

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



DOCUMENTO DELLA CLASSE 5^ A

Indirizzo Servizi di Sala e Vendita

a.s.2025-2026

Coordinatore: Prof.ssa Sperti Grazia Maria

PREMESSA	3
PRESENTAZIONI	3
IL CONTESTO TERRITORIALE	4
IL PROFILO PROFESSIONALE	5
LE COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA	14
LA VALUTAZIONE	17
IL CONSIGLIO DI CLASSE E LA COMPONENTE ALUNNI	21
RELAZIONE SULLA CLASSE 5^ A	23
OBIETTIVI DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTENUTI MULTIDISCIPLINARI	24
VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	30
ATTIVITA' DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	33
SINTESI GENERALE FSL	34
ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO DELLA CLASSE 5^ A	36
TABELLA DELLE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO	37
ATTRIBUZIONE DEL CREDITO E DEL VOTO FINALE	38
SIMULAZIONE PROVE SCRITTE E GRIGLIE DI VALUTAZIONE	39
SIMULAZIONE D'ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE	43
TIPOLOGIA B	43
NUCLEO TEMATICO 8	43
TRACCIA	43
ALLEGATI	50
PROGRAMMA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	51
PROGRAMMA DI STORIA	52
PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE	53
PROGRAMMA DI LINGUA FRANCESE	55
PROGRAMMA DI LINGUA TEDESCA	56
PROGRAMMA DI MATEMATICA	58
PROGRAMMA DI SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	59
PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE DELLE STRUTTURE RICETTIVE	63
PROGRAMMA DI LABORATORIO DI SERVIZI ENOG. SETT. SALA E VENDITA	67
PROGRAMMA LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	70
PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE	71
PROGRAMMA DI INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA	72
PROGRAMMA DI EDUCAZIONE CIVICA	73
IL CONSIGLIO DI CLASSE	75

PREMESSA

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.

PRESENTAZIONI

PRESENTAZIONE DELL'I.P.S.S.E.C. "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 Tecnico 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.

IL CONTESTO TERRITORIALE

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

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

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

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

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

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

IL PROFILO PROFESSIONALE

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

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

È in grado di:

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

L’indirizzo si suddivide in articolazioni:

- “Eno-gastronomia” e “Pasticceria”;
- “Servizi di sala e di vendita”;
- “Accoglienza turistica”.

IL “TECNICO DEI SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA”: ARTICOLAZIONE “SERVIZI DI SALA E DI VENDITA”

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

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

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

- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, nutrizionale e gastronomico;

- predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

I percorsi degli istituti professionali si caratterizzano per l'integrazione tra 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.

IL QUADRO ORARIO

	3° anno	4° anno	5° anno
Materie area generale			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua Inglese <i>Di cui in compresenza</i>	3	3	3
	1	1	1
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione/attività alternative	1	1	1
Materie area d'indirizzo			
2^ Lingua straniera (Francese/Tedesco)	3	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione <i>Di cui in compresenza</i>	5	4	5
		1	1
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	3	4

Laboratorio servizi enogastronomici-settore Cucina	-	2	2
Laboratorio servizi enogastronomici-settore Sala e Vendita <i>Di cui in compresenza</i>	6	5	5
	1	1	2
Totali	32	32	32

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

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.

LE COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA

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

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.

Competenze chiave e di cittadinanza-quinto anno

Nella seduta del C.d.C. della 5^ A, calendarizzata nel mese di novembre 2024 i docenti hanno individuato **due competenze chiave e di cittadinanza da implementare durante il quinto anno** per la realizzazione delle due UDA:

COLLABORARE E PARTECIPARE e INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI

Griglia di valutazione competenze chiave e di cittadinanza

COMPETENZE DI CITTADINANZA	DESCRITTORI	INDICATORI	VALUTAZIONE LIVELLI (barrare con una crocetta)			
			Avanzato	Intermedio	Base	Non raggiunto
COLLABORARE E PARTECIPARE	<i>Interazione nel gruppo</i>	<i>Interagisce nel gruppo con efficacia e con relazioni positive</i>				
	<i>Disponibilità al confronto</i>	<i>Partecipa alle attività collettive, di gruppo o laboratoriali, riconoscendo e rispettando le capacità e i diritti propri e altrui</i>				
	<i>Rispetto di sé e dell'ambiente</i>	<i>E' responsabile di sé e dell'ambiente</i>				
INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI	<i>Individuare e rappresentar e collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi Individuare collegamenti fra le varie aree disciplinari</i>	<i>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 Opera autonomamente e in modo corretto collegamenti coerenti fra le diverse aree disciplinari</i>				

Legenda dei livelli

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

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

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

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

UDA N.1 Drink quality not quantity

UNITA' DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	DRINK QUALITY NOT QUANTITY	
Prodotti	CONCORSO INTERNO DI COCKTAILS E BERE CONSAPEVOLE	
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	Competenze di cittadinanza: Collaborare e partecipare Competenze asse dei linguaggi: • Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento Competenze asse matematico: • Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative Competenze professionali: • Sviluppare attività e figure professionali tra tradizione e innovazione: diffondere la cultura di una sana e corretta alimentazione; introdurre nuovi alimenti e/o nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Lingua e letteratura italiana	Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali.	Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio.
Matematica	Leggere un grafico, riconoscendone le caratteristiche principali	Lettura di grafici relativi all'incidenza di malattie legate all'abuso di alcool
Scienze e cultura dell'alimentazione	Calcolo delle calorie da alcol etilico e gradazione alcolica di un liquore made home.	Menu funzionali alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela.
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore sala e vendita	Predisporre liquore innovativo, seguendo le nuove tendenze del settore.	Tecniche di miscelazione.
Utenti destinatari	Classe 5^ A	
Prerequisiti	Leggere e comprendere testi di varia tipologia ed estrapolare le informazioni necessarie Conoscere le principali tecniche di miscelazione Saper produrre un semplice testo in lingua straniera	
Fase di applicazione	Lingua e letteratura italiana - le polibibite futuriste	

	Matematica: - lettura di un grafico Scienze e cultura dell'alimentazione - Individuazione eventuali patologie in riferimento al contesto di studio Laboratorio di sala e vendita - Realizzazione di un cocktail innovativo - Progettazione di un drink in riferimento alle direttive richieste - Servizio e presentazione.
Tempi	Primo e secondo quadrimestre
Esperienze attivate	Proposta di lavoro sia in modalità individuale che in gruppo.
Metodologia	Cooperative learning Lezione frontale Problem solving Attività laboratoriali Team working
Risorse umane Interne/ esterne	Docenti interni per le discipline coinvolte Assistenti tecnici dei laboratori di sala e vendita
Strumenti	Libri di testo Slide Computer Classroom Esercitazioni pratiche di laboratorio
Valutazione	In questo percorso si intende valutare le competenze di ciascun alunno. Nello specifico verranno utilizzate: - le griglie di osservazione e di monitoraggio in situazioni di lavoro di gruppo cooperativo e/o individuale - le griglie predisposte alla rilevazione del grado di collaborazione, puntualità rispetto alle consegne, organizzazione del lavoro, griglie tecniche di corretta esecuzione e realizzazione dei liquori. La valutazione in itinere verrà attuata attraverso predisposizione di un documento (power point, video)

PERCENTUALI VALUTAZIONE UDA

Non raggiunto

Di base

Intermedio 75%

Avanzato 25%

UDA N.2 Il caffè storico: il Jamaica di Milano

UNITÀ DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	Il caffè storico: il JAMAICA di Milano	
Prodotti	Itinerario di una visita alla città di Milano e al caffè "Jamaica"	
Competenze mirate Comuni, di cittadinanza o professionali	Competenze di cittadinanza: individuare collegamenti e relazioni Competenze comuni: Capacità di approfondimento analitico, di sintesi e di valutazione Capacità di usare la terminologia tecnica e lessico appropriato Comunicazione nelle lingue straniere: microlingua Competenze professionali: saper analizzare un buon caffè	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Storia	analizzare situazioni ambientali e geografiche da un punto di vista storico individuare gli aspetti politici, economici e culturali alla base di comportamenti sociali	Milano nel '900.
DTA	Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.	Le scelte di marketing strategico ed operativo di un caffè letterario.
Francese	Ricerca, analizzare e selezionare criticamente informazioni in lingua straniera. Abilità nel saper esporre davanti ad un pubblico.	Studio del concetto di salone letterario. Illustrazione del più famoso salone letterario francese, "Le Procope". Eventuale ricerca e costruzione di gruppo di un exposé su un salone letterario celebre (o su un concept simile) scelto dagli studenti sulla base o meno di una lista fornita dal docente.
Tedesco	Descrivere un locale tipico con lessico adeguato e strutture linguistiche anche complesse	Das Kaffeehaus
Religione	Riconosce le diverse identità, le tradizioni culturali e	La chiesa del Carmine a Milano

