta rapidamente affermando come una delle principali motivazioni dietro le scelte di destinazione.

Turismo enogastronomico scelto dagli italiani

Turismo enogastronomico Italia, il preferito da circa **9,6 milioni** di persone. I viaggi incentrati sul cibo, vino e birra sono realizzati ormai da buona parte dei viaggiatori del Belpaese: 7 su 10 ne hanno svolto almeno cinque proprio di recente. L'enogastronomia italiana come attrattiva turistica è ormai un must per tantissime persone. La combinazione di tradizione, ingredienti di qualità e passione culinaria ha trasformato il Paese in un paradiso per gli amanti del cibo. Oggi, sempre più viaggiatori decidono di esplorare l'Italia attraverso le sue delizie culinarie, trasformando il turismo enogastronomico in una componente essenziale delle loro esperienze di viaggio.

I vantaggi del turismo enogastronomico

Il turismo enogastronomico offre una serie di vantaggi sia per i turisti che per l'economia locale. I viaggiatori possono immergersi nella cultura locale attraverso la scoperta di piatti tipici, tradizioni culinarie e visite a cantine e vigneti. Queste esperienze autentiche consentono loro di vivere il territorio in modo più intimo e appagante. Allo stesso tempo, il turismo enogastronomico **stimola l'economia** locale, promuovendo l'agricoltura, l'enologia e l'artigianato alimentare.

L'importanza della promozione e della preservazione

Data la crescente popolarità del turismo enogastronomico, è fondamentale promuovere e preservare le tradizioni culinarie italiane. Gli sforzi per valorizzare i prodotti locali, la sostenibilità ambientale e l'identità culturale sono essenziali per garantire che l'enogastronomia italiana

continui a prosperare e ad attirare viaggiatori da tutto il mondo. Investimenti nella formazione degli operatori turistici e nella creazione di itinerari enogastronomici possono contribuire a una crescita sostenibile del settore. L'Italia sta vivendo un periodo d'oro nel turismo enogastronomico, con **il 58% degli italiani** che preferisce trascorrere le proprie vacanze immergendosi nella ricchezza culinaria del paese. Il crescente interesse per l'enogastronomia come motivazione di viaggio offre **opportunità di sviluppo economico e culturale**, sia per i turisti che per le comunità locali. Con la promozione e la preservazione delle tradizioni culinarie italiane, il Belpaese può continuare a coltivare il suo status di paradiso enogastronomico, affascinando viaggiatori da tutto il mondo.

Il report

Secondo il recente report, **i turisti italiani amano scoprire mete nuove e diversificare l'esperienza,** ricercando proposte autentiche e sperimentando attrattive sempre differenti e spesso a contatto con la natura, al fine di disintossicarsi dalle grandi città. Tra le mete più gettonate ci sono le degustazioni in vigna e negli uliveti molto in voga in questi ultimi tempi ma anche eventi musicali e culturali che hanno come location aree rurali sino ad arrivare a nuove proposte più avventurose come corsi di sopravvivenza ma anche attività ludiche come le famose escape room. Cresce l'attenzione verso le esperienze in tutti i luoghi di produzione**: non solo cantine ma anche caseifici e fattorie, luoghi in cui si può toccare con mano la produzione di prodotti a Km 0.**

https://www.robertagaribaldi.it/rapporto-sul-turismo-enogastronomico-italiano/

CONTESTO OPERATIVO

Il candidato supponga di essere incaricato di agire in qualità di OSA (Operatore settore alimentare) presso un'azienda che produce prodotti da forno dolci e salati di alta qualità e abbia ricevuto il compito di organizzare un evento presso una regione a sua scelta, nell'ottica della promozione del territorio, per un gruppo di turisti interessati ai temi della sostenibilità e alla conoscenza dei prodotti tipici del territorio.

Al candidato si chiede di sviluppare l'elaborato, attenendosi alle seguenti indicazioni:

a) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utile a raccogliere informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda ai seguenti quesiti:
   - Quali sono i motivi principali per cui sempre più italiani scelgono il turismo enogastronomico come tipologia di turismo?
   - Data la crescente popolarità del turismo enogastronomico, quali sono le misure che dovrebbero essere adottate per promuovere e preservare le tradizioni culinarie italiane?
   - Come il turismo enogastronomico contribuisce allo sviluppo economico e culturale delle comunità locali in Italia?

b) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, elabori una trattazione riguardante la promozione del territorio attraverso la valorizzazione di prodotti dolci e salati.

In particolare:
   - Fornisca le scelte di marketing mix (prodotto, prezzo, distribuzione e comunicazione) in relazione al suddetto evento, sviluppando altresì le tecniche di pubblicizzazione ritenute più efficaci nell'ambito della sua promozione.
   - Descriva i marchi di qualità dei prodotti agroalimentari e analizzi un tipo di certificazione di qualità che pensi di proporre all'interno del suo evento motivando la sua scelta nell'ottica della tutela e sostenibilità del territorio.

c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato supponga di dover organizzare un evento, nella

regione da lui scelta, per 40 turisti stranieri interessati ai temi della sostenibilità ambientale spiegando in particolare:

- la scelta della location
- gli allestimenti proposti per l'evento
- i prodotti tipici scelti facendo riferimento alle attrezzature utilizzate, alla selezione degli ingredienti e alla scelta delle materie prime.

Infine, descriva nel dettaglio uno dei prodotti scelti, specificando gli ingredienti utilizzati e il procedimento di preparazione.

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.
È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.
È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.
Non è consentito l'accesso ad internet.
Non è consentito lasciare l'istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna della traccia.

5.4 GRIGLIE DI CORREZIONE E CONVERSIONE

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

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

ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	-conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, superficialità delle informazioni -conoscenze e riferimenti culturali modesti **-conoscenze e riferimenti culturali essenziali** -conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi	1-2 3-5 **6-7** 8-10	… .
espressione di giudizi critici e valutazioni personali	-giudizi critici non presenti -giudizi critici poco coerenti **-adeguata formulazione di giudizi critici** -efficace formulazione di giudizi critici non banali	1-2 3-5 **6** 7-10	… .
TOTALE			

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

Tipologia B	**(max 40 punti)**		
indicatori	descrittori	punti	
individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	-mancato riconoscimento di tesi e argomentazioni -individuazione parziale di tesi e argomentazioni addotte (o di sola tesi o sola argomentazione) **-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	
TOTALE			

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI STATO - A.S. 2024-25

Indirizzo: Istituto Professionale Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
Articolazione: Enogastronomia
Opzione: Prodotti dolciari artigianali e industriali

COGNOME: _____NOME:_____CLASSE:_____

Indicatore	Livelli (descrittori)	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo.	Ottima (completa, corretta e molto approfondita)	3	
	Buona (corretta e approfondita)	2	
	Sufficiente (aspetti essenziali)	1	
	Non sufficiente (frammentaria)	0	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione.	Ottima (completa, corretta e molto approfondita)	6	
	Buona (corretta e approfondita)	5	
	Sufficiente (conoscenze fondamentali)	4	
	Quasi sufficiente (parzialmente completa)	3	
	Non sufficiente (lacunosa)	2	
	Gravemente insufficiente (conosce i nuclei fondanti delle discipline in modo poco appropriato)	1	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espressenella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o disviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi.	Ottima (efficace rielaborazione e soluzione delle problematiche)	8	
	Buona (personale rielaborazione e buona soluzione delle problematiche)	7	
	Discreta (consapevole rielaborazione e discreta soluzione delle problematiche)	6	
	Sufficiente (rielaborazione e soluzione delle problematiche adeguate)	5	
	Quasi sufficiente (superficiale rielaborazione e parziale soluzione delle problematiche)	4	
	Non sufficiente (limitata rielaborazione e frammentaria soluzione delle problematiche)	3	

