



The scent of success

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



Documento della classe 5^B Enogastronomia, a.s. 2025-2026

Coordinatrice: Prof.ssa Giuseppina Pantusa

1. Presentazioni dell'Istituto e del contesto territoriale	1.1. Presentazione dell'Ipssec "A. Olivetti"
2. Il profilo professionale	1.2 Il contesto territoriale 2.1 Il profilo in uscita della figura professionale di "Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" 2.2 "Il Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera" - articolazione Cucina 2.3 Il quadro orario 2.4 Le competenze generali di indirizzo 2.5 Le competenze chiave e di cittadinanza 2.6 Le competenze di Educazione Civica
3. Il consiglio di classe e la componente alunni	3.1 La composizione del Consiglio di classe 3.2 La stabilità dei docenti nel Consiglio di classe 3.3 Composizione della classe 3.4 Privatisti 3.5 Attribuzione dei crediti 3.6 Relazione sulla classe
4. Obiettivi del consiglio di classe e contenuti Multidisciplinari	4.1 Finalità 4.2 Obiettivi educativo-formativi 4.3 Obiettivi generali 4.4 Obiettivi specifici 4.5 Esplicitazione dei livelli di sufficienza 4.6 Obiettivi per aree disciplinari 4.7 Gli obiettivi multidisciplinari 4.8 Modalità di lavoro e strumenti utilizzati 4.9 Valutazione degli apprendimenti 4.10 Valutazione della condotta 4.11 Le attività di arricchimento dell'offerta formativa 4.12 Sintesi generale FSL 4.13 Simulazione prima prova Esame di Stato - Italiano 4.14 Simulazione seconda prova d' Esame di Stato
Allegati	I programmi disciplinari effettivamente svolti: lingua e letteratura italiana, storia, lingua inglese, lingua francese, matematica, scienza e cultura dell'alimentazione, diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, laboratorio dei servizi di cucina, laboratorio di sala e vendita, Scienze motorie e sportive, religione
Le firme del consiglio di classe	Documenti riservati: • Piani Educativi Personalizzati • Piani Didattici Personalizzati • Cartella relativa ai FSL per il triennio con valutazione FSL. • Valutazione competenze chiave e di cittadinanza

DOCUMENTO DELLA CLASSE 5^ B

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

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

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

1. PRESENTAZIONI

1.1 PRESENTAZIONE DELL' IPSSEC "ADRIANO OLIVETTI" DI MONZA

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

Contabilità d'azienda

Dattilografia

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

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

Contabile d'azienda

Segretario d'azienda

Operatore commerciale con l'estero

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

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

- Analisti contabili
- Segretari d'amministrazione

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

- Operatore della gestione aziendale
- Operatore dell'impresa turistica

e con il diploma di maturità di:

- Tecnico della gestione aziendale

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

- Operatore dell'impresa turistica
- Operatore della gestione aziendale

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

- Tecnico dei servizi turistici
- Tecnico della gestione

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

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

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

- Tecnico della ristorazione
- Tecnico dei servizi turistici

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

A partire dal 2010-2011, con la Riforma degli Istituti professionali (C.d.M. 4.2.10) il percorso è diventato quinquennale, articolato in due bienni e un quinto anno,

permettendo il conseguimento del diploma di istruzione professionale con la denominazione: **Tecnico dei Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**, nelle diverse articolazioni: **“Enogastronomia”, anche con l'opzione “Produzione prodotti dolciari artigianali e industriali”, “Servizi di Sala e Vendita” e “Servizi di Accoglienza Turistica”.**

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

1.2 IL CONTESTO TERRITORIALE

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

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

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

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

L'identificazione di nuove figure professionali, la preparazione dei rispettivi 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 provincie di Lecco e di Como.

2. IL PROFILO PROFESSIONALE

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

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

È in grado di:

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

L’indirizzo si suddivide in articolazioni:

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

2.2 IL “TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA” – Enogastronomia

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.3. I QUADRO ORARIO

Quadro Orario Triennio		Legenda: autonomia	
AREA GENERALE			
	terzo anno	quarto anno	quinto anno
Lingua italiana	4	4	4
Lingua inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2
IRC o attività alternativa	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO			
	terzo anno	quarto anno	quinto anno
ENOGASTRONOMIA			
Seconda lingua	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	5	4	5
Lab. Enogastronomia-cucina	6*	6*	5*
Lab. Sala e vendita	0	2	2
Diritto e tecniche amministrative	4	3	4
Inglese Tecnico	1	1	1

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 tutti i docenti del CdC.