	religiose, in un'ottica di dialogo e di rispetto reciproco.	
Scienze Motorie	Applicare le teorie di un'alimentazione equilibrata alla vita quotidiana dello sportivo.	Conoscere i principi della dieta dello sportivo e l'incidenza degli effetti della caffeina nell'attività sportiva
<i>Utenti destinatari</i>	Alunni della classe 5^A A dell'IPSSEC A. Olivetti – Monza (MB)	
<i>Prerequisiti</i>	Asse storico-sociale: comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica e sincronica;	
<i>Fase di applicazione</i>	primo e secondo quadrimestre, a seconda del programma dei singoli insegnamenti	
<i>Tempi</i>	tutto l'anno e restituzione a fine anno	
<i>Metodologia</i>	lezione frontale, didattica laboratoriale, lezione partecipata, flipped classroom	
<i>Risorse umane</i>	docenti, studenti	
<i>Strumenti</i>	lezioni frontali, lavori di gruppo	
<i>Valutazione</i>	- valutazione per competenze del prodotto finito sulla base della griglia allegata con particolare riferimento a • comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze • ricerca e gestione delle informazioni • completezza, correttezza, pertinenza e organizzazione Le competenze avranno una ricaduta sulle competenze di settore attribuite alla fine dell'anno scolastico - valutazione intermedia delle conoscenze per le singole materie	

PERCENTUALI VALUTAZIONE UDA

Non raggiunto

Di base 12,5%

Intermedio 75%

Avanzato 12,5%

LE COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA

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

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

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

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

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

I nuclei concettuali dell'Educazione Civica

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

La Costituzione

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

Lo sviluppo sostenibile

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

Cittadinanza digitale

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

Curriculum di educazione civica

Nell'ambito della declinazione annuale delle attività didattiche il Consiglio di Classe 5^ A ha affidato al seguente team di docenti delle seguenti discipline il compito dello svolgimento dell'Educazione Civica: Storia- Lingua inglese- Lingua tedesca- Scienze e cultura

IST.PROF.LE PER I SER.COMM.LI E TURIST. "A. OLIVETTI"
C.F. 85007010151 C.M. MBRC060002

UF6STO - I.P.S.S.E.C."A.OLIVETTI" MONZA

Prot. 0001731/U del 13/05/2026 11:59 V.4 - Cursus studiorum

dell'alimentazione- Diritto e tecniche amministrative

UDA EDUCAZIONE CIVICA

Titolo: **L.Y.F.E. Love Your food everyday**

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	Lingua inglese	Nutrients and local farming (vocabulary) Eating plans (the food pyramid)	. intero anno scolastico
		Laboratorio di cucina	I prodotti a km 0 nella cucina	
		Scienze dell'alimentazione	Alimentazione e prevenzione nei tumori	
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	Lingua inglese	Making a healthy plate Ecosostenibile furniture	intero anno scolastico
		Laboratorio di cucina	La selezione dei fornitori dei prodotti a km 0	
		Scienze dell'alimentazione	Menù con alimenti contenenti fitocomposti ad azione antiossidanti per la prevenzione dei tumori	

PERCENTUALI VALUTAZIONE UDA

Non raggiunto

Di base 25%

Intermedio 69%

Avanzato 6%

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 curriculum 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 alla D.D.I., 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	DESCRIPTORIO 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	IRREPENSIBILE Molto disciplinato negli atteggiamenti tenuti a scuola.
	Note disciplinari	NESSUNA. Non ha a suo carico provvedimenti disciplinari.
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	APPROPRIATO. Utilizza in maniera responsabile il materiale e le strutture della scuola.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	REGOLARE. Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari. Giustifica con tempestività
	Rispetto delle Consegne	PUNTUALE E COSTANTE. Assolve alle consegne in maniera puntuale e costante.
9	Comportamento	ORDINARIAMENTE CORRETTO L'alunno/a è generalmente corretto nei comportamenti con i docenti, con i compagni, con il personale della scuola. Rispetta gli altri ed i loro diritti.
	Atteggiamento	Disciplinato negli atteggiamenti tenuti a scuola.
	Note disciplinari	NESSUNA. Non ha a suo carico provvedimenti disciplinari.
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	APPROPRIATO. Utilizza in maniera responsabile il materiale e le strutture della scuola.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	REGOLARE. Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari. Giustifica con tempestività
	Rispetto delle Consegne	REGOLARE. Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari.
8	Comportamento	CORRETTO. Il comportamento dell'alunno nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola è sostanzialmente corretto e/o talvolta, tuttavia, si rende responsabile di qualche ritardo non giustificato.
	Atteggiamento	ADEGUATO. Non sempre irreprensibile, se richiamato si adopera per recuperare l'atteggiamento giusto.
	Note disciplinari	SPORADICHE ammonizioni verbali
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	RARAMENTE INAPPROPRIATO. Non sempre utilizza in maniera diligente il materiale e/o le strutture della scuola. Non sempre porta tutto il materiale richiesto.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	TALVOLTA IRREGOLARE. Frequenta con assiduità le lezioni, talvolta non sempre rispetta gli orari.

	Rispetto delle Consegne	NON SEMPRE PUNTUALE E COSTANTE. Talvolta non rispetta le consegne.
--	--------------------------------	--

7	Comportamento	POCO CORRETTO L'alunno/a ha talvolta comportamenti poco corretti nei confronti dei docenti, dei compagni, e del personale della scuola.
	Atteggiamento	REPRENSIBILE. L'alunno viene spesso richiamato dagli insegnanti. Segue in modo passivo e marginale le attività scolastiche
	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 dall'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.

IL CONSIGLIO DI CLASSE E LA COMPONENTE ALUNNI

La composizione del consiglio di classe

MATERIA		DOCENTE	CONTINUITA' NEL TRIENNIO	
AREA COMUNE			Sì	NO
	Lingua e letteratura italiana, Storia	Sperti Grazia Maria	X	
	Matematica	Fino Valentina	X	
	Lingua Inglese	Arosio Debora	X	
	Lingua Francese	Pulerà Alberto		X
	Lingua Tedesca	Larghi Loredana	X	
	Scienze motorie e sportive	Vigna Enrica	X	
	IRC	Accornero Camilla		X
AREA DI INDIRIZZO	Scienza e cultura dell'alimentazione	Iannone Arcangela		X
	Diritto e tecniche amministrative	Filosi Alessandra		X
	Lab. enogastronomia sala-vendita	Butticè Antonella	X	
	Lab. enogastronomia cucina	Cardamone Daniele		X

Composizione della classe 5^A A

La classe è composta da 16 alunni, 10 maschi e 6 femmine. Di questi, 14 hanno frequentato la Quarta A nell'a.s. 2024/2025, un alunno è ripetente della Quinta A a.s. 2024/2025 mentre un'alunna ha trascorso il precedente anno scolastico a Lansing in Michigan presso l'"Holt High School".

In classe sono presenti 7 DSA per i quali saranno approntati i relativi PDP.

Il flusso degli alunni

CLASSE QUINTA	provenienti stessa classe IV A	provenienti da VA 24/25	Provenienti da anno di studio all'estero	PROMOSSI dalla quarta	
				Con debito	Senza debito
	14	1	1	5	10

RELAZIONE SULLA CLASSE 5^ A

La classe ha iniziato l'anno evidenziando livelli di partenza che sono stati considerati dai docenti del Consiglio di Classe mediamente sufficienti e corrispondenti all'andamento didattico del triennio.

A oggi, il profitto medio risulta in generale sufficiente; solo alcuni di loro hanno raggiunto risultati più che soddisfacenti o buoni.

Alcuni alunni si sono impegnati anche in iniziative europee e internazionali, "Erasmus" e VET, ampliando il proprio bagaglio di competenze professionali.

Dal punto di vista didattico, si evidenzia un atteggiamento positivo e attento solo in un piccolo gruppetto della classe mentre, per diversi di loro, non sono mancati momenti di sconforto. Lo studio è spesso risultato saltuario e discontinuo per una parte di loro.

Il comportamento degli alunni è corretto e abbastanza collaborativo.