	Gravemente insufficiente (inadeguata rielaborazione e nessuna soluzione delle problematiche)	2	
	Non presenza competenze tecnico-professionali	1	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	Ottima (argomentazione chiara, corretta e terminologia precisa ed appropriata)	3	
	Sufficiente (argomentazione chiara e terminologia adeguata)	2	
	Quasi sufficiente (argomentazione non sempre chiara ed esauriente, lessico sufficientemente corretto)	1	
	Gravemente insufficiente (esposizione non chiara, lessico scorretto)	0	
TOTALE PUNTEGGIO DELLA PROVA			

TABELLA CONVERSIONE DECIMI - VENTESIMI																		
0,5-1	**1,5**	**2**	**2,5**	**3**	**3,5**	**4**	**4,5**	**5**	**5,5**	**6**	**6,5**	**7**	**7,5**	**8**	**8,5**	**9**	**9,5**	**10**
1-2	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**

ALLEGATO - Programmazioni

TUTTI I PROGRAMMI SVOLTI, ALLEGATI AL PRESENTE DOCUMENTO, SONO STATI CONDIVISI DAI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE CON I DUE RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI.

PROGRAMMA DI ITALIANO

Prof.ssa Emanuela di Nonno

Relazione finale

La classe è in continuità didattica dal III anno. Il gruppo ha avuto un comportamento complessivamente rispettoso e corretto; nei confronti della docente gli allievi hanno palesato un rapporto aperto, spontaneo e rispettoso che ha permesso di lavorare con estrema serenità. Dal punto di vista cognitivo la classe si è sempre caratterizzata per una marcata eterogeneità, per interessi, stili e ritmi di apprendimento e per competenze espressive. Soprattutto nel I Quadrimestre si è rivelata non avvezza, per mancanza di studio sistematico e costruttivo, molti studenti presentano difficoltà nel metodo di studio e, in diversi casi, mostrano una scarsa o nulla abitudine di dedicare tempo allo studio a casa. Questa situazione ha influito negativamente sul loro rendimento scolastico e sulla loro crescita personale.

L'inizio dell'anno scolastico è stato dedicato al recupero delle conoscenze, competenze e abilità riguardo l'analisi dei testi poetici e quelli in prosa, alle pratiche della lettura e del commento. Nel corrente a.s., nel primo Quadrimestre, si sono ripresi gli argomenti per l'analisi e le procedure metodologiche per produzione scritta (analisi dei testi in prosa e poesia, tema argomentativo, tema espositivo - argomentativo). Gli alunni, non sempre hanno dimostrato correttezza e responsabilità nel rispettare i tempi programmati dell'attività didattica. Ho riscontrato difficoltà nell'indurre questi studenti ad uno studio rigoroso fatto con metodo più efficace, meno mnemonico. Durante il percorso scolastico, la classe ha manifestato un progressivo consolidamento delle conoscenze di base, pur evidenziando alcune **criticità persistenti nella produzione scritta e orale**, che si riflettono nella difficoltà a esprimere in modo chiaro, corretto e strutturato concetti complessi, soprattutto nell'ambito dell'analisi e della riflessione critica sui testi letterari e culturali.

In particolare:

- La **produzione scritta** risulta spesso debole sotto il profilo della coerenza e coesione testuale. Numerosi studenti faticano a organizzare i contenuti in forma logica e argomentata, con un uso ancora incerto della punteggiatura e una gamma lessicale poco ampia. Le difficoltà si accentuano nella scrittura di testi di tipologia argomentativa, dove emergono limiti nella capacità di rielaborazione personale e nella gestione delle fonti.
- Anche sul piano della **produzione orale** si rilevano criticità: molti studenti incontrano ostacoli nell'esposizione fluida e ordinata dei contenuti, con frequente ricorso a un linguaggio colloquiale e povero di specificità disciplinare. Si osserva una certa insicurezza nell'interazione con l'interlocutore, specialmente in contesti formali come l'interrogazione.
- Si nota una certa difficoltà nel saper sviluppare un'argomentazione articolata e convincente, spesso limitata a semplici enunciati o a una sequenza di idee poco approfondite. Questa problematica deriva da una insufficiente capacità di analisi critica e di sintesi, nonché da una scarsa padronanza delle tecniche di esposizione scritta.
- Nonostante le numerose verifiche e le correzioni individuali, si riscontra che alcuni studenti tendono a ripetere gli stessi errori, segno di una scarsa riflessione sulle correzioni ricevute o di una difficoltà nel mettere in pratica i suggerimenti forniti. Ho incentivato esercitazioni di scrittura più frequenti e diversificate, promuovendo attività di auto-correzione e peer review.

Nonostante ciò, il gruppo ha mostrato una discreta partecipazione al dialogo educativo e una crescente consapevolezza delle proprie lacune, dimostrando apertura nei confronti delle attività di recupero e potenziamento proposte. Durante l'anno, sono stati attivati percorsi personalizzati e strategie didattiche mirate (es. lavori di gruppo, scrittura guidata, simulazioni dell'esame di Stato) per favorire un miglioramento graduale che, in alcuni casi, ha prodotto risultati concreti, soprattutto in termini di autonomia e capacità di sintesi.

È doveroso precisare che una piccolissima parte degli alunni ha partecipato in modo propositivo all'attività didattica, mostrando interesse per la disciplina facendo risaltare un adeguato bagaglio culturale per quanto concerne: la conoscenza-comprensione, capacità di analisi e sintesi, contestualizzazione -correlazione ed esposizione, non solo per le capacità quanto per lo studio continuo. In vista dell'esame finale, i continui richiami e le insistenti sollecitazioni hanno prodotto il loro effetto, tutti hanno cercato di migliorare la propria preparazione, alcuni colmando le lacune preesistenti.

Nel complesso la preparazione della classe, al termine del percorso di studio, appare, complessivamente, sufficiente.

CONOSCENZE Le conoscenze degli allievi sono diversificate su fasce di livello. Una prima esigua fascia denota una discreta conoscenza sia degli argomenti che delle tecniche espressive; una seconda fascia mostra delle conoscenze generiche e, talvolta, puramente mnemoniche e scolastiche e l'uso di un linguaggio semplicistico.

ABILITA' L'analisi della classe è riconducibile ad una diversificazione stratificata; pochi alunni hanno sviluppato discrete capacità espositive, analitiche e sintetiche e denotano una certa autonomia nelle scelte degli argomenti e dei tempi di applicazione alla materia, grazie ad un notevole impegno; un secondo gruppo presenta difficoltà di rielaborazione autonoma e tecniche espressive poco disinvolte anche a causa di lacune pregresse e studio altamente discontinuo.