MATERIA	PRIMO QUADRIMESTRE	SECONDO QUADRIMESTRE
Italiano	4	
Storia	2	
Tedesco	2	2
Francese	2	2
Scienze degli Alimenti	3	2
IRC	4	
Matematica	2	2

Lab. Enogastronomia	2	2
Lab. Sala e Vendita		2
Scienze Motorie	2	2
Inglese	2	2
Diritto e Economia	2	3
Organi Collegiali	2	2
Totale	29	21

2.4 LE COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO

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

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

2.5 LE COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA

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

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

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

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

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

Competenze chiave e di cittadinanza - quinto anno

UNITA' DI APPRENDIMENTO

Nelle sedute del C.d.C. della 5B del 12 ottobre 2025 i docenti hanno individuato due competenze chiave e di cittadinanza da implementare durante il quinto anno attraverso lo svolgimento delle due Unità di apprendimento.

UDA 1 – Educazione Civica “Le Istituzioni Internazionali”.

Con essa si è voluto porre l'attenzione sulla formazione di cittadini consapevoli e responsabili, pronti all'esercizio della cittadinanza attiva. Focus su le istituzioni internazionali per la comprensione dei meccanismi democratici, la tutela dei diritti umani e dell'ambiente. Risultato finale è un'esposizione individuale/di gruppo su l'analisi di un caso.

UDA 1 - LE ECCELLENZE DEL TERRITORIO LOMBARDO- Esse hanno avuto come risultato finale l'obiettivo di far risaltare le capacità di realizzazione di ricette che valorizzano i prodotti utilizzati con una maggiore consapevolezza e conoscenza del territorio e delle eccellenze che offre.

UDA 2- LA CUCINA NELLA LETTERATURA: I SAPERI E I SAPORI LETTERARI

Risultato finale è l'elaborazione di un piatto “conosciuto” studiando gli autori della letteratura italiana. Lo scopo di tale unità di apprendimento è rendere consapevoli gli studenti che i piatti nella letteratura italiana sono elementi narrativi fondamentali della nostra cultura che definiscono identità, luoghi, classi sociali e memoria.

Le competenze sulle quali hanno lavorato sono:

- **Progettare.**
- **Agire in modo autonomo**

Griglia valutazione competenze chiave e di cittadinanza

COMPETENZE DI CITTADINANZA	DESCRIPTORI	INDICATORI	VALUTAZIONE LIVELLI (barrare con una crocetta)			
			Avanzato	Intermedio	Base	Non raggiunto
Progettare	Uso delle conoscenze apprese per realizzare un prodotto.	Utilizza le conoscenze acquisite per elaborare progetti inerenti le attività di studio. E' in grado di verificare la pianificazione.				
	Organizzazione del materiale per realizzare un prodotto	Organizza il materiale in modo appropriato. Gestisce responsabilmente strumenti e spazi.				
Agire in modo autonomo	Interazione nel gruppo	Interagisce nel gruppo con efficacia e con relazioni positive				
	Disponibilità al confronto	Partecipa alle attività collettive, di gruppo o laboratoriali, riconoscendo e rispettando le capacità e i diritti propri e altrui				

UDA: LE ECCELLENZE DEL TERRITORIO LOMBARDO

LIVELLI DI COMPETENZA RAGGIUNTI

Competenza chiave di cittadinanza: **PROGETTARE**

Livelli di Competenza:

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
0%	20%	40%	40%

Competenza chiave di cittadinanza: **AGIRE IN MODO AUTONOMO**

Livelli di Competenza:

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
0%	20%	40%	40%

UDA 2- LA CUCINA NELLA LETTERATURA: I SAPERI E I SAPORI LETTERARI

LIVELLI DI COMPETENZA RAGGIUNTI

Competenza chiave di cittadinanza: **PROGETTARE**

Livelli di Competenza:

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
0%	20%	40%	40%

Competenza chiave di cittadinanza: **AGIRE IN MODO AUTONOMO**

Livelli di Competenza:

Non raggiunto	Base	Intermedio	Avanzato
0%	20%	40%	40%

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

2.6 LE COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA

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

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

I nuclei concettuali dell'Educazione Civica

Tre gli assi attorno a cui ruota l'Educazione civica: lo studio 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 asse 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.

Curricolo di Educazione Civica

Per quanto riguarda Ed. Civica il C.d.c ha deciso di sviluppare un'UDA di 33 ore dal titolo "Le istituzioni internazionali"

Il monte ore annuo è stato raggiunto anche grazie alle seguenti attività:

assemblee di classe,

assemblee che precedono le elezioni dei rappresentanti di classe,

le uscite di didattiche e il comportamento civico in tali frangenti,

attività sportive progetti del Ptof a cui la classe ha aderito

Competenze conseguite

- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
- Partecipare al dibattito culturale.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
- Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.

- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni
- **La valutazione**

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

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

3. IL CONSIGLIO DI CLASSE

3.1 LA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Docente		Continuità didattica nel triennio
Italiano	Prof.ssa	Giuseppina Pantusa	SI
Storia	Prof.ssa	Giuseppina Pantusa	SI
Inglese	Prof.ssa	Leonti Daniela	Sì
Francese	Prof. ssa	Burdino Mariangela	No
Tedesco	Prof.ssa	Loredana Larghi	SI
Matematica	Prof.ssa	Giuseppina Gatto	Sì
Diritto e tecniche amm. Strut. Ric.	Prof.	Gaetano Di Mare	No
Lab. Servizi enogastronomici – cucina	Prof.	Vincenzo Buttice	Si
Lab. Servizi sala e vendita	Prof.	Carla Messina	No
Scienze e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa	Sara Muraro	Sì
Scienze motorie	Prof.ssa	Salvatrice Perrucci	No
Religione	Prof.ssa	Paola Mariani	Si

Sostegno	Prof.ssa	Arienti Laura	No
----------	----------	---------------	----

3.2 STABILITÀ DEI DOCENTI

Come si evince dalla tabella di cui sopra, per quanto riguarda i docenti, c'è stata continuità didattica per alcune discipline di studi, mentre per altre come: diritto e tecniche amministrative, Religione, francese, sono subentrati nuovi docenti.

3.3 COMPOSIZIONE DELLA CLASSE 5^B

La classe V B è costituita ad oggi da 20 alunni, uno studente nel corso dell'anno scolastico ha smesso di frequentare, 4 alunni si sono aggiunti quest'anno, 3 provengono dai CFP, uno è ripetente dello stesso istituto

All'interno della stessa è presente un DVA (per il quale è previsto un percorso per obiettivi minimi), nove alunni DSA provvisti di certificazione diagnostica ai sensi dell'art. 3 della Legge n. 170/2010. e un alunno BES (exNAI). Per ciascuno il consiglio di classe ha predisposto un piano didattico individuale secondo la normativa, garantendo le misure personalizzate previste.

Il consiglio di classe ha inoltre valutato l'opportunità dell'attivazione, anche per questo anno scolastico, di un PDP linguistico per l'alunno straniero presente nella nostra classe in quanto presenta difficoltà linguistiche.

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

IL FLUSSO DEGLI ALUNNI

CLASSE	Provenienti stessa classe	Provenienti da altra classe/istituto o ripetenti	
QUINTA	16	4	

3.4 PRIVATISTI

Nessun privatista è stato assegnato alla classe 5B.

3.5 ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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

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

Media dei voti	Fasce di credito III^ A.	Fasce di credito IV^A.	Fasce di credito V^A.
M=6	7-8	8-9	9-10
6 <M <7	8-9	9-10	10-11
7<M< 8	9-10	10-11	11-12
8<M<9	10-11	11-12	13-14
9<M<10	11-12	12-13	14-15

3.6 RELAZIONE SULLA CLASSE 5^B

Presentazione della classe

Il gruppo classe si è costituito dal terzo anno a seguito della scelta dell'indirizzo di enogastronomia, inizialmente composta da 21 alunni, di cui 4 alunni provenienti da altri istituti (IeFP), durante il corso dell'anno un alunno si è ritirato. La classe è articolata per la seconda lingua straniera (francese/tedesco)

Per gli alunni provenienti dai percorsi leFP, ai sensi del D. Legs.61/2017 e in ottemperanza all'Accordo USR - Regione Lombardia del dicembre 2018, la Commissione nominata dal Collegio Docenti ha proceduto ad un accertamento di validità dei documenti presentati, a seguito del quale gli studenti sono stati inseriti nelle classi quinte. Questo accertamento ha coperto l'intero quadriennio precedente operando in un'ottica di acquisizione di competenze per assi e non in senso strettamente disciplinare.

Il consiglio di classe ha predisposto i relativi PDP e PEI per tutti gli alunni con bisogni educativi. Tali piani sono allegati al documento di classe nel fascicolo riservato.

Per quanto riguarda la componente docenti, la classe ha visto l'ingresso di nuovi docenti in alcune discipline: Diritto e tecniche amministrative, Scienze Motorie, Sala e vendita, Religione, Francese. Tali cambiamenti non hanno comportato alcun problema o difficoltà per gli studenti.