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

La valutazione scaturisce dalle verifiche (formative e sommative) riferite agli obiettivi disciplinari indicati nelle programmazioni di dipartimento e individuali e nella programmazione dei Consigli di Classe per gli obiettivi di tipo trasversale e/o interdisciplinari. Nel processo di verifica degli esiti la misurazione è stata effettuata utilizzando una gamma di voti dal 2 al 10 sulla base di criteri comuni coerenti con la programmazione d'Istituto.

PRIVATISTI

Due privatisti hanno fatto richiesta di svolgere gli esami preliminari per essere ammessi all'Esame di Stato presso in nostro Istituto per l'indirizzo di Sala e Vendita.

Attribuzione del credito scolastico

Ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito 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.

OBIETTIVI DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTENUTI MULTIDISCIPLINARI

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.

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

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

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

Obiettivi educativo-formativi

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

Obiettivi generali

- Consolidamento delle capacità di analisi, sintesi e rielaborazione personale;
- Far acquisire un metodo di lavoro e di studio fondato sull'organizzazione analitica e sintetica delle informazioni, delle conoscenze e dei dati desunti direttamente da documenti e fonti;
- Sviluppo della capacità di controllo delle procedure adottate, dell'osservazione e dello spirito di iniziativa;
- Capacità di ricercare le fonti rispondenti ai bisogni specifici e di utilizzare le informazioni in modo da sostenere, documentando e argomentando, le proprie affermazioni;
- Conoscenza, individuazione ed uso corretto ed autonomo delle tecniche di composizione adeguate alla preparazione delle diverse tipologie testuali: schede, questionari, appunti, riassunti, schemi, mappe concettuali e componimenti di vario genere, anche in lingua straniera;
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i collaboratori;

- elaborazione di un percorso formativo curricolare, fondato sulla pluridisciplinarietà e sulla progettualità, volto all'individuazione e promozione del patrimonio artistico, culturale ed enogastronomico locale.

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;
- Controllare e utilizzare alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici;
- 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

Esplicitazione dei livelli di sufficienza

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

STANDARD MINIMI IN TERMINI DI CONOSCENZE ED ABILITÀ (indicatori di performance)	
Profitto	Descrittori dei livelli di soglia
Conoscenza	Completa ma non approfondita
Comprensione	L'allievo comprende il significato e le relazioni semplici ed essenziali che spiegano concetti fatti etc.
Applicazione	L'allievo utilizza correttamente gli elementi basilari in situazioni non molto diverse da quelle note
Analisi	L'allievo è in grado di scomporre un contenuto un concetto, nei suoi costituenti fondamentali e individua le relazioni più semplici tra 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

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

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

Strategie per il conseguimento degli obiettivi

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

Insegnare agli alunni a schematizzare quanto viene fatto in classe individuando gli aspetti più importanti; guidare gli studenti a tal 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.

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.

	Italiano	Storia	France/ Tedesco	Inglese	Matematica	Scienze cultura della Alimentazione	Lab. Servizi settore sala	Diritto e tecniche amministrative	Lab. Servizi settore cucina	Scienze Motorie	Religione
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione interattiva	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lavoro di gruppo	X	X	X		X	X	X	X		X	
Discussione guidata	X	X		X	X	X	X	X	X		
Laboratori/ esercizi pratici						X	X	X		X	

Mezzi e strumenti

[illegible]

Interventi di recupero e sostegno

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

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

Durante il mese di febbraio è stato attuato lo stop didattico di due settimane al fine di provvedere al recupero delle insufficienze del primo quadrimestre.

Tipologie di verifiche ed esercitazioni per le prove d'esame

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

Per quanto riguarda la preparazione all'esame di stato il CdC ha svolto le simulazioni di prima e seconda prova con le stesse modalità e tempi suggeriti dall'ordinanza dell'esame di stato.

La simulazione della prima prova è stata svolta il giorno 13 aprile 2026. Il docente ha utilizzato le prove riferite all'Esame di Stato (prova suppletiva del 2025).

La simulazione di seconda prova si è svolta in data 5 maggio (prima e seconda parte)

Le esercitazioni per l'orale si sono svolte all'interno dell'orario curricolare.

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

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

La valutazione formativa

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

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

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

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

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

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 2022-25 dell'Istituto è la seguente:

VOTO	DESCRITTORI		
	CONOSCENZE (teoriche e pratiche)	ABILITÀ (cognitive e pratiche)	COMPETENZE
1	Nessuna	Non dimostrate	Non è in grado di gestire nessun tipo di situazione
2	Praticamente assenti	Non dimostrate	Non è in grado di applicare le scarsissime conoscenze al compito ed alle situazioni anche semplici
3	Frammentarie e gravemente lacunose	Non utilizza le conoscenze minime nemmeno in situazioni note. Non è in grado di effettuare analisi e sintesi Si esprime in modo totalmente scorretto e improprio.	Non è in grado applicare o applica con notevoli difficoltà le poche conoscenze anche in contesti noti
4	Parziali e lacunose.	Effettua analisi e sintesi solo parziali. Organizza le conoscenze minime solo se guidato, ma con errori. Si esprime in modo scorretto	Applica in modo disordinato e confuso e gestisce con difficoltà le conoscenze apprese anche in contesti noti.
5	Limitate e superficiali	Organizza le conoscenze con qualche imprecisione. Compie analisi e sintesi limitate ed ha un approccio superficiale al ruolo richiesto. Si esprime in modo impreciso.	Esegue compiti semplici Applica le conoscenze solo se guidato e le gestisce con una certa difficoltà in contesti nuovi
6	Sostanzialmente sufficienti	Organizza le conoscenze senza commettere errori sostanziali. Si esprime in modo semplice ma corretto, anche nella terminologia tecnico-settoriale. Sa individuare elementi e relazioni con sufficiente correttezza.	Applica in modo corretto le informazioni e le gestisce in modo adeguato in contesti noti e in modo accettabile in contesti nuovi
7	Complete e, se guidato, sa approfondire gli aspetti basilari	Organizza le conoscenze autonomamente pur con qualche imperfezione. Si esprime in modo corretto e appropriato. Compie analisi coerenti. Interpreta adeguatamente il ruolo richiesto.	Applica e rielabora in modo corretto le informazioni e gestisce le situazioni nuove in modo adeguato.
8	Complete con qualche approfondimento autonomo	Organizza autonomamente le conoscenze. Si esprime in modo corretto e con proprietà linguistica. Compie analisi corrette e complete; coglie implicazioni e individua relazioni. Interpreta adeguatamente il ruolo richiesto	Applica e rielabora in modo corretto e completo le conoscenze. Gestisce le situazioni nuove in modo autonomo.
9	Complete, organiche, articolate e con approfondimenti autonomi	Organizza le conoscenze in modo corretto e autonomo. Si esprime in modo fluido e utilizza linguaggi specifici. Compie analisi approfondite e individua con precisione correlazioni Interpreta adeguatamente il ruolo richiesto	Applica e rielabora le conoscenze in modo completo, approfondito ed articolato. Gestisce le situazioni nuove, anche di una certa complessità, in modo autonomo.
10	Organiche, articolate, approfondite ed ampliate in modo personale	Organizza le conoscenze in modo corretto ed autonomo. Si esprime in modo fluido, utilizzando un lessico ricco ed appropriato. Compie analisi approfondite, anche su problematiche complesse e trova da solo soluzioni migliorative ed originali da applicare anche in ambito lavorativo. Interpreta adeguatamente il ruolo richiesto	Applica e rielabora in modo approfondito, articolato e personale le conoscenze. Gestisce le situazioni nuove, anche di una certa complessità, con la massima responsabilità ed autonomia.

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

Strumenti di verifica

	Italiano	Storia	Francese/ Tedesco	Inglese	Matematica	Scienze e cultura della Alimentazione	Lab. Servizi settoriali	Diritto e tecniche amministrative	Lab. Servizi settoriali cucina	Scienze Motorie	Religione
Interrogazione breve	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X
Interrogazione lunga	X	X	X	X	X	X		X			
Compendio	X		X				X	X			
Prove strutturate o semi strutturate			X	X	X	X	X		X	X	
Altro							es. pratica	X			

ATTIVITA' DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

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

Il Consiglio di classe ha deliberato le uscite didattiche previste nei diversi piani di lavoro disciplinari, in linea con il PTOF di istituto e organizzate sia al mattino che al pomeriggio.