COMPETENZE Anche in questo caso le competenze sono diversificate su fasce di livello. La prima mostra, con situazioni a volte diversificate, sufficienti capacità rielaborative nella produzione orale e maggiori incertezze nella produzione scritta; la seconda evidenzia problemi nello scritto, dove permangono ancora difficoltà nell'uso grammaticalmente corretto della lingua, e poca disinvoltura nell'esposizione orale; per costoro l'impegno nello studio non sempre è stato costante e ciò non ha permesso di raggiungere soddisfacenti risultati.

Obiettivi generali effettivamente raggiunti

- Biografia, produzione letteraria, poetica di un autore.
- Saper utilizzare le varie tipologie previste all'esame (Non raggiunto da tutti)
- Esporre i contenuti utilizzando il lessico appropriato della disciplina (obiettivo non raggiunto da tutti gli alunni)
- Saper effettuare confronti tra gli autori e le correnti letterarie (obiettivo non raggiunto da tutti gli alunni)
- Saper analizzare un testo poetico (metrico, stilistico, lessicale, retorico) o narrativo (obiettivo non raggiunto da tutti gli alunni)

Metodologie

L'attività didattica è consistita, innanzi tutto, nel motivare gli studenti allo studio e alla conoscenza della letteratura italiana, oggetto della programmazione annuale, illustrandone l'attualità, gli spunti di riflessione da essa offerti alla maturazione individuale e collettiva. Lo studio della letteratura è stato sempre promosso a partire dalla lettura, dall'analisi e dal commento dei testi, al fine di sviluppare le capacità e le competenze ermeneutiche degli studenti e stimolare il loro approccio diretto ai "materiali" e il loro utilizzo concreto degli strumenti specifici della disciplina. Durante l'anno si è fatto ricorso alla lezione frontale, alla lettura e analisi di vari testi di prosa e poetici operando continui raccordi con il periodo storico di riferimento. Gli alunni sono stati invitati ad intervenire in modo personale, a fare collegamenti fra gli autori e incoraggiati a discutere. Per alcuni

permangono, purtroppo, ancora alcune difficoltà nella elaborazione dei contenuti e nella forma. Sono stati utilizzati tutti gli strumenti a disposizione per stimolare gli allievi tenendo conto della difficoltà di approccio al mondo letterario, proponendo testi quanto più possibile interessanti.

Le interrogazioni e le verifiche sono state programmate con largo anticipo anche se, purtroppo, molto spesso, quelle orali sono state rimandate.

Per quanto riguarda la produzione scritta sono state somministrate prove invalsi, analisi di testi in poesia, temi espositivi-argomentativi e temi argomentativi con documenti forniti e simulazione prova d'esame ordinaria 2024

Visto le difficoltà, per tutto l'anno scolastico, la docente ha invitato gli alunni a esercitarsi sulle varie tipologie ma i risultati sono stati continuamente disattesi.

Requisiti richiesti per ottenere la sufficienza:

Conoscenza degli aspetti essenziali degli argomenti • Espressione chiara, ma semplice • Analisi svolta con qualche carenza quantitativa o qualitativa, ma generale competenza sugli aspetti essenziali • Abilità prevalentemente mnemonica, pur con qualche capacità di sintesi e/o di analisi. • Gestione del colloquio con una certa autonomia, conoscenza dei contenuti essenziali, esposizione non sempre sicura e ordinata, il linguaggio corretto, ma semplice e non del tutto preciso.

Esprimersi in modo accettabilmente chiaro e completo - Conoscere e riassumere gli elementi essenziali dei moduli trattati (relativi a autore e/o opera e/o storia letteraria e/o genere letterario e/o tema) - Comprendere un testo letterario noto, riconoscendone la struttura e alcuni elementi caratterizzanti; individuare il genere letterario; collocare un autore/un'opera nel contesto storico-culturale; fare collegamenti; operare sintesi coerenti relative a un numero sufficiente di informazioni.

Criteri e modalità di valutazione utilizzati delle prove scritte e orali : sono state utilizzate le griglie in uso nella scuola.

Nella valutazione di tutte le verifiche, sia scritte sia orali, si è utilizzata l'intera scala dei voti, da uno a dieci, in modo da tenere in debita considerazione tutti i parametri previsti. In occasione della consegna delle verifiche scritte e al termine delle verifiche orali è stato comunicato al singolo studente, nel rispetto della sua personalità, l'esito della sua prova con le essenziali indicazioni per consentirgli di acquisire concreta consapevolezza del sistema di valutazione utilizzato e dello stato di avanzamento del suo percorso di apprendimento. Durante la restituzione delle verifiche, la correzione è avvenuta singolarmente con l'obiettivo di effettuare maggiori delucidazioni. Per la correzione della prima prova, si allega la seguente griglia.

Modalità di recupero

Recupero in itinere

Libro di testo adottato: La mia Letteratura - Dalla fine dell'Ottocento a oggi

Ed. Signorelli - Autori: Roncoroni, Cappellini, Dendi, Sada, Tribulato

Consuntivo di Letteratura

Contesto storico-politico tra fine Ottocento e inizio Novecento

- La cultura e gli intellettuali
- La nuova condizione degli intellettuali
- I movimenti e i generi letterari di fine Ottocento : Realismo, La Scapigliatura, Il Naturalismo francese La stagione del Realismo; Flaubert. La nascita del Naturalismo; La tecnica dell'impersonalità e il Verismo italiano, Simbolismo e Decadentismo.
- C. Baudelaire: cenni biografici , I fiori del male ; struttura, composizione, La poetica delle corrispondenze
- Il primo Novecento: ; Freud, Società di massa e alienazione; Le tendenze artistiche-letterarie tra Ottocento e primo Novecento : Impressionismo, Espressionismo, Astrattismo, Cubismo, Dadaismo e Surrealismo, Futurismo con i maggiori rappresentanti : Monet, Picasso, Duchamp, Kandinskij
- **Analisi delle seguenti opere: Guernica, Les Demoiselles D'Avignon, Levar del sole,**

Analisi metrica, stilistica, retorica lessicale di : Corrispondenze e L'albatro, analisi della Perdita dell'aureola

Analisi di Gervaise e l'acquavite

G. Verga

- Cenni biografici
- Verga prima del Verismo: i primi romanzi
- Verga e il Verismo, confronto con il Naturalismo francese
- I Malavoglia: genesi e elaborazione dell'opera, I personaggi e i temi,il tempo e lo spazio, la lingua e lo stile
- Vita dei campi :luoghi di ambientazione, personaggi principali
- Novelle rusticane : struttura , temi, personaggi
- Mastro- don Gesualdo : struttura,temi, personaggi principali
- Il ciclo dei vinti

Analisi : Rosso Malpelo, La Lupa, La roba,

G. Pascoli

- Cenni biografici
- Il pensiero e la poetica
- Temi,motivi e simboli
. L'innovazione stilistica
- Le raccolte poetiche : dal frammentismo lirico alla poesia civile
- Myricae :struttura e spiegazione del titolo, temi, stile, frammentarietà

Analisi de : Il fanciullino : dalla comprensione all'interpretazione

Analisi metrica, stilistica, retorica, tematica di Lavandare, X Agosto, Il tuono, Temporale, Novembre