Andamento disciplinare della classe

Da un punto di vista comportamentale, nel corso dell'intero anno gli alunni hanno quasi sempre mantenuto un comportamento corretto e responsabile tra loro e con la maggior parte dei docenti. Non sono mancati, per alcuni alunni, momenti di sconforto nei confronti dello studio e di scarsa partecipazione alle lezioni.

La partecipazione al lavoro scolastico è stata globalmente soddisfacente, salvo per alcune eccezioni che hanno necessitato stimoli da parte dei docenti per mantenere costante il livello di impegno. Si è, in genere, evidenziato un atteggiamento positivo anche se non sempre attento e, per alcuni alunni, non sempre sostenuto da un impegno di studio domestico costante.

La maggior parte della classe ha partecipato in modo continuo alle lezioni, tranne alcuni di essi. Gli stessi e le relative famiglie sono sempre state informate della necessità di una frequenza costante per il buon raggiungimento degli obiettivi didattici e per garantire la validità dell'anno scolastico.

Andamento didattico della classe.

La classe appare eterogenea per interesse, impegno, ritmi di apprendimento, conoscenze, abilità e competenze

Ha iniziato l'anno scolastico con livelli di conoscenza soddisfacenti ed anche oggi il profitto medio risulta discreto in alcune materie con punte di eccellenza nella materia d'indirizzo.

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

Alcuni hanno raggiunto buoni livelli di conoscenze e competenze e hanno dimostrato anche ottime abilità operative nelle materie professionali; altri, invece, hanno ottenuto risultati medi o sufficienti, questi conoscono gli argomenti fondanti delle discipline, talvolta con incertezza espressiva nelle materie di ordine teorico.

Per quanto riguarda gli alunni provenienti dal CFP il loro interesse e la loro preparazione appare a volte lacunosa.

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

Il Consiglio di Classe ha interpretato 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 percorso compiuto dallo studente durante il triennio, tenendo conto dei vari aspetti della persona, della situazione di partenza e dei prerequisiti, nonché della capacità di apprendimento, della modalità di lavoro e di studio, dell'interesse, dell'impegno, della partecipazione alle attività, dell'autonomia personale e della disponibilità a relazionarsi con gli altri nel rispetto delle norme della comunità scolastica.

Durante l'anno scolastico sono state svolte verifiche (formative e sommative) riferite agli obiettivi disciplinari indicati nelle programmazioni di dipartimento e individuali e nella programmazione dei Consigli di Classe per gli obiettivi di tipo trasversale e/o interdisciplinari. Nel processo di verifica degli esiti la misurazione è stata effettuata utilizzando una gamma di voti dall'1 al 10 sull'asse di criteri comuni coerenti con la programmazione d'Istituto.

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

Andamento della classe nei FSL (Formazione scuola lavoro)

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

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

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

Tutti gli alunni nel corso del triennio hanno svolto almeno 210 ore di attività di FSL; le valutazioni riportate dagli alunni sono state per tutti positive. Alcuni hanno dimostrato anche elevate capacità professionali dimostrate in stage presso ristoranti di medio-alto livello.

4. OBIETTIVI DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTENUTI MULTIDISCIPLINARI

4.1 FINALITÀ

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

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

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

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

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

4.2 OBIETTIVI EDUCATIVO-FORMATIVI

- Saper assumere comportamenti responsabili e rispettare le regole;

- Avere la capacità di collaborare con adulti e compagni rispettando gli ambiti altrui;
- Sapersi confrontare con opinioni diverse dalle proprie;
- Aver acquisito autonomia nel lavoro.

4.3 OBIETTIVI GENERALI

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

4.4 OBIETTIVI SPECIFICI

- Potenziamento del linguaggio specifico settoriale appropriato;
- Saper elaborare pianificazioni, rappresentando i dati in modo da favorire i processi decisionali;
- Promuovere nello studente la capacità di elaborare individualmente soluzioni specifiche rispetto a un problema dato, applicando concretamente la metodologia operativa e progettuale acquisita;

- Valorizzare e promuovere, anche in lingua straniera (livello B2), le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti.
- Controllare e utilizzare alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione alle specifiche necessità dietologiche
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici.