Attività di carattere culturale

- Visite di carattere formativo, abilitanti alla spendibilità delle competenze in ambienti specifici inerenti al profilo professionale
- Partecipazione al VET da parte di alcuni alunni della classe. Destinazioni: Australia (Sidney), Spagna (Madrid), Portogallo (Comporta).
- Incontri con esperti di settore
- Attività di ampliamento dell'offerta formativa su tematiche di ed. civica e/o legate ad altre discipline
- Attività legate all'orientamento (segue tabella nel cap. relativo)

SINTESI GENERALE FSL

Docente tutor FSL: Prof.ssa Antonella Buttici

Finalità generali

Il Percorso per la Formazione Scuola Lavoro dell'I.P.S.S.E.C. "Olivetti" di Monza si configura come parte integrante del percorso formativo degli studenti, con la finalità di promuovere e sviluppare competenze orientative in itinere, favorendo una progressiva acquisizione di consapevolezza delle proprie attitudini, inclinazioni e potenzialità.

Il percorso è orientato a sostenere lo studente nella costruzione del proprio progetto personale, formativo e professionale, attraverso lo sviluppo di competenze trasversali, relazionali ed emotive, nonché di capacità decisionali autonome e responsabili. In tale prospettiva, la FSL assume un ruolo strategico nel favorire l'auto-orientamento, in relazione alle trasformazioni del contesto socio-economico e all'evoluzione delle professionalità.

Le attività previste mirano a facilitare un approccio consapevole al mondo del lavoro, attraverso l'acquisizione e il consolidamento di competenze tecnico-professionali e trasversali, in coerenza con il profilo educativo, culturale e professionale dell'indirizzo di studi.

Il percorso si fonda su metodologie didattiche attive, quali il *learning by doing* e il *situated learning*, che consentono agli studenti di apprendere in contesti operativi e significativi, favorendo l'integrazione tra saperi teorici e competenze pratiche. In tale ambito, assumono particolare rilevanza le esperienze in contesti extrascolastici, che permettono di contestualizzare gli apprendimenti e di rispondere alle esigenze del territorio.

Le attività di FSL sono realizzate anche attraverso reti di collaborazione con enti e realtà produttive locali, al fine di promuovere un efficace raccordo tra sistema scolastico e mondo del lavoro. In questo contesto, lo studente è posto al centro del processo formativo, quale soggetto attivo nella costruzione del proprio percorso di crescita personale, culturale e professionale.

L'Istituto adotta la didattica laboratoriale quale metodologia privilegiata, in quanto funzionale allo sviluppo di competenze operative e professionali. Essa si realizza mediante attività strutturate e verificabili, svolte sia in ambiente scolastico (aula e laboratori attrezzati), sia in contesti esterni, attraverso collaborazioni con aziende ed enti del territorio.

Il percorso FSL prevede una durata complessiva minima di 210 ore nel triennio, articolate in diverse tipologie di attività, tra cui: tirocini formativi, visite aziendali, incontri con esperti, partecipazione a eventi di settore, attività di impresa formativa simulata e formazione obbligatoria in materia di sicurezza.

Attività svolte nel triennio

Nel corso del triennio, gli studenti hanno partecipato alle seguenti attività:

- Tirocinio formativo in azienda (stage) per un totale minimo di 210 ore;
- Attività presso il bar didattico e il ristorante didattico "Olivettando";
- Partecipazione all'impresa formativa simulata interna all'Istituto;
- Corso di formazione professionalizzante finanziato con fondi PNRR;
- Esperienze di FSL estivo, anche in contesti internazionali;
- Servizio di banqueting presso l'Istituto Artigianelli ("Pranzo solidale");
- Servizio di sala in occasione dell'evento "Emergentisala";

- Collaborazione con l'Associazione Professionale Cuochi Italiani (APCI).

Attività integrative e di gruppo

Gli studenti hanno inoltre partecipato a ulteriori iniziative formative, tra cui:

- Eventi organizzati sul territorio di Milano e Monza;
- Attività di orientamento rivolte agli alunni delle scuole secondarie di primo grado;
- Servizio per il pranzo di gala del 5 ottobre 2024, realizzato in collaborazione con il Rotary Club presso il Collegio della Guastalla;
- Cena di gala "Charity Chef for Children" a favore dell'associazione MammaRita;
- Pranzo di Natale solidale presso l'Istituto Pavoniano Artigianelli;
- Attività di alternanza scuola-lavoro organizzate dai Centri di Formazione Professionale (CFP) di provenienza.

Conclusione

Tutti gli studenti hanno regolarmente svolto e completato il monte ore previsto di 210 ore di FSL, come stabilito dalla normativa vigente per gli Istituti Professionali, nonostante le criticità connesse al contesto emergenziale degli anni precedenti.

Un gruppo di alunni ha effettuato alcune ore di PCTO all'estero (Lisbona, Istanbul, Managvat, Berlino).

Un paio di alunni ha partecipato ai gemellaggi proposti dalla scuola (Mondovì, Palermo).

Alla Commissione d'esame sarà fornita apposita documentazione contenente il dettaglio delle ore svolte e la valutazione individuale di ciascun alunno nel corso del triennio.

ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO DELLA CLASSE 5^ A

Durante l'anno scolastico '23/'24, come stabilito dal PNRR, è stata attivata la figura del Tutor Orientatore nell'Istituto. La classe VA, nell'ultimo triennio, ha avuto come orientatrice la prof.ssa Maria Rotonda Di Dona. La docente tutor ha dedicato un monte ore a ciascun studente per i colloqui individuali di orientamento per il post diploma durante l'anno scolastico.

L'orientatrice ha indicato e presentato agli studenti le varie proposte di orientamento legate sia alla loro professione che agli sbocchi universitari e ha invitato gli studenti a partecipare alle attività di orientamento organizzate all'interno sia del nostro Istituto che all'esterno (orientamento universitario). Tutti gli studenti hanno saputo far tesoro della Tutor e hanno saputo cogliere l'importanza delle proposte suggerite come arricchimento personale e professionale. La docente ha inoltre fornito un importante supporto nella scelta del Capolavoro da inserire sulla piattaforma Unica. Dal Cdc è stata elaborata una tabella delle attività svolte, qui allegata, caricata sul SIDI e successivamente caricata sulla Piattaforma Unica.

TABELLA DELLE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO

OBIETTIVI	ATTIVITA'	LUOGO	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE	TEMPI	TOT
Lavorare sullo spirito di iniziativa e sulle capacità imprenditoriali	-Progetto Legalità (PTOF): Incontro avvocati Camera penale Milano Spettacolo teatrale c/o Casa circondariale Bollate	Scuola; Territorio	Docenti; Esperti	Incontri divulgativi su temi culturali, di attualità, di legalità.	10	
Lavorare sulle capacità comunicative	Simulazione prova orale e pratica Esame di Stato	Scuola; Classe	Docenti cdc	Aula; laboratori	10	
Conoscere la formazione superiore	-Agenzie formative (Alma Mater) - Erasmus+	Aziende Scuola	Docenti; esperti; professionisti del settore; Referenti agenzie	Attività di orientamento ad alto contenuto innovativo	5	
Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento	-Ristorante didattico	Scuola	Docenti di settore	Potenziamento capacità comunicative e professionali capaci		20
Conoscere se stessi e le proprie attitudini	Incontri con il tutor orientamento <u>Introduzione:</u> - PIATTAFORMA - MODALITA' D'ACCESSO - SEZIONI - CARICAMENTO DELLE VARIE ATTIVITA' <u>Compilazione E portfolio:</u> - CAPOLAVORO	Scuola	Tutor	Colloqui individuali; individuazione del capolavoro; accesso alla piattaforma Unica (come da calendario)		10

ATTRIBUZIONE DEL CREDITO E DEL VOTO FINALE

Nello scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti: dodici punti per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno.

La valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico. Il voto finale dell'Esame di Stato è espresso in centesimi così suddivisi:

- massimo 40 punti per il **credito scolastico**
- massimo 20 punti per il **primo scritto**
- massimo 20 punti per il **secondo scritto**
- massimo 20 punti per il **colloquio**.

La commissione può assegnare fino a **3 punti di "bonus"** per chi ne ha diritto (Per i candidati che raggiungano almeno 90 punti complessivi tra credito scolastico e prove d'esame, la commissione può integrare il punteggio fino a un massimo di tre punti.) Dalla somma di tutti questi punti risulta il voto finale dell'Esame.

Il punteggio massimo è **100** (c'è la possibilità della **lode**).

Il punteggio minimo per superare l'esame è **60/100**.