G. D'Annunzio

- Cenni biografici
- Il pensiero e la poetica : una produzione eterogenea, l'Estetismo, Il superomismo, Il panismo e la magia della parola
- La " vita come un'opera d'arte"
- I romanzi e i racconti
- Il Piacere : struttura e trama
- La poesia
- L'Alcyone : composizione e struttura , stile e metrica
- Il Notturno

Analisi metrica, stilistica, retorica, tematica de La pioggia nel pineto

Lettura integrale del romanzo Il Piacere

Contesto storico-politico-letterario nella prima metà del Novecento

- La cultura nell'età delle Avanguardie e del Modernismo
- Lettura
- Il Futurismo : ideologia e manifesti
- La poesia : i temi e principi di poetica
- Marinetti cenni biografici
- Zang Tumb Tumb
- La cultura scientifica e filosofica : la psicoanalisi di Freud
- I temi della letteratura
- Il romanzo del primo Novecento: i caratteri
- Il monologo interiore e flusso di coscienza ; Proust, Joyce, Woolf
- I calligrammi : Apollinaire

Analisi: Il bombardamento di Adrianopoli, Il Manifesto tecnico della letteratura futurista, Il manifesto del futurismo

L. Pirandello

- Cenni biografici
- Le opere; Le novelle, Il saggio, I romanzi
- Il teatro: la rivoluzione teatrale, le maschere, Il teatro del grottesco, il metateatro
- Il pensiero e la poetica: la formazione verista, le influenze degli studi di psicologia e filosofia, la maschera e la crisi dei valori, la trappola, la "filosofia del lontano"; lo stile Il teatro: le varie fasi con la rispettiva produzione

Analisi : La differenza fra umorismo e comicità : La vecchia imbellettata

Lettura integrale del romanzo Il fu Mattia Pascal

I.Svevo

- Cenni biografici
- La cultura di Svevo
- Il fondatore del romanzo d'avanguardia
- Le opere : i primi romanzi; La trilogia
- Il pensiero e la poetica : la formazione culturale, gli influssi e le nuove tecniche narrative
- La coscienza di Zeno: la genesi e il genere dell'opera; la struttura e i contenuti, l'impianto narrativo e lo stile

- Una vita: La storia di un inetto, la trama, punto di vista narrativo e lo stile
- Senilità: Struttura, trama, un “quadrilatero perfetto” di personaggi, la struttura narrativa

Lettura integrale del romanzo La coscienza di Zeno

G. Ungaretti

- Cenni biografici
- Il pensiero e la poetica; Le tecniche espressive: la prima fase, lo sperimentalismo la seconda fase, il recupero della tradizione, la terza fase, la compostezza formale
- Il porto sepolto: composizione, struttura, forme, contenuti
- L’Allegria: composizione, struttura, forme, contenuti
- Sentimento del tempo: composizione, contenuti, struttura e forme

Analisi metrica, stilistica, retorica, tematica di : Veglia, Fratelli, Sono una creatura, San Martino del Carso

Monza, 08/ 05/2025

La docente

Prof.ssa Emanuela di Nonno

PROGRAMMA
DI STORIA

Prof.ssa Emanuela di Nonno

Relazione finale

La classe è in continuità didattica dal III anno. Gli allievi, soprattutto nel I Quadrimestre hanno lavorato con incostanza a poca responsabilità. L'impegno, le motivazioni e la partecipazione fattiva alle lezioni e alle attività didattiche proposte, infatti sono state, complessivamente costanti a partire dal II Quadrimestre anche se il recupero, per alcuni è stato lento e articolato . I risultati conseguiti, complessivamente, sono sufficienti

Osservazioni a fine anno scolastico:
Rispetto al comportamento, all'attenzione, alla partecipazione e alla preparazione disciplinare, al termine dell'anno scolastico, si possono fare le seguenti osservazioni sulla classe:

✔ Comportamento: corretto e rispettoso.

✔ Attenzione: generalmente buona.

✔ Preparazione disciplinare: complessivamente sufficiente, con alcune fragilità nella rielaborazione autonoma e critica in alcuni studenti. Non tutti gli alunni hanno studiato con costanza e gradualità; alcuni alunni hanno concentrato lo studio in prossimità delle interrogazioni , altri si accontentano di uno studio essenziale.

Metodologie
L'attività didattica é consistita, innanzi tutto, nel motivare gli studenti allo studio della Storia e del programma disciplinare del V anno, illustrandone l'attualità, gli spunti di riflessione da essa offerti alla maturazione individuale e collettiva, la prospettiva da essa offerta alla comprensione del reale e non, sia sul piano etico che su quello civico e sociale. Gli argomenti proposti sono stati effettuati con lezione frontale e lezione interattiva. Costantemente si è cercato di stabilire e stimolare collegamenti interdisciplinari con argomenti affrontati contemporaneamente nello studio della Letteratura italiana. Con altrettanta costanza si è cercato di mostrare l'attualità di alcune problematiche storiche, stimolare il loro approccio diretto ai "materiali" e il loro utilizzo concreto degli strumenti specifici della disciplina relative al tardo Ottocento e Novecento.

Durante l'anno si è fatto ricorso alla lezione frontale, alla lettura e analisi di vari testi, a immagini operando continui raccordi con il periodo storico di riferimento. Gli alunni sono stati invitati ad intervenire in modo personale e a effettuare a collegamenti.

Sono stati utilizzati tutti gli strumenti a disposizione per stimolare gli allievi. Le interrogazioni sono state programmate con largo anticipo anche se, purtroppo, molto spesso, sono state rimandate.

Obiettivi generali effettivamente raggiunti

- Conoscere istituzioni politiche, società, problematiche del mondo contemporaneo.
- Distinguere cause e conseguenze di un fatto storico (obiettivo non raggiunto da tutti gli studenti)
- Saper effettuare confronti tra gli eventi, collegare i fatti a situazioni precedenti e successivi sviluppi (obiettivo non raggiunto da tutti gli alunni)

Modalità di recupero
Recupero in itinere

Testo in adozione: "Attraverso i secoli" Dal Novecento ai giorni nostri Autori: Zaninelli-Cristiani - Ed. Atlas

Consuntivo di Storia

Quadro 1 : Conflitti e rivoluzioni nel primo Novecento

Le grandi potenze all'inizio del Novecento

- Trasformazioni di fine secolo
- Un difficile equilibrio
- L'Italia e l'età giolittiana
- La questione d'Oriente e gli imperi multinazionali

- Il genocidio degli Armeni

La Prima guerra mondiale

- Da un conflitto locale alla guerra mondiale
- Le ragioni profonde della guerra
- Una guerra di logoramento
- L'Italia in guerra
- La svolta del 1917 e la fine della guerra
- Il dopoguerra e i trattati di pace
- L'inizio della crisi del colonialismo

La Rivoluzione russa

- La Russia all'inizio del secolo
- Le due rivoluzioni russe
- Il governo bolscevico e la guerra civile
- La nascita dell'Urss
- La dittatura di Stalin
- L'industrializzazione dell'Urss

Quadro 2: La crisi della civiltà europea

Il fascismo

- Crisi e malcontento sociale
- Il dopoguerra e il biennio rosso
- Il fascismo: nascita e presa del potere
- I primi anni del governo fascista
- La dittatura totalitaria
- La politica economica ed estera