4.5 ESPLICITAZIONE DEI LIVELLI DI SUFFICIENZA

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

STANDARD MINIMI IN TERMINI DI CONOSCENZE ED ABILITÀ (indicatori di performance)	
	DESCRITTORI DEI LIVELLI DI SOGLIA
Profitto	
Conoscenza	Completa ma non approfondita
Comprensione	L'allievo comprende il significato e le relazioni semplici ed essenziali che spiegano concetti fatti etc.
Applicazione	L'allievo utilizza correttamente gli elementi basilari in situazioni non molto diverse da quelle note

Analisi	L'allievo è in grado di scomporre un contenuto un concetto, nei suoi costituenti fondamentali e individua le relazioni più semplici tra singoli elementi
Sintesi	L'allievo riconduce ad una unità organica gli elementi più semplici e fondamentali di un contenuto
Autonomia di giudizio	L'allievo guidato, valuta in modo oggettivo situazioni anche complesse
Uso del linguaggio	L'allievo si esprime con un linguaggio semplice, non sempre appropriato ma senza gravi errori che compromettano la comprensione del pensiero

4.6 OBIETTIVI PER AREE DISCIPLINARI

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

4.7 GLI OBIETTIVI MULTIDISCIPLINARI

- Obiettivi formativo-educativi
 - Capacità di orientarsi per una scelta futura (professione e studio)
 - Capacità di programmare il proprio impegno nel tempo medio lungo rispettando scadenze e modalità di esecuzione.
 - Consolidamento dell'etica professionale
- Obiettivi specifici
 - Collegamento di argomenti della stessa disciplina o di discipline diverse, cogliendone le relazioni fondamentali
 - Educazione alla flessibilità
 - Sviluppo della capacità di rapportarsi al territorio.
 - Saper utilizzare i linguaggi tecnici, propri delle discipline professionalizzanti
- Obiettivi cognitivi
 - Sviluppo dell'abilità tecnico-operative professionali

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

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 a tal scopo nei collegamenti e nelle elaborazioni suggerendo metodi di indagine. Accertamento dei prerequisiti prima di ogni nuova fase di lavoro.

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

4.8 MODALITÀ DI LAVORO E STRUMENTI UTILIZZATI

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

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

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

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

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

MEZZI E STRUMENTI

i docenti hanno utilizzato tutti i mezzi e gli strumenti a loro disposizione per favorire l'apprendimento degli alunni.

INTERVENTI DI RECUPERO E SOSTEGNO

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

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

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

TIPOLOGIE DI VERIFICHE ED ESERCITAZIONI PER LE PROVE D'ESAME

Sono state effettuate dai docenti del C.d.C., verifiche orali e scritte formative e sommative, per favorire un apprendimento graduale dei contenuti delle varie discipline. In vista delle prove scritte di italiano e della seconda prova sono state effettuate le relative simulazioni-

Per la simulazione della I^prova scritta il dipartimento di italiano ha scelto di somministrare ai candidati i documenti previsti per la prova suppletiva dell'esame di stato anno scolastico 2024-25 dell'esame di stato. Per lo studente DVA è stata somministrata una prova equipollente così come è avvenuto durante l'intero anno scolastico. Inoltre è stato consegnato un pc quale supporto per i BES e il vocabolario russo-italiano

Le esercitazioni si sono svolte all'interno dell'orario curriculare nelle varie materie. Per l'avvio della simulazione della prova orale dell'Esame di Stato i docenti hanno fatto riferimento alle esperienze curriculari ed extracurricolari maturate dagli studenti e presenti nel loro curriculum quali: i capolavori, i progetti scolastici ed extrascolastici.

La simulazione del colloquio è stata così strutturata:

a- il maturando inizia il colloquio illustrando le esperienze maturate in ambito scolastico ed extrascolastico (tempo medio 10');;

b- il maturando viene stimolato con una domanda da parte del docente per evidenziare il grado di maturità e responsabilità raggiunto in modo interdisciplinare

c- i docenti interagiscono con il candidato sugli argomenti trattati;

d- ai candidati viene data la possibilità di trattare una parte del colloquio in lingua.

4.9 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

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

La valutazione formativa

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

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

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

Va innanzitutto considerato il valore educativo del processo della valutazione, il cui scopo è quello di individuare strategie in grado di rafforzare l'aspetto dell'apprendimento in funzione di una crescita responsabile e attiva attraverso lo sviluppo dell'autostima e della motivazione; per cui risulta necessario valorizzare gli aspetti non solo di tipo cognitivo ma anche quelli legati al contesto problematico dell'attuale processo di apprendimento, all'organizzazione del tempo da parte dello studente, ai momenti di riflessione prodotta, alla partecipazione emotiva, alla consapevolezza di aderire a proposte didattiche in cui viene meno il processo di socializzazione della conoscenza e diventa più complessa la percezione della relazione con il docente.

La valutazione formativa è rigorosa, ma incoraggiante.