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

SIMULAZIONE PROVE SCRITTE E 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 quanto riguarda la preparazione al colloquio orale, gli insegnanti hanno proposto attività con le quali esercitarsi per l'avvio del colloquio d'esame, cercando di insistere su documenti quanto più interdisciplinari. Le esercitazioni si sono svolte all'interno dell'orario curriculare nelle varie materie

Le date per le simulazioni delle prove scritte dell'Esame di Stato sono fissate secondo il seguente calendario:

PRIMA PROVA SCRITTA (LINGUA E LETTERATURA ITALIANA)

GIORNO: 13/04/2026 n. ore: 6 TESTO TRACCIA: PRIMA PROVA MINISTERIALE ESAME DI STATO 2025- SESSIONE SUPPLETIVA

SECONDA PROVA SCRITTA/PRATICA (NUCLEI FONDAMENTALI DI INDIRIZZO)

GIORNO: 05/05/2026 n. ore: 4 (PROVA SCRITTA) + 2 ore (PROVA PRATICA)

COLLOQUIO

Simulazione del colloquio a fine maggio 2026

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Prima prova scritta

Candidato.....

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

indicatori	descrittori generali (max 60 punti)		
ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	-scelta e organizzazione degli argomenti scarsamente pertinenti 1-5 alla traccia -organizzazione degli argomenti inadeguata o disomogenea 6-8 -organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea 9-11 di fondo pertinente -ideazione e organizzazione del testo efficace con puntuale 12-15 articolazione degli argomenti		
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	...

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	

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

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

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

SIMULAZIONE D'ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

SECONDA PROVA

Indirizzo: IP06 –SALA E VENDITA

TIPOLOGIA B

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

NUCLEO TEMATICO 8

Ospitalità intesa come spazio comunicativo del *customer care*; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e fidelizzazione della clientela.

TRACCIA

Una struttura ricettiva organizza, nel periodo primaverile, un evento enogastronomico a tema culturale dal titolo:

“Il Piacere e l'Estetica: cena letteraria ispirata a Gabriele D'Annunzio”

L'evento è rivolto a un pubblico adulto e prevede un servizio ristorativo curato nei dettagli, coerente con il tema proposto.

Tra i partecipanti sono presenti clienti con allergie alimentari, un soggetto affetto da ipertensione.

Il candidato, sulla base delle conoscenze acquisite e con riferimento alla padronanza delle competenze tecnico-professionali, è chiamato a:

1. Proporre un piccolo menu di un happy hour light compatibile al target della clientela di riferimento e predisporre la carta delle bevande.
2. Scegliere una delle bevande dalla carta, motiva la scelta e spiegarne le caratteristiche.
3. Illustrare le principali problematiche legate alla presenza di clienti con allergie indicando gli allergeni presenti nel menu proposto, specificando almeno 3 corrette procedure operative secondo le GHP per garantire un servizio sicuro.
4. Approfondire il tema dell'ipertensione, descrivendo le caratteristiche della patologia e la dieta consigliata.

5. Analizzare le malattie trasmesse dagli alimenti, con riferimento ad un pericolo biologico a scelta collegandolo ad un piatto del menu proposto e indicando la modalità di contaminazione, rischi per la salute e misure di prevenzione secondo le norme igienico-sanitarie.

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

Cornice di riferimento:

TIPOLOGIA B

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

Nucleo tematico 8:

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

NOME.....

COGNOME.....

CLASSE.....

DATA.....

PREPARAZIONE PARTICOLARE DI SALA.....

TRACCIA:

Il candidato, in linea con i temi trattati nella prima parte della seconda prova, motivi la scelta della preparazione particolare di sala adatta al servizio.

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI STATO

Candidato _____

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

	Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera lacunosa, insufficiente – non pertinente	1	
	Non ha acquisito i contenuti basilari della disciplina	0	
Padronanza delle COMPETENZE tecnico professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operative	Competenze ottime, pertinenti, efficaci, ampie e ben organizzate	8	
	Competenze ottime, pertinenti ed efficaci	7	
	Competenze buone e globalmente pertinenti	6	
	Competenze discrete e quasi sempre pertinenti	5	
	Competenze essenziali e sufficientemente pertinenti	4	
	Competenze parziali e non sempre pertinenti	3	
	Competenze scarse e non sempre pertinenti	2	
	Competenze inadeguate	1	

CORRETTEZZA morfosintattica e PADRONANZA DEL LINGUAGGIO SPECIFICO di pertinenza del settore professionale	Argomentazione corretta ed appropriata, linguaggio specifico preciso ed appropriato	3	
	Argomentazione sufficiente, chiara e linguaggio specifico adeguato	2	
	Argomentazione semplice, non sempre chiara ed esauriente, linguaggio specifico non sempre corretto	1	
	Argomentazione confusa, linguaggio specifico non corretto	0	
PUNTEGGIO TOTALE ASSEGNATO			/20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI STATO ALUNNI con DSA

Candidato _____

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	PUNTEGGI	PUNTEGGIO assegnato
COMPRENSIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Coglie il significato in modo completo ed esauriente	3	
	Comprende il significato in modo sufficiente ed essenziale	2	
	Coglie parzialmente il significato essenziale e generale	1	
	Non coglie nemmeno a grandi linee il significato generale	0	
Padronanza delle CONOSCENZE relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera completa e approfondita	6	
	Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera adeguata e corretta	5	
	Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera complessivamente corretta ed essenziale	4	
	Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera essenziale ma non sempre corretta	3	
	Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera parzialmente corretta, superficiale e frammentaria,	2	
	Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera lacunosa, insufficiente – non pertinente	1	
	Non ha acquisito i contenuti basilari della disciplina	0	
Padronanza delle COMPETENZE tecnico professionali espresse nella	Competenze ottime, pertinenti, efficaci, ampie e ben organizzate	8	

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

COLLOQUIO E GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

Il colloquio ha inizio con una breve riflessione del candidato sul proprio percorso scolastico e personale, anche alla luce delle informazioni contenute nel Curriculum della studentessa e dello studente. Il colloquio prosegue con la proposta di domande e approfondimenti sulle quattro discipline di cui all'art. 1, co.1, lettera b), del d.m. 13/2026, al fine di evidenziare il grado di responsabilità e maturità raggiunto dal candidato in ordine all'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline e alla capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite per argomentare in maniera critica e personale. Nel corso del colloquio il candidato analizza criticamente e correla al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito delle attività di formazione scuola-lavoro o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato. Per i candidati esterni la relazione o il lavoro multimediale hanno ad oggetto l'attività di cui all'articolo 14, comma 3, ultimo periodo, del d.lgs 62/2017. Inoltre, il colloquio verifica le competenze di educazione civica, di cui alla legge 20 agosto 2019, n. 92, e alle linee guida di cui al decreto ministeriale 7 settembre 2024, n. 183, come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe. Infine, nell'ambito del colloquio, viene effettuata la discussione degli elaborati relativi alle prove scritte. La commissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, valorizzandone soprattutto i nuclei tematici fondamentali e la dimensione pluridisciplinare e interdisciplinare. Nella conduzione del colloquio, la commissione tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali per i licei e delle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali.

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle quattro discipline oggetto del colloquio	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e/o incompleto, e li utilizza in modo non sempre appropriato.	1.50 - 2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 - 3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i relativi metodi.	4 - 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i relativi metodi.	5	
Capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite; padronanza lessicale e semantica, anche con riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore (eventualmente anche in lingua straniera)	I	Non è in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato. Si esprime in modo scorretto e/o stentato.	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato. Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati raccordi tra le discipline. Si esprime utilizzando un lessico complessivamente corretto, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e preciso.	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	5	
Capacità di argomentare in modo critico e personale	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico.	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e/o solo in relazione a specifici argomenti.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando correttamente i contenuti acquisiti.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti.	4 - 4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti.	5	
Grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio	I	Ha raggiunto un grado di maturazione molto parziale e un livello di autonomia e responsabilità incompleto.	0.50 - 1	
	II	Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessita di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità.	1.50 - 2.50	
	III	Ha raggiunto un apprezzabile livello di maturazione; è in grado di assumere decisioni autonome e gestire con sicurezza scelte personali.	3 - 3.50	
	IV	Ha raggiunto un alto grado di maturazione, autonomia e responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire.	4 - 4.50	
	V	Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri.	5	

ALLEGATI

Consuntivo dei programmi disciplinari

1. Lingua e letteratura italiana
2. Storia
3. Lingua inglese
4. Lingua francese
5. Lingua tedesca
6. Matematica
7. Scienza e cultura dell'alimentazione
8. Diritto e tecniche amministrative
9. Laboratorio di servizi enogastronomia settore sala e vendita
10. Laboratorio di servizi enogastronomia settore cucina
11. Scienze motorie e sportive
12. IRC
13. Educazione Civica

Documenti riservati:

1. Piani Didattici Personalizzati
2. Cartella relativa alla FSL per il triennio con valutazione
3. Tabella attività di orientamento classi quinte