La crisi del'29 e il New Deal

- I "ruggenti anni venti"
- La crisi del 1929
- Il New Deal

Il regime nazista

- La Repubblica di Weimar
- Il nazismo e la salita al potere di Hitler
- La dittatura nazista
- Il simbolo della svastica
- La politica economica ed estera di Hitler
- La macchina del totalitarismo
- La guerra civile spagnola ; lettura della tavola di Picasso : Guernica
- L'espansionismo giapponese

La Seconda guerra mondiale

- Verso la seconda guerra mondiale
- La guerra in Europa e in Oriente
- I nuovi fronti
- L'Europa dei lager e della shoah
- La svolta della guerra
- 8 Settembre: l'Italia allo sbando
- La guerra di liberazione

Quadro 3: Il mondo diviso

La guerra fredda

- Un bilancio della guerra
- Dalla pace alla guerra fredda
- Il blocco occidentale
- Il blocco orientale e la sua espansione
- Avvio al "disgelo" e nuovi focolai di crisi
- L'Europa unita

La società contemporanea

- La crisi di Cuba
- La nascita dell'Europa
- La nascita della Repubblica Italiana con gli articoli : 1,2,3,
- La fine della guerra fredda
- Il muro di Berlino : nascita e caduta di un simbolo

Attività inerente a Ed. Civica

- Lo scontro tra tendenze autoritarie e democratiche: L'affare Dreyfus
- L'istruzione in Italia dal 1861 all'art.34 della Costituzione
- I 14 punti di Wilson e la Società delle nazioni
- I Gulag
- La Costituzione della Repubblica di Weimar e l'articolo 48.
- Il programma eugenetico di Hitler
- La Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo elaborata dall'ONU nel 1948
- La Nascita dell'Europa Unita

Monza, 08/05/2025 **La docente**

Prof.ssa Emanuela di Nonno

PROGRAMMAZIONE SVOLTA

A.S.	**2024/2025**
CLASSE	**5 H**
MATERIA	**Laboratorio Dei Servizi Enogastronomici settore Produzione Dolciaria**
PROF.	**Cardamone Daniele**

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe nel corso dell'anno è risultata, per la maggior parte, attenta e partecipe alle attività didattiche proposte, ha dimostrato particolare interesse per la materia in quasi la totalità degli argomenti svolti.

Il rendimento della classe è risultato omogeneo, non si rilevano casi di insufficienze.

Al termine del percorso quinquennale, i risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale sono:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

Conoscenze:

- Ø Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.
- Ø Caratteristiche della pasticceria regionale, nazionale ed internazionale.
- Ø Metodo di calcolo dei costi di produzione del settore pasticceria.
- Ø Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti.
- Ø Programmazione e organizzazione della produzione.
- Ø Ricette delle tradizioni locali e loro innovazioni.

- Ø Organizzazione del personale di settore.
- Ø Tecniche di banqueting.
- Ø Tipologia delle intolleranze alimentari.
- Ø Le diverse tipologie di diete
- Ø Sistema HACCP. Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.

Abilità:

- Ø Riconoscere le componenti culturali della gastronomia anche in relazione al territorio.
- Ø Calcolare i costi di produzione specifici del settore.
- Ø Scegliere le materie prime in base alle qualità organolettiche e al loro valore nutrizionale e bilanciarle in funzione del prodotto finito.
- Ø Pianificare l'organizzazione e la gestione di un laboratorio di pasticceria.
- Ø Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti dolciari
- Ø Apportare alla ricetta originale di un prodotto variazioni personali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della pasticceria.
- Ø Utilizzare tecniche di approvvigionamento per ottimizzare il rapporto qualità-prezzo delle materie prime.
- Ø Fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali relative al prodotto finito.
- Ø Realizzare prodotti con materie prime tipiche del territorio.
- Ø Organizzare il servizio banqueting attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.
- Ø Realizzare prodotti funzionali alle esigenze della clientela con problemi e intolleranze alimentari.
- Ø Operare nel rispetto del piano di HACCP.
- Ø Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.

Argomenti svolti:

- La sicurezza alimentare
- UDA Artisticamente Pasticcioni
- La sicurezza sul lavoro
- Il reparto economato:
- Le diverse tipologie di acquisti,
- La documentazione.
- L'area di stoccaggio è le diverse zone
- Le diverse tipologie di proposte per eventi
- La scheda tecnica di servizio
- Catering e Banqueting:
- Le fai per l'organizzazione di un evento
- definizione e principali differenze
- Il primo contatto,

- L'invio della proposta,
- l'appuntamento.
- sopralluogo,
- firma del contratto.
- Introduzione all' UDA di classe "Artisticamente Pasticcioni"
- Il turismo enogastronomico
- HACCP:
- fasi preliminari,
- identificazione dei rischi,
- determinazione dei punti critici di controllo,
- Indicatori e limiti critici,
- il sistema di monitoraggio,
- azioni correttive,
- procedure di verifica,
- la documentazione.

Monza li 05-05-2025

Gli Alunni **Il Docente**

Cardamone Daniele

Classe V H Prodotti Dolciari

Tedesco

Anno scolastico 2024 – 2025

Insegnante: Loredana Larghi

Libri di testo adottati:

Catani – Bertocchi – Greiner – Pedrelli Ganz genau! 3 Zanichelli

Pierucci – Fazzi Kochkunst neu Loescher

Conoscenze:

Conoscenza di alcuni aspetti culturali della Germania

Conoscenza di importanti fatti storici relativi alla Germania

Conoscenza del lessico relativo ad alcuni ambiti di civiltà e del lessico specifico del settore alberghiero

Conoscenza delle strutture della lingua tedesca

Abilità:

Comprensione e produzione di testi relativi alla letteratura tedesca

(Riassunto ed analisi del romanzo: Der Vorleser di Bernhard Schlink – Lettura ed analisi delle poesie: Der Krieg, der kommen wird di Bertolt Brecht - Lehr reich di Burkhard Garbe e unbestimmte zahlwörter di Rudolf Otto Wiemer)

Comprensione e produzione di informazioni relative alla Storia tedesca

(Lettura e riassunto di informazioni sulla storia della Germania dalla fine della Prima Guerra Mondiale alla Riunificazione – Sophie Scholl und die Gruppe Die Weiße Rose – Charlotte Salomon – Film: Il Labirinto del Silenzio)

Comprensione e produzione di testi relativi ad aspetti di civiltà

(L'inquinamento – La protezione dell'ambiente – La tecnologia)

Comprensione e produzione di testi relativi al settore enogastronomico

(Locali – Biografie di un cuoco e di un pasticcere – Inserzioni pubblicitarie)

Competenze:

Interazione con persone provenienti da paesi di lingua tedesca

Preparazione di un colloquio e di una lettera di presentazione

Discussione di argomenti di cultura e attualità con lessico adeguato e forma semplice

Relazione

Tre studenti della classe V H Prodotti Dolciari hanno lavorato durante il triennio con la classe V B Enogastronomia.

Il programma è stato svolto sulla base dell'approccio comunicativo integrato al fine di portare gli studenti a sviluppare le abilità linguistiche per raggiungere un positivo livello di competenza. Gli argomenti trattati sono stati introdotti da testi scritti. Le strutture linguistiche sono state analizzate per esercitare la capacità di ragionare sui diversi elementi e sono state attivate in modo prima guidato, poi più libero, per favorire l'autonomia.