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

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

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

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

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

I voti assegnati devono riferirsi solo a singole prestazioni e non devono assurgere a valutazione complessiva dello sviluppo dell'identità personale dell'alunno.

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

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

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

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

Modalità delle valutazioni

Per quanto riguarda le prove di verifica scritte è stato concordato dai docenti che in caso di assenza dello studente, queste saranno recuperate solo ed esclusivamente nella lezione successiva (è consentito un solo posticipo). La reiterata assenza influenzerà negativamente la valutazione globale dello studente.

Valutazione finale /sommativa

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

La griglia di valutazione del profitto, da applicare come strumento di valutazione sommativa per tutte le discipline, deliberata nell'ambito del Piano triennale dell'offerta formativa 2025-2026 dell'Istituto,

La mancanza di elementi di valutazione determinano una sospensione del giudizio dell'insegnante, corrispondente alla dicitura NC in sede di scrutinio.

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

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

4.10 VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA

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

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

STRUMENTI DI VERIFICA

	Italiano	Tedesco	Storia	Francese	Inglese	Matematica	Sc.e cultura dell'Alimentaz.	Diritto e tecniche amm. e ristorative	Lab Servizi enog. settore - cucina	Lab. Servizi enogastrono- mici settore sala /vendita	Scienze motorie e sportive	Religione
Interrogazione breve	X	x	x	x	x	X	x	x	x	x	x	x
Interrogazione lunga	X	x	x	x	x	X	x	x	x	x		
Componimento	X		x				x					
Prove strutturate o semistrutturate	X	x	x	x	x	X	x	x	x	x		
Altro									Prove pratiche		Prove pratiche	

4.11 ATTIVITA' DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

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

CLASSE QUINTA B						
OBIETTIVI	ATTIVITA'	LUOGO	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE	TEMP I	TOT
Lavorare sullo spirito di iniziativa e sulle capacità imprenditoriali	-Progetto Legalità(PTOF) Progetto LILT	Scuola Aula	Esperti	Incontri divulgativi su temi culturali, di attualità, di legalità.	2 6	8
Lavorare sulle capacità comunicative	Elaborazione curriculum vitae	Classe	Docenti del cdc	Laboratori; Redazione del curriculum vitae e lettera di presentazione ; Simulazione di colloqui di lavoro	2	
Conoscere la formazione superiore	-Offerta universitaria -Agenzie recruiting Erasmus+	Scuola; Università ; Aziende	Docenti; Esperti; Professionisti del settore; Docenti universitari; Referenti agenzie	Attività di orientamento ad alto contenuto innovativo	4	

Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento	-Eventi interni e esterni (se in orario curriculare.)	Scuola; Aziende	Docenti del cdc; Esperti referenti delle strutture coinvolte	Realizzazione di attività interne e esterne all'istituto		6
Conoscere sé 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 - COMPETENZE - AUTOVALUTAZIONE	Scuola	Tutor; Docenti del cdc	Colloqui individuali e con le famiglie; Brainstorming ; individuazione del capolavoro; accesso alla piattaforma Unica (come da calendario)		10

4.12 SINTESI GENERALE FORMAZIONE SCUOLA LAVORO

FINALITÀ GENERALI

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

Proporre FSL significa fornire una modalità di insegnamento e di apprendimento che miri alla formazione e allo sviluppo tecnico - operativo e professionale dell'allievo, offrendo l'opportunità di ampliare conoscenze ed esperienze, per rispondere meglio alle esigenze

economiche e sociali del territorio, favorendo in tal modo il raccordo tra mondo della scuola e mondo del lavoro.

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

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

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

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

L'Istituto ha organizzato attività di formazione scuola-lavoro anche all'estero dando la possibilità agli studenti di integrare le competenze con la formazione in aziende di settore presenti sul territorio, nazionale e internazionale.

FORMAZIONE SCUOLA LAVORO

FINALITÀ GENERALI

La formazione scuola lavoro, nella visione di una scuola che si muove all'insegna dell'autonomia, intende raggiungere i seguenti obiettivi didattici, educativi e professionali:

- introdurre una metodologia didattica innovativa allo scopo di ampliare il processo di insegnamento-apprendimento, in quanto gli attori del progetto sono, oltre agli alunni e agli insegnanti, i soggetti o le aziende che incontreranno e ospiteranno gli studenti nel percorso progettuale
- condividere le esperienze tra tutti i soggetti interessati al percorso formativo allo scopo, non solo di formare l'allievo ma anche di far crescere e migliorare l'Istituzione scolastica nonché l'azienda;
- attuare un percorso in sinergia che, attraverso un curriculum flessibile, sia funzionale anche alla crescita culturale, sociale ed economica del territorio;
- motivare i giovani alla ricerca e alla sperimentazione in una prospettiva di responsabilità sociale;
- sviluppare conoscenze e competenze capaci di tempestività nell'innovazione dei sistemi e delle tecnologie secondo le mutate esigenze e gli standard richiesti dal mercato;
- favorire un incontro sistematico tra gli Istituti dello stesso settore affinché le esperienze di alcuni diventino patrimonio condiviso e supporto ai cambiamenti.