PROGRAMMA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Prof.ssa Grazia Maria Sperti

- Positivismo (cenni)
- Naturalismo (cenni)
- Verismo (cenni)
- E. Zola [brano da "l'Assommoir"]
- G. Verga: la vita e le opere ["Nedda", "Rosso malpelo", "La lupa" (da "*Vita dei campi*")]; brani da "*I Malavoglia*").
- Il Decadentismo e il Simbolismo
- G. Pascoli: la vita e le opere ["Lavandare", "L'assiuolo", "Novembre", "X agosto", "Arano" (da "*Myricae*")]; "La mia sera"; "Il gelsomino notturno" (da "*I canti di Castelvecchio*")].
- G. D'Annunzio: la vita e le opere [brani da "*Il piacere*"; "La pioggia nel pineto"; (da "*Alcyone*")].
- Le avanguardie (cenni)
- T. Marinetti (cenni): "*Il manifesto del Futurismo*"; "*Il manifesto della cucina futurista*"
- Il romanzo di primo Novecento (cenni)
- L. Pirandello: la vita e le opere [Brano da "*L'umorismo*"; brani da "*Il fu Mattia Pascal*"; cenni su "*Uno, nessuno e centomila*"; "Il treno ha fischiato" (da "*Novelle per un anno*")]; brano da "*Così è (se vi pare)*"]
- I. Svevo: la vita e le opere [cenni su "*Una vita*" e "*Senilità*"; brani da "*La coscienza di Zeno*"].
- G. Ungaretti: la vita e le opere ["Mattina", "San Martino del Carso", "Soldati", "Veglia", "Fratelli" (da "*L'allegria*")]; "Non gridate più" (da "*Il dolore*")]
- L'Ermetismo (cenni)
- S. Quasimodo: cenni sulla vita e le opere ["Alle fronde dei salici", "Uomo del mio tempo" (da "*Giorno dopo giorno*")]

PROGRAMMA DI STORIA

Prof.ssa Grazia Maria Sperti

- L'eredità dell'Ottocento
- Il Novecento si apre con la *Belle Epoque*
- L'Europa e il mondo all'inizio del Novecento
- L'Italia nell'età giolittiana
- La Prima guerra mondiale
- La Rivoluzione russa
- I trattati di pace
- Società ed economia nel primo dopoguerra
- Le democrazie occidentali
- Lo stalinismo
- Il fascismo
- Il nazismo
- Crisi delle democrazie e regimi autoritari
- Origini e fasi del secondo conflitto mondiale
- L'Italia tra Resistenza e Liberazione
- La fine della guerra
- L'eredità della guerra e i trattati di pace
- Guerra fredda e coesistenza pacifica
- La fine dei regimi comunisti e l'Unione Europea
- Gli anni della ricostruzione e del "miracolo economico"
- L'Italia dagli anni Sessanta agli anni Ottanta
- L'Italia dagli anni Novanta alla "grande crisi"
- Il mondo oggi

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE

Prof.ssa Debora Arosio

Module 6 On the Watch

Unit 1

- Sustainability Pag. 210
- Food sustainability Pag. 211
- Biodiversity Pag. 212
- From Farm to Fork Pag. 214
- Fish to Fork and local sourcing Pag. 216
- The short supply chain Pag. 217
- Farmer's markets and earth markets Pag. 218
- Grammar: if clauses

Unit 2

- The new gastronomes Pag. 222
- Lyfe kitchen Pag. 224
- Grammar: Past perfect simple

Unit 3

- The food supply chain Pag. 234
- Sustainable supply chain Pag. 235 cfr ex 4
- The organic choice pag. 236
- A heathy organic sweetener Pag. 237
- The GMOs controversy Pag. 238
- Traceability and certification Pag. 241
- Barcodes Pag. 242

Module 7 on the heathy side

Unit 1

-Well being Pag. 250

-The development of food science Pag. 251

-Close up on nutrients Pag. 252

-Carbohydrates, animal food proteins and tofu Pag. 253

-Fats, trans fats or trans fatty acids or hydrogenated fats Pag. 254

-Vitamins and minerals Pag. 255

-Water Pag. 256

-Heathy guidlines Pag. 259

-New food pyramid Pag. 260

Unit 2

-Allergies vs intollerances Pag. 262-264

-Allergene labeling Pag. 266

-Grammar: Future tenses

Unit 3

-HACCP Pag. 304-306-307

-Ancient food preservation methods (scheda)

-Food and religion Pag. 423-424-426-428

-Kosher wine Pag. 429

PROGRAMMA DI LINGUA FRANCESE

Prof. Alberto Pulerà

- Le naturalisme
- Zola romancier
- L'assomoir
- Nana
- Degas: i bevitori di assenzio
- Le fleurs du mal; Baudelaire
- Correspondances
- impératif affirmatif et négatif
- Pronoms relatifs invariables
- à qui / à quoi
- Pronoms relatifs variables
- Frasi per esprimere le opinioni
- Prépositions
- Conditionnel présent et passé
- Itinéraire touristique à Monza
- Le transport aérien
- Les aéroports de Paris
- Procédure de sécurité avant le décollage
- Les itinéraires touristiques : Ile de France, Bourgogne, Pays de la Loire
- La France touristique: PACA, les Alpes, la Corse, Brest
- Géographie de l'Italie
- L'Italie touristique
- Rome, Toscane, Sud et Iles
- Organisation voyage
- Orientation professionnelle : quel métier pour moi?
- Cv et lettre de motivation
- UDA: Gran tour

PROGRAMMA DI LINGUA TEDESCA

Prof.ssa Loredana Larghi

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

(Lettura e riassunto del testo "Vor dem Gesetz" di Franz Kafka – Lettura e analisi della poesia "Todesfuge" di Paul Celan)

Comprensione e produzione di informazioni relative alla Storia tedesca

(Informazioni sulla storia della Germania dalla fine della Prima Guerra Mondiale alla Riunificazione)

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 tipici – Inserzioni pubblicitarie – Biografie)

Competenze:

Interazione con ospiti 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 e forma adeguati

Umwelt

Umweltprobleme – Umweltverschmutzung – Umweltschutz

Wasser

Hochwasser an der Elbe – Das Jahrhundertflut

Der Wald – Waldbrände - Der Sauerregen

Tierwelten

Der Klimawandel – Klimaerwärmung – Video: Gletscherschmelze in der Antarktis

Technologie

Die Vorteile des Computers

Anleitungen

Digital.leben

Sollen Kinder ein Handy haben?

Wir streiten online anders

Die Welt der Technik: Entdeckungen und Erfindungen

Junge Forscher gesucht!

Technik: Lust oder Frust?

Deutschland, Land der Erfinder

Im Wandel der Zeit

Der 9. November

Deutschland von 1918 bis 1939

Der Zweite Weltkrieg

Der Widerstand in Deutschland

Die zwei deutschen Staaten

Die Wiedervereinigung

Die Europäische Union

Im Labyrinth des Schweigens: Film

Aus der deutschen Literatur

Franz Kafka: „Vor dem Gesetz“

W. Borchert: Nachts schlafen die Ratten doch!

P. Celan: Todesfuge

Konkrete Poesie: B. Garbe LEHR REICH

Typische Lokale

Die Enothek – Wein – Die Kneipe – Der Biergarten

Das Wiener Kaffeehaus

Werbung

Anzeigen – Werbetexte

Rund um die Arbeitswelt

Stellenanzeigen – Der Lebenslauf – Die Bewerbung

PROGRAMMA DI MATEMATICA

Prof.ssa Valentina Fino

FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE

- Riallineamento sulla scomposizione di polinomi (raccoglimento totale, somma e prodotto, utilizzo delle formule dei prodotti notevoli e metodo generale).
- Riallineamento sulle disequazioni intere e fratte.
- Calcolo del dominio di funzioni polinomiali intere e fratte
- Rappresentazione grafica del dominio.
- Intersezioni con gli assi cartesiani.
- Rappresentazione grafica delle intersezioni con gli assi.
- Studio del segno.
- Rappresentazione grafica del segno di una funzione.
- Calcolo di limiti per valori finiti e infiniti di x
- Forme di indecisione $0/0$ e ∞/∞ ;
- Definizione di asintoto, asintoti verticali, orizzontali e obliqui.
- Rappresentazione grafica di limiti e asintoti.
- Grafico probabile
- Calcolo di derivate di funzioni elementari.
- Calcolo della derivata del quoziente.
- Applicazione dello studio del segno della derivata per determinare gli intervalli di crescita e decrescita di una funzione e i punti stazionari.
- Rappresentazione grafica di una funzione.
- Funzioni pari e funzioni dispari e loro grafico.
- Lettura del grafico di una funzione.