Gli studenti hanno seguito nel complesso con interesse, partecipando con attenzione e comportandosi in modo corretto; l'impegno nello studio è stato globalmente accettabile; il profitto può definirsi complessivamente sufficiente.

Programma di Tedesco

Classe V H Prodotti Dolciari

Anno scolastico 2024 – 2025

Umwelt

Umweltverschmutzung

Wasserverschmutzung

Der Wald

Der Wald in den deutschen Märchen

Tierwelten

Klimaerwärmung

Umweltschutz

Erneuerbare und nicht erneuerbare Energien

Was machst du für die Umwelt?

Die Welt der Technik

Entdeckungen und Erfindungen

Deutschland – Land der Erfinder

Technologie

Technik: Lust oder Frust?

Wir streiten online anders

Deutsche Geschichte

Im Wandel der Zeit

Der 9. November

Der Zweite Weltkrieg

Der Widerstand in Deutschland

Sophie Scholl und die Gruppe Die Weiße Rose

Charlotte Salomon

Die Spaltung Deutschlands

Die Wiedervereinigung

Im Labyrinth des Schweigens: Hinweise zur Kontextualisierung – Visione del film in lingua italiana

In Europa und in der Welt

Die Europäische Union

Aus der deutschen Literatur

Der Vorleser di Bernhard Schlink

Bertolt Brecht: Der Krieg, der kommen wird

Burkhard Garbe: Lehr reich

Rudolf Otto Wiemer: unbestimmte zahlwörter

Lettura in lingua italiana del libro L'amico ritrovato di Fred Uhlman

Berühmte Küchenchefs und Patissiers

Ernst Knam

Alfons Schuhbeck

Der italienische Konditor Iginio Massari

Lokale

Das Wiener Kaffeehaus

Demel

Die italienische Bar

Werbung: Anzeigen in Tageszeitungen

Rund um die Arbeitswelt

Erste Kontakte mit der Arbeitswelt: Ein Praktikum

Stellenanzeigen

Eine autobiografische Vorstellung

Die Bewerbung

Der Lebenslauf

L'insegnante

Prof.ssa Loredana Larghi

Materia: RELIGIONE

Classe: 5H

Docente: Paola Mariani

PROGRAMMA SVOLTO 2024-2025

Enogastronomia Settore Prodotti dolciari

Testo adottato: NOI DOMANI+RELIGIONI IN DIALOGO CON NULLA OSTA CEI – L. Solinas – Ed. SEI – Vol. Unico

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

-I Patriarchi

-le promesse di JHWH

-distruzioni del Tempio e diaspora

-La nascita dello Stato d'Israele

- **GIUSTIZIA RIPARATIVA E MISERICORDIA**

-La Misericordia nel Vangelo

-L a giustizia riparativa

-Film: North Country (Le molestie sul luogo di lavoro)

-Visita alla casa di reclusione di Bollate

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

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

- **LA SHOAH**

- Documentario "Volevo solo vivere
-Film: La zona d'interesse
- Letture da "Si sente?" di Paolo Nori

-Esperimento Milgram

-Esperimento Zimbardo

-Effetto Lucifero

- **LA CHIESA**

- Origini
- Definizione
- La Chiesa di Pio XII

- **EDUCAZIONE CIVICA**

INTELLIGENZA ARTIFICIALE E SFIDE ANTROPOLOGICHE

-Video “the social dilemma”

-L’intelligenza artificiale e le sfide antropologiche.

-La generazione ansiosa di J. Haidt: letture

Monza, 08/05/2025

La docente

Paola Mariani

PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Prof.ssa Mauri Antonella a.s. 2024/2025 Classe **5^H**

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.

Mezzi e strumenti

- Lezioni frontali.
- Esercitazioni pratiche
- Test motori

Spazi utilizzati

- Palestra e spazio all'aperto

Strumenti di verifica

- Test motori.
- Valutazioni pratiche dell'assimilazione e della riproduzione del gesto sportivo.
- Valutazioni teoriche (interrogazioni, elaborati, relazioni, ricerche in internet, riassunti, riflessioni personali)

PROGRAMMA SVOLTO:

PARTE TEORICA

- Il movimento
- La storia della Sport

- Teoria degli sport trattati nell'attività pratica

PARTE PRATICA

- Atletica
- Pallavolo
- Pallacanestro
- Pattinaggio a rotelle e sul ghiaccio
- Badminton e Dodgeball
- Giornata sulla neve

EDUCAZIONE CIVICA

- Il Fair Play
- Salute e benessere

Prof.ssa Antonella Mauri

PROGRAMMA DI LINGUA E CULTURA FRANCESE

A.S. 2024-25

Prof.ssa Illuzzi Silvia

Relazione finale

Dal punto di vista relazionale, gli alunni si sono dimostrati corretti nei confronti dell'insegnante. Durante il corso dell'anno, la classe si è mostrata cordiale, collaborativa e generalmente disponibile al dialogo educativo, mantenendo un comportamento rispettoso e adeguato al contesto scolastico.

Per quanto riguarda l'impegno e la partecipazione, la classe non è risultata costante. È stato spesso necessario sollecitare gli studenti per favorire un maggiore coinvolgimento nelle attività proposte. Solo alcuni alunni hanno dimostrato interesse autentico e partecipazione attiva; per altri, l'atteggiamento è stato più passivo e discontinuo, influendo negativamente sull'efficacia dello studio personale.

Per quanto riguarda il profitto, solo una piccola parte della classe ha raggiunto un livello medio-alto, mentre la maggioranza ha conseguito competenze di base, nelle quali permangono incertezze nell'esposizione scritta e orale.

Libro di testo: M.Zanotti/ M-B. Paour "Passion chef et pâtissier " Le français professionnel pour la gastronomie, l'œnologie et la pâtisserie, Ed. San Marco

PROGRAMMA SVOLTO:

MODULO 1: Bien-être et qualité

Manger un peu de tout c'est bien manger: les aliments bénéfiques pour la santé

La pyramide alimentaire

Principes et groupes d'aliments

Le Régime crétois

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

Les propriétés des fruits et des légumes liées à leur couleur

Les certifications de qualité des produits français: AOC, AB, Label Rouge

Les labels alimentaires italiens: PAT, BIO, Slow food, Arca del Gusto

Les OGM

MODULO 2: Techniques de conservation des aliments

Les stratégies de conservation des aliments: les différentes techniques

Les méthodes physiques de conservation: le séchage, la chaleur, le froid

Les méthodes chimiques de conservation: le sel, le sucre, le vinaigre, l'alcool, le sous-vide

Les méthodes physico-chimiques: le fumage à froid et a chaud

MODULO 3: Santé et sécurité alimentaires

Les intoxications alimentaires : le botulisme, l'escherichia coli, la salmonelle enteritidis, le staphylococcus aureus

Les allergies alimentaires

Les intolérances alimentaires: le gluten, le lactose et les additifs

La maladie coeliaque et le régime alimentaire sans gluten

Les Régimes alternatifs durables: végétarien , végétalien, macrobiotique

Manger Bio

MODULO 4: Civilisation et éducation à la citoyenneté

Agenda 2030, objectif 3 "Bonne santé et bien-être"