ATTIVITÀ

Gli alunni durante gli anni scolastici, 2023/2024 2024/2025 e 2025/2026 hanno svolto una serie di attività nell'ambito del progetto, mirate all'acquisizione di conoscenze specifiche di settore e alla verifica delle competenze relative all'indirizzo.

E' necessario sottolineare il fatto che le attività sono state rivolte in parte al gruppo classe, in parte ai singoli studenti che hanno potuto scegliere di aderire o non aderire all'iniziativa proposta. E ciò sulla base di una scelta di metodo nell'ottica della valorizzazione delle eccellenze e della verifica di un progetto che, si è volutamente predisposto secondo criteri di fattibilità relativi alle possibilità reali.

Nell'ambito del progetto sono stati attivati:

- stage presso aziende ristorative e partecipazione ad attività proposte dalla scuola per una durata minima di 210 ore nel corso del secondo biennio e del quinto anno. In particolare:
 - classe terza: corso sulla sicurezza, stage presso le aziende della durata di 80 ore (nel mese di aprile) ; gemellaggio con istituti di altre regioni.
 - classe quarta: 120 ore di tirocinio aziendale - pari a 3 settimane effettuate nel mese di giugno; per gli studenti che non avevano potuto svolgere altre attività di FSL, lo stage è proseguito fino alla prima settimana di luglio; Erasmus VET
 - classe quinta:

- **Erasmus VET _ Francia- Portogallo-Spagna**
- **Erasmus in Francia**
- **Incontro con esperti del settore**
- **Progetto Villa Reale** (presentazione della luganega di Monza dopo il riconoscimento PAT;
- **Progetto “Mattoni di speranza“** cena raccolta fondi Croce rossa italiana presso Sporting club;
- **Natale per i senzatetto** organizzato dal Comune di Monza presso Artigianelli;
- **Incontro con agenzie di recruiting.**

Le ore residue, sono state distribuite nel corso del triennio; la scuola ha previsto altri momenti/attività di alternanza tra cui: corso per la sicurezza (modulo base), ristorante didattico, interventi con esperti del settore, servizi di catering all'interno o all'esterno dell'istituto, partecipazione al progetto “ la corte di Teodolinda”.

Per il dettaglio orario delle attività svolte nel FSL si veda la documentazione allegata relativa al percorso di ogni singolo alunno e le certificazioni di competenze raggiunte.

COMPETENZE PROFESSIONALI DI FSL

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

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

Al termine del **percorso per le competenze trasversali e l'orientamento** l'alunno riceverà una certificazione di competenze. In particolare per il settore enogastronomia, verranno valutate le seguenti competenze acquisite:

- ❑ nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici con attenzione alle nuove tendenze di filiera;
- ❑ nella promozione delle tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali;
- ❑ nello sviluppo di tecniche di lavorazione e di strumenti gestionali per la produzione di servizi e prodotti enogastronomici;
- ❑ nelle tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento dei colleghi;
- ❑ nell'applicazione delle normative vigenti su sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

In relazione del comportamento tenuto durante i periodi in tirocinio formativo curriculare, delle abilità di apprendimento dimostrate, delle competenze acquisite nel corso delle attività formative, dell'impegno profuso, del giudizio espresso dal tutor aziendale esterno, dal tutor didattico interno e dall'autovalutazione dello studente, il livello raggiunto potrà essere:

■ Base ■ Intermedio ■ Avanzato

Docente tutor FSL Prof.ssa Sara Muraro.