INTEGRALI INDEFINITI

- Definizione e proprietà.
- Integrazione di potenze di x .
- Integrazioni immediate
- Integrali riconducibili agli integrali immediati tramite conti, scomponendo o semplificando

PROGRAMMA DI SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Prof.ssa Arcangela Iannone

UDA- L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISIOLOGICHE

1-L'alimentazioni nelle diverse fasi della vita

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

2-Diete e stili alimentari

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

3- Prescrizioni alimentari e religioni

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

UDA- L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE

1-L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari

- Le malattie cardiovascolari, fattori di rischio
- Prevenzione del rischio cardiovascolare

- L'ipertensione arteriosa
- Complicanza dell'ipertensione
- Indicazioni dietetiche
- Le iperlipidemie e l'aterosclerosi
- Aterosclerosi
- Ipercolesterolemia
- Ipertrigliceridemia

2- L'alimentazione nelle malattie metaboliche

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

3- L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente

- I disturbi gastrointestinali
- Reflusso esofageo (cenni)
- Gastrite (cenni)
- Ulcera peptica (cenni)
- Meteorismo e flatulenza (cenni)
- Stipsi (cenni)
- Diarrea (cenni)
- Le malattie epatiche
- Indicazioni dietetiche
- Epatiti
- Cirrosi

4- Allergie e intolleranze alimentari

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

5- Alimentazioni e tumori, disturbi alimentari

- I tumori
- Il processo di cancerogenesi

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

UDA SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI

1-La filiera alimentare

- La filiera agroalimentare
- Tipologie di filiera agroalimentare
- Impatto ambientale della filiera agroalimentare
- Le frodi nella filiera agroalimentare
- La sicurezza alimentare nella filiera produttiva
- La qualità della filiera agroalimentare
- Le certificazioni di qualità
- Le certificazioni di prodotto

2- Il sistema HACCP

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

3-La contaminazione biologica degli alimenti

- Le malattie trasmesse dagli alimenti- MTA
- Agenti biologici e modalità di contaminazione
- I prioni
- I virus
- Malattie di origine virale trasmesse dagli alimenti
- Epatite A
- Epatite E
- I batteri
- Riproduzione batteriche e spore batteriche
- Tossine batteriche
- I fattori di crescita microbica
- Le tossinfezioni alimentari
- Rischio e prevenzione delle tossinfezioni alimentari
- I principali batteri responsabili delle MTA
- Clostridium botulinum
- Listeria
- Salmonella
- Staphylococcus
- I funghi microscopici
- Lieviti

- Muffe
- Le parassitosi intestinali
- Toxoplasmosi
- Anisakidosi
- Teniasi

4-La contaminazione fisico-chimica degli alimenti

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

5 -I nuovi prodotti alimentari

- Gli alimenti funzionali, AGP
- Fitosteroli
- Antiossidanti
- Probiotici
- Prebiotici

PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE DELLE STRUTTURE RICETTIVE

Prof.ssa Alessandra Filosi

Il percorso didattico dell'ultimo anno è stato strutturato con l'obiettivo di fornire agli studenti una visione sistemica e integrata dell'impresa turistico-ristorativa, intesa come un organismo complesso che opera in un mercato globale dinamico e regolamentato.

La programmazione si è sviluppata lungo un filo conduttore che ha collegato l'analisi macroeconomica alla gestione operativa, articolandosi in quattro pilastri fondamentali:

1. **Consapevolezza del Mercato e delle Fonti:** Partendo dall'evoluzione del fenomeno turistico e dal quadro normativo internazionale e nazionale, gli studenti hanno acquisito gli strumenti per interpretare le nuove tendenze del settore e il ruolo degli organismi di promozione e controllo.
2. **Il Marketing:** Il nucleo centrale della programmazione ha riguardato lo studio del Marketing Strategico e Operativo, inteso non solo come disciplina teorica, ma come strumento quotidiano di gestione e interpretazione della realtà aziendale. Attraverso una metodologia didattica basata su esercitazioni costanti e simulazioni di contesti reali, gli studenti hanno acquisito una particolare padronanza nell'utilizzo dell'Analisi SWOT, nella definizione del Target e nella costruzione di efficaci strategie di Posizionamento.

Questa solida base strategica è stata declinata operativamente nello studio del Marketing Mix, dove gli studenti hanno analizzato e applicato le leve del prodotto, del prezzo, della distribuzione e della comunicazione in contesti vicini alla vita di tutti i giorni. Particolare attenzione è stata posta alla capacità di strutturare un'offerta commerciale coerente e competitiva, rendendo i concetti economici strumenti vivi e immediatamente spendibili.

3. **Cultura della Gestione e della Prevenzione:** La pianificazione aziendale è stata affrontata non solo come adempimento tecnico, ma come processo decisionale consapevole (Vision, Mission). Questo approccio è stato integrato con lo studio rigoroso della normativa sulla sicurezza (D.Lgs. 81/2008), della tutela della privacy e della sicurezza alimentare (HACCP), intese come leve di qualità e responsabilità sociale e non come meri oneri burocratici.

4. **Valorizzazione del Territorio e Qualità:** In linea con le moderne esigenze di sostenibilità, il percorso si è concluso con l'analisi delle abitudini alimentari e dei marchi di qualità, promuovendo una cultura del prodotto a "Km zero" e delle eccellenze territoriali come asset strategici per l'offerta turistica.

MODULO A: IL MERCATO TURISTICO

Lezione 1: IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE

- I caratteri del turismo;

- Evoluzioni del fenomeno turistico: dal turismo delle origini al turismo globale

Lezione 2: GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNAZIONALI

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

Lezione 3: IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE (ripasso)

Lezione 4: GLI ORGANISMI E LE FONTI INTERNE

- Gli enti con finalità di promozione del turismo (Enit, Cai, Apt); enti con compiti di rilevazioni statistiche e di analisi (Istat);
- Le fonti normative interne;

Lezione 5: LE NUOVE TENDENZE DEL TURISMO

- Quali sono le nuove tendenze del turismo.

MODULO B: IL MARKETING

Lezione 1: Il MARKETING (aspetti generali)

- Il marketing: definizione e le principali parole chiave;
- Differenza tra marketing strategico e marketing operativo .

Lezione 2: IL MARKETING STRATEGICO

Il Marketing Strategico:

- L'Analisi interna;
- L'Analisi esterna (la concorrenza);
- L'analisi SWOT
- L'Analisi della domanda;
- La Segmentazione della domanda;
- Il Target;
- Il Posizionamento;
- Determinazione degli obiettivi strategici;
- Il Marketing Plan.

Lezione 3: IL MARKETING OPERATIVO

- il Prodotto. Le caratteristiche del prodotto
- Il Ciclo di vita del Prodotto;

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

Lezione 4: IL WEB MARKETING

- Il Web Marketing;
- Gli Strumenti del Web Marketing;

Lezione 5: IL MARKETING PLAN

- Il Marketing Plan;
- La composizione del marketing plan di un'impresa ristorativa.

MODULO C: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

Lezione 1: LA PIANIFICAZIONE E LA PROGRAMMAZIONE

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

Lezione 2: IL BUDGET e IL BUSINESS PLAN

- Introduzione ai modelli di pianificazione aziendale: il Business Plan e il Budget.

MODULO D: NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

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

- La sicurezza del lavoro;
- Il Testo unico sulla sicurezza del lavoro;
- Gli obblighi per l'impresa e gli obblighi per i lavoratori;
- Il Documento di valutazione dei rischi (DVR);
- La normativa antincendio e i Dispositivi di Protezione Individuali (DPI).

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

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

Lezione 4: I CONTRATTI DELLE IMPRESE RICETTIVE

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

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

Lezione 1: LE ABITUDINI ALIMENTARI:

- I fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari.