Les itinéraires gastronomiques en Outre-Mer

Les spécialités gastronomiques en Martinique (attivita' di compresenza con la docente madrelingua per n. 4 ore nel mese di Febbraio 2025)

Les spécialités gastronomiques italiennes : mets et vins

Lois, organisations et institutions françaises

Les institutions européennes

Les changements climatiques

MODULO 5: Chercher un emploi dans le monde de la restauration

La restauration commerciale et non commerciale

Comment se présenter au futur employeur: Le Curriculum Vitae Européen

La Lettre de motivation

L'entretien d'embauche

La docente
Prof.ssa Silvia Illuzzi

I.P.S.S.E.C "ADRIANO OLIVETTI"

PROGRAMMA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Classe 5H

Testo in adozione: "Scienza e cultura dell'alimentazione" -Amparo Machado-Poseidonia scuola

PROGRAMMA SVOLTO:

DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE

Alimentazione nelle diverse fasi della vita
- Aspetti generali
- La dieta nell'età evolutiva
- La dieta del neonato e del lattante
- L'alimentazione complementare
- La dieta del bambino
- La dieta dell'adolescente
- La dieta dell'adulto
- La dieta in gravidanza
- La dieta della nutrice
- La dieta nella terza età

Diete e stili alimentari
- Diete e benessere
- Stili alimentari
- La dieta mediterranea e la piramide della dieta mediterranea
- La dieta vegetariana
- La dieta macrobiotica
- La dieta sostenibile
- La dieta nello sport

ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE

La dieta nelle malattie cardiovascolari
- Le malattie cardiovascolari
- L'ipertensione arteriosa
- Le iperlipidemie e aterosclerosi

La dieta nelle malattie metaboliche
- Le malattie del metabolismo
- Il diabete mellito
- L'obesità
- L'iperuricemia e gotta
- Osteoporosi

Allergie e intolleranze alimentari
- Le reazioni avverse al cibo
- Reazioni tossiche
- Le allergie alimentari
- Le intolleranze alimentari
- L'intolleranza al lattosio
- Il favismo
- La Fenilchetonuria
- La Celiachia
- Diagnosi delle allergie e delle intolleranze
- Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva

Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari
- I tumori
- I disturbi alimentari

ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

I nuovi prodotti alimentari
- I prodotti alimentari innovativi
- Alimenti salutistici
- Alimenti destinati a un'alimentazione particolare
- Gli integratori alimentari
- Gli alimenti funzionali
- I nuovi alimenti
- Gli alimenti geneticamente modificati

Prescrizioni alimentari nelle religioni
- Le regole alimentari nelle principali religioni

IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

Contaminazione fisico-chimica degli alimenti
- Aspetti generali
- Le micotossine
- Gli agrofarmaci
- I farmaci veterinari
- Sostanze cedute da materiali e oggetti a contatto con gli alimenti
- I metalli pesanti

Contaminazione biologica degli alimenti
- Le malattie trasmesse dagli alimenti
- I virus
- I batteri
- I fattori ambientali e la crescita microbica
- Tossinfezioni alimentari
- I funghi microscopici
- Le parassitosi intestinali

La filiera alimentare
- La filiera agroalimentare
- Tipologie di filiera agroalimentare
- Impatto ambientale della filiera agroalimentare
- La sicurezza alimentare nella filiera produttiva
- Qualità totale degli alimenti
- Le certificazioni di qualità
- Le frodi della filiera agroalimentare

Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità
- Igiene dei prodotti agroalimentari
- Requisiti generali in materia di igiene
- I Manuali di buone pratiche igieniche
- Il sistema HACCP
- La valutazione della gravità e del rischio
- La contaminazione degli alimenti

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA
- La doppia piramide alimentare e ambientale
- La sostenibilità della dieta mediterranea
- L'impatto delle scelte alimentari
- La dieta sostenibile

La docente

9 maggio '25

Gli studenti

Prof.ssa Valeria Tassone

I.P.S.S.EC. "A.Olivetti" Anno

scolastico 2024-2025 Classe

5 H Prodotti Dolciari Docente

Arosio Debora

Libro di testo: Cook Book Club IN di Olga Cibelli e Daniela d'Avino ed CLITT

Programma di Lingua Inglese

Ogni argomento è stato affrontato lavorando sullo sviluppo ed il potenziamento delle 4 abilità linguistiche.

Sono stati altresì ripassati alcuni elementi grammaticali.

Mod. 6 SUSTAINABILITY

Unit 1

TOPICS

Food sustainability. 202- 203

Biodiversity. Pages 204

Farm to fork and Fish to fork. Pages 206 - 208

The short supply chain. Pages 209

GRAMMAR

Present perfect continuous. Page 207

Present perfect continuous vs Present perfect simple. Page 207

Unit 2 SUSTAINABILITY IN THE KITCHEN

TOPICS

The new gastronomes. Page 214

LYFE kitchen. page 216

GRAMMAR

Past Perfect Simple. Page 222

Past perfect continuous. Page

222

Unit 3 TRACEABILITY & CERTIFICATION

TOPICS

The food supply chain. Page 226

The organic choice. Page 228

Stevia. Page 229

The GMOs controversy. Page 230

Traceability and certification. Page 233

Barcodes. Page 234

MODULE 7 ON THE HEALTHY SIDE

Unit 1 NUTRITION

TOPICS

Well-being. Page 242

The development of Food Science. Page 243

Food Technology. Page 243

Nutrients. Pages 244 - 245 - 246- 247 - 248

Lifelong nutrition. Pages 250 - 251

Food groups & healthy guidelines. Page 251

Healthy guidelines: the food pyramid; The healthy eating plate. Page 252

GRAMMAR

Should/shouldn't. Page 247

Unit 2 FOOD ALLERGIES & INTOLERANCES

TOPICS

Allergy vs Intolerance.

Allergen Labeling. Page 258

GRAMMAR

The future tenses. Page 259

Unit 3 SPECIAL NEEDS

TOPICS

Olive oil allergy. Page 266

Olive oil adulteration. Page268

FOOD AND RELIGION

Food and religion. Pages FR1 - FR2 - FR3 - FR4

Food and celebrations in Europe. Page FR6

Food and celebrations in the USA. Page FR10

Lunar New Year.Page FR11

Easter celebrations. Page FR12

Islam and Ramadan. Pages FR 13 - FR14

Kosher food. Page FR17

L'insegnante

Prof.ssa Debora Arosio

PROGRAMMA DI MATEMATICA A.S. 2024/2025

DOCENTE: Ferreri Francesca Maria

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: Leonardo Sasso, Ilaria Fragni - *Colori della matematica ed. bianca* per il secondo biennio degli istituti alberghieri, vol. A - ed. DEA Scuola

INTRODUZIONE ALL'ANALISI

L'insieme R; intervalli limitati e illimitati;

Definizione di funzione;

Classificazione delle funzioni;

Dominio delle funzioni algebriche;

Intersezioni di una funzione razionale con gli assi cartesiani;

Determinazione degli intervalli di positività e negatività di una funzione razionale;

Funzioni crescenti e decrescenti.