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

4.13 Simulazione prima prova Esame di Maturità – Italiano

I documenti proposti per la simulazione fanno riferimento a quelli utilizzati per la prova suppletiva dell'Esame di Stato 2024/2025

Griglia di valutazione - prima prova scritta

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

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

Tipologia A	(max 40 punti)		
indicatori	descrittori	punti	

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

Tipologia B	(max 40 punti)		
indicatori	descrittori	punti	
individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	-mancato riconoscimento di tesi e argomentazioni -individuazione parziale di tesi e argomentazioni addotte (o di sola tesi o sola argomentazione) -adeguata individuazione nei nuclei fondanti di un testo argomentativo -individuazione completa e puntuale di tesi e argomentazioni	1-4 5-8 9-11 12-1 5	
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 12-1 5	
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 parafrasi	-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	

Istituto Professionale di Stato dei Servizi per l'Enogastronomia, Commerciali e
Ospitalità Alberghiera

"A. Olivetti" – Monza (MB)

a.s. 2025/2026

**SIMULAZIONE D'ESAME DI MATURITÀ DI ISTRUZIONE SECONDARIA
SUPERIORE**

SECONDA PROVA

Indirizzo: IP17 – ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Tipologia D

Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo.

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 la fidelizzazione della clientela.

MIGLIORARE LA SODDISFAZIONE DELLA CLIENTELA

IDEA INTRODUTTIVA

Soddisfazione, fidelizzazione e assistenza rappresentano gli elementi cruciali per il successo di una qualunque azienda. Il grado di soddisfazione è determinato da:

- qualità percepita di cibi e bevande, influenzata dal profilo sensoriale e dalla modalità di presentazione delle vivande;
- servizio, vale a dire il livello di accoglienza e professionalità da parte del personale di sala;
- ambiente, cioè la cura dell'arredamento e della pulizia del locale;
- rapporto qualità-prezzo, ossia l'adeguatezza del prezzo pagato dal cliente, rispetto alla qualità complessiva dell'offerta.

Una volta raggiunto un adeguato livello di soddisfazione del cliente, il passo successivo prevede la sua fidelizzazione. Con quest'ultimo termine si intendono tutte quelle strategie realizzabili, al fine di trasformare i clienti da saltuari ad abituali. In tal modo sarà possibile ottenere un aumento delle vendite, una riduzione dei costi di acquisizione di nuovi clienti e, in generale, un miglioramento della reputazione dell'azienda alimentare grazie ad una diretta condivisione di esperienze tra utenti (passaparola).

Ulteriore elemento da tenere in forte considerazione è costituito dal servizio di assistenza ai clienti. Esso include tutte le attività orientate all'interazione con l'utenza, all'ascolto e al supporto della clientela, alla risoluzione dei loro problemi in tutte le fasi del rapporto con l'impresa alimentare.

Una piccola azienda locale che propone piatti vegetariani, ha bandito un concorso riservato esclusivamente agli alunni delle classi quinte degli istituti alberghieri, al fine di ricevere delle proposte progettuali creative in grado di migliorare il servizio di *customer care*, nonché favorire un incremento del livello di soddisfazione e fidelizzazione della clientela dell'azienda.

ELABORAZIONE SCHEDA PROGETTUALE

La candidata/Il candidato, dopo aver letto con attenzione la descrizione delle generalità inerenti al progetto e sulla base delle conoscenze-competenze tecnico-professionali acquisite durante il percorso di studi e le esperienze di FSL, elabori un progetto da inoltrare alla piccola azienda locale di piatti vegetariani, seguendo la scaletta proposta e argomentando le singole sezioni:

- titolo del progetto e introduzione alle varie tipologie di diete vegetariane, spiegandone gli aspetti nutrizionali ed evidenziandone vantaggi e svantaggi;
- breve spiegazione del progetto in cui descrivere le strategie utilizzate per raggiungere uno o più dei fattori che determinano il grado di soddisfazione del cliente elencati nella parte introduttiva;
- proposta di almeno 2 piatti vegetariani, specificando la stagionalità, e compilazione della scheda ricetta (allegato 1) per 1 delle preparazioni per 10 persone, da inserire nell'assortimento aziendale;
- valutazione nutrizionale qualitativa della ricetta analizzata nella scheda;
- analisi delle caratteristiche organolettiche del piatto proposto al punto precedente;
- tecniche per una maggiore fidelizzazione della clientela e strumenti per la sua valutazione;
- strategie per la digitalizzazione di alcuni servizi.

STRUMENTI CONSENTITI

Vocabolario di lingua italiana
Calcolatrice
Righello

TEMPO A DISPOSIZIONE

6 ore

ALLEGATO 1

Istituto Professionale di Stato dei Servizi per l'Enogastronomia, Commerciali e

Ospitalità Alberghiera

“A. Olivetti” – Monza (MB)

a.s. 2025/2026

SIMULAZIONE D'ESAME DI MATURITÀ DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
SECONDA PROVA

Indirizzo: IP17 – ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

NOME DEL PIATTO, PORTATA, STAGIONALITA'

Porzioni:

Tempo di preparazione:