Lezione 2: I MARCHI DI QUALITÀ ALIMENTARE:

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

PROGRAMMA DI LABORATORIO DI SERVIZI ENOG. SETT. SALA E VENDITA

Prof. Antonella Butticè

LIBRO/I DI TESTO:

Salabar Smart Tecnica E Pratica Di Sala, Bar E Vendita Triennio

HOEPLI - GALEAZZI OSCAR

Programma di esercitazioni pratiche svolto

- norme di comportamento nel laboratorio
- punti fondamentali sulla ristorazione e il futuro dell'operatore di sala
- preparazione postazioni di lavoro con organizzazione degli spazi
- caffetteria
- american bar: tecniche di preparazione e assemblaggio
- le bevande miscelate: creare un cocktail analcolico
- realizzazione di cocktail IBA: Aperol spritz, pirlò bresciano, mimosa, bellini, rossini, Americano, Milano-Torino, Negroni, Sbagliato, hugo virgin, moscow mule, brandy egg nog
- realizzazione dei mocktail
- la birra e le diverse tipologie di birra e la sua produzione
- spiegazione e realizzazione degli smoothies
- Individuazione ingredienti, studio della materia prima e gioco di miscelazione
- La divisa
- Il valore del proprio lavoro,
- L'uso delle clips
- La brigata di sala, perché lavorare in sala?
- Abbinamento cibo-vino
- degustazione vini: abbinamento cibo vino
- sfilettatura e porzionatura del pesce
- la lampada straccetti di pollo con radicchio al porto, e prosecco Valdobbiadene in abbinamento
- abbinamento cibo vino Lombardia concordanza tra vino e letteratura
- le diete, gli abbinamenti, gli alcolici, le patologie alimentari
- classificazione degli alimenti e la piramide alimentare

Teoria:

LE AZIENDE ENOGASTRONOMICHE

- le diverse tipologie di ristorazione,
- le attività commerciali enogastronomiche delle zone di residenza
- la Ristorazione,
- i tipi di servizi,
- i tipi di ristorazione

TECNICHE DI SERVIZIO E TECNICHE AVANZATE DI SERVIZIO

- l'uso delle clips,
- la divisa
- gli stili di servizio
- i servizi particolari
- Il servizio a buffet
- Il catering e il banqueting
- La piccola colazione

LE BEVANDE

- Che cosa sono e come si servono le acque minerali naturali
- Che cosa sono le bevande
- Quali sono e come si servono le bevande analcoliche
- Quali sono e come si servono le bevande nervine

IL MENU E LA CARTA

- Principali tipi di menu e carte
- Criteri di elaborazione e personalizzazione di menu e carte
- Carta dei vini
- Le funzioni del menu
- La grafica del menu
- Territorialità del menu

I VINI

- Dalla vite al vino
- I metodi di vinificazione
- I metodi di spumantizzazione
- Definizione
- Metodo classico
- Metodo Martinotti
- Differenza tra spumante e prosecco
- vini del territorio lombardo
- I vini passiti e i vini speciali
- La degustazione e l'abbinamento

ENOGRAFIA NAZIONALE

- La regionalità
- Terroir
- Vinificazione

L'ENOGRAFIA ESTERA

Il vino nell'Unione europea

LA BIRRA

- la birra e le diverse tipologie di birra
- Produzione
- La degustazione, il servizio
- Realizzazione della birra homemade

TECNICHE AVANZATE DI BAR: I DISTILLATI E I LIQUORI

- I distillati
- La distillazione
- la produzione; la classificazione e il servizio dei distillati
- il metodo Soleras
- le famiglie italiane del Brandy
- i vini fortificati
- il Porto
- lo Sherry
- il Marsala
- le acquaviti di vino, di vinacce, di frutta, di cereali e da vegetali
- I liquori
- Realizzazione dei liquori homemade
- Le bevande Miscelate
- La miscelazione
- teorie e storia dei cocktail

LA CUCINA NAZIONALE E REGIONALE E INTERNAZIONALE

- La cultura alimentare italiana e la cucina nazionale popolare
- Preparazioni tipiche della cucina internazionale
- Le cucine europee
- La cucina cinese
- La cucina araba
- La cucina ebraica
- La cucina americana

LA QUALITA' E LA TUTELA DELLA TIPICITA'

- La qualità totale in alimentazione: chimica, nutrizionale, microbiologica, legale, tecnologica, organolettica e sensoriale
- I controlli di qualità
- Il sistema delle certificazioni volontarie: le norme ISO
- I prodotti biologici
- La lotta integrata
- La filiera corta e il chilometro zero, e il Made in Italy
- La tutela della tipicità (DOP, IGP, STG, PAT, De.Co.)
- Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia

PROGRAMMA LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

Prof. Cardamone Daniele

- La qualità alimentare
- Il concetto di qualità totale
- Le certificazioni di qualità
- Gli alimenti, cosa sono e come si classificano
- La biodiversità
- I prodotti bio e km0
- le 5 gamme alimentari e i 5 gruppi
- La suddivisione del magazzino, i documenti
- La gestione degli acquisti
- L'approvvigionamento, l'economo e l'economato
- Le politiche di approvvigionamento
- La scheda evento e la lista di carico
- L'importanza della scheda evento
- Le diverse fasi per l'organizzazione di un evento
- Differenze tra catering e banqueting
- Catering e Banqueting
- La veicolazione dei cibi e le temperature di conservazione.
- Food cost e costo di vendita

PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE

Prof. Enrica Moiraghi Vigna

1° QUADRIMESTRE:

- Schemi motori base attraverso il circuit training a corpo libero
- Allenamento sportivo: Riscaldamento, parte centrale e defaticamento;
- Sport di Squadra:calcetto,Pallavolo
- Capacità condizionali e coordinative
- La resistenza: Beep test o test di Leger
- La forza esplosiva: test addominali e salto in lungo da fermo
- Capacità coordinative generali
- Capacità coordinative speciali

2° QUADRIMESTRE:

- Sport di Squadra ed individuali: Calcetto, Badminton e Pallavolo
- (fondamentali e regolamento)
- Capacità condizionali e coordinative
- Velocità: 60 m piani
- Coordinazione: test con funicella
- Atletica leggera: salto in alto

PROGRAMMA DI INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA

Prof. Camilla Accornero

UDA : IL CAFFE' STORICO: IL JAMAICA DI MILANO

- Il valore dell'incontro
- Nella tradizione cristiana, l'incontro è centrale
- Gesù Cristo incontra le persone nei luoghi quotidiani

- Il significato della convivialità
- Condividere cibo e bevande come simbolo di relazione
- Il pasto come momento di comunione (Ultima Cena)

MATERNITA' SURROGATA:

- Legge 40
- Legge Cirinnà

ADOZIONI:

- Affidò
- Adozioni a Distanza

I SACRAMENTI :

Il loro valore e significato per la vita cristiana e la loro ricaduta nell'attualità

- Battesimo
- Confessione
- Comunione
- Cresima
- Matrimonio
- Ordine
- Estrema Unzione

RELIGIONI ORIENTALI

Principali caratteristiche

RELIGIONE INDUISTA

- Analisi degli aspetti teologici fondanti: concetto di tempo, di anima e di corpo
- Confronto con il Cristianesimo

RELIGIONE BUDDISTA

- Analisi della figura del fondatore e le quattro nobili verità
- Confronto con religione Induista

PROGRAMMA DI EDUCAZIONE CIVICA

Sustainability e biodiversity

Agro biodiversity

The short supply chain. Farmer's market

La dieta del bambino: Ripartizione dei pasti durante la giornata, esempio di menù per bambini in età scolare. Lettura dell' articolo 32 della Costituzione. La dieta dell'adolescente.

Lyfe kitchen

La dieta sostenibile, gli indicatori utilizzati per valutare l'impatto ambientale; sostenibilità delle diete: tutti possiamo contribuire. Le diete vegetariane, vegana, crudista e fruttariana, macrobiotica.

L'economia circolare: chef Bottura e il progetto food for souls.

Andrea Illy: la società rigenerativa

Ferrero e la sua azienda

Rovagnati e la sua azienda

La storia di Ferruccio Lamborghini

Horacio Pagani e la sua azienda

La Lego, storia di un'azienda e del suo imprenditore

Red Bull: storia dell'azienda e del suo fondatore

Molteni: l'imprenditore innovativo e sostenibile

La famiglia Versace: imprenditoria e filantropia

Economia circolare: la birra con il marchio etico

Le negligenze e le violazioni di Crans Montana

Dai Social al Second-Hand: da Mark Zuckerberg a Milda Mitkute.

Paul Celan: Todesfuge

Deutsche Geschichte

Die Wiedervereinigung Deutschlands

Die Europäische Union

La giornata della memoria- la Shoa

Il giorno del ricordo- la tragedia delle foibe

La Costituzione italiana

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Materie	Docenti
Italiano	Sperti Grazia Maria
Storia	Sperti Grazia Maria
Matematica	Fino Valentina
Scienze e cultura degli Alimenti	Iannone Arcangela
Inglese	Arosio Debora
Francese	Pulerà Alberto
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Filosi Alessandra
Laboratorio servizi settore enogastronomico sala e vendita	Butticè Antonella
Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina	Cardamone Daniele
Scienze Motorie	Vigna Moiraghi Enrica
IRC	Accornero Camilla