LIMITI

Introduzione al concetto intuitivo di limite e approccio grafico;

Esempi introduttivi al concetto di limite destro e limite sinistro;

Limite finito per x che tende ad un valore finito ed all'infinito;

Limite infinito per x che tende ad un valore finito ed all'infinito;

Asintoto orizzontale, verticale e obliquo;

Le funzioni continue;

Algebra dei limiti:

- regole di calcolo nel caso di limiti finiti;

- regole di calcolo nel caso in cui uno dei due limiti sia infinito: regole per la somma, per il prodotto e per il quoziente; forme indeterminate $+\infty - \infty, \infty/\infty, 0/0$.

Forme di indecisione di funzioni algebriche razionali: limiti di funzioni razionali intere e fratte;

Grafico probabile di una funzione razionale.

DERIVATE

Il concetto di derivata: retta tangente ad una curva, significato geometrico della derivata;

- Calcolo delle derivate: derivata di una funzione costante, derivata di una funzione potenza ad esponente intero positivo;

Applicazioni del concetto di derivata: determinazione dell'equazione della retta tangente al grafico di una funzione in un punto;

Algebra delle derivate: derivata del prodotto e del quoziente di due funzioni;

Crescenza e decrescenza di una funzione;

Massimi e minimi relativi di una funzione.

LO STUDIO DI FUNZIONE

Schema per lo studio del grafico di una funzione: funzioni algebriche razionali intere e fratte;

Lettura del grafico di una funzione: dominio, intersezioni con gli assi, segno, intervalli di crescenza/decrescenza, segno, limiti, asintoti, punti di massimo e minimo.

RICHIAMI E COMPLEMENTI DI STATISTICA

Definizioni: popolazione, campione, carattere, modalità. Caratteri quantitativi e qualitativi. Caratteri quantitativi: variabili discrete e continue;

frequenza assoluta, relativa, percentuale e cumulata; elaborazione dei dati;

principali rappresentazioni grafiche: diagramma a barre, diagramma circolare, diagramma cartesiano e istogramma;

indici di posizione: media, moda e mediana.

MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

A.S. 2024-2025

CLASSE 5^H ENOGASTRONOMIA OPZIONE PASTICCERIA

DOCENTE

Romanazzi Virginia

ORE DI LEZIONE: n. 4 ore settimanali

Il programma è stato svolto seguendo le indicazioni ministeriali e quanto stabilito nella riunione di dipartimento, facendo riferimento al libro di testo:

AUTORI: S. Rascioni -F. Ferriello

TITOLO: Gestire le imprese ricettive up 3 volume

CASA EDITRICE: Tramontana

RELAZIONE DELLA CLASSE:

Dal punto di vista disciplinare la classe nel corso dell' anno scolastico ha mantenuto un atteggiamento abbastanza corretto, anche se non sono mancati episodi di disturbo durante le lezioni che talvolta ne hanno compromesso l' efficacia. Ciò nonostante, è presente un gruppo di alunni che nel corso dell' anno scolastico si è distinto per avere assunto un atteggiamento più maturo, rispettoso delle regole e partecipativo durante le lezioni. Per quanto concerne invece il profitto la classe si mostra eterogenea. Un gruppo di studenti si attesta su un livello sufficiente, un altro gruppo invece, ha mostrato nel corso dell' anno scolastico maggiore impegno e costanza nello studio raggiungendo così un livello di profitto superiore.

PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE CLASSE 5^H

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

MODULO A IL MERCATO TURISTICO:

Il mercato turistico internazionale: i caratteri del turismo; i fattori che influenzano il turismo internazionale; le dinamiche del turismo mondiale.

Gli organismi internazionali: quali sono gli organismi internazionali?; gli organi dell' unione europea (cenni); le fonti normative europee (il Trattato di Lisbona).

Il mercato turistico nazionale: gli strumenti di analisi del mercato turistico interno; le dinamiche del turismo in Italia.

Gli organismi e le fonti normative interne: gli organismi interni; il Codice del turismo; il pacchetto turistico ed il danno da vacanza rovinata.

Le nuove tendenze del turismo: le nuove tendenze del turismo mondiale, le nuove tendenze del turismo in Italia.

MODULO B IL MARKETING:

Il marketing: aspetti generali: che cos' è il marketing?; differenza tra marketing strategico e marketing operativo; il marketing turistico.

Il marketing strategico: le fasi del marketing strategico; le fonti informative; come si effettuano l' analisi interna, l' analisi della concorrenza, l' analisi della domanda; la segmentazione; il target; il posizionamento.

Il marketing operativo: il prodotto (definizione, caratteristiche, ciclo di vita); il prodotto turistico; il prodotto delle imprese ristorative; il prodotto delle imprese ricettive; il prodotto delle imprese di viaggio; la leva del prezzo; i canali di distribuzione; la comunicazione; il web marketing ed i suoi strumenti.

Il marketing plan: definizione di marketing plan; composizione del marketing plan.

MODULO C PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE:

La strategia d'impresa: definizione di strategia d'impresa; fattori da cui dipende la strategia d'impresa; la vision e la missione dell' impresa; la pianificazione aziendale ed i documenti richiesti ai fini della pianificazione; la programmazione aziendale; il controllo di gestione di un'impresa.

Il budget: definizione di budget; come si compone il budget; differenza tra budget aziendale e bilancio aziendale; il controllo budgetario.

Il business plan: definizione di business plan; il contenuto del business plan.

MODULO D LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro: il Testo Unico sulla salute e sicurezza sul lavoro; la normativa antincendi.

Le norme di igiene alimentare: di cosa si occupa la normativa alimentare?; l' etichettatura degli alimenti; i meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare; le frodi alimentari (definizione e diverse tipologie); le norme igieniche che devono essere rispettate nei luoghi di lavoro e da parte del settore ristorativo; le norme volontarie ISO 9000.

I contratti delle imprese: definizione e requisiti di un contratto; il concetto di responsabilità giuridica; i contratti del settore ristorativo: il contratto di ristorazione; il contratto di catering; il contratto di banqueting.

TEMATICA DI EDUCAZIONE CIVICA

AGENDA 2030: L' economia circolare in contrapposizione all' economia lineare (obiettivo 12)

La Prof.ssa

Virginia Romanazzi

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	*Docente*	*Firme*
Italiano	Prof.ssa Di Nonno Emanuela	*Emanuela Di Nonno*
Storia	Prof.ssa Di Nonno Emanuela	*Emanuela Di Nonno*
Inglese	Prof.ssa Arosio Debora	*Arosio Debora*
Francese	Prof.ssa Illuzzi Silvia	*Silvia Illuzzi*
Tedesco	Prof.ssa Larghi Loredana	*Loredana Larghi*
Matematica	Prof.ssa Ferreri Francesca Maria	*Francesca Maria Ferreri*
Economia	Prof. Romanazzi Virginia	*Virginia Romanazzi*
Lab. Pasticceria	Prof. Cardamone Daniele	*Cardamone Daniele*
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Prof.ssa Tassone Valeria	*Valeria Tassone*
Religione	Prof.ssa Mariani Paola	*Paola Mariani*
Scienze Motorie	Prof.ssa Mauri Antonella	*Antonella Mauri*
Docente di Sostegno	Prof. Eneghes Gennaro	*Eneghes Gennaro*
Docente di sostegno	Prof. Vitabile Leo	*Leo Vitabile*

La Dirigente Scolastica
Prof.ssa Renata A. Cumino

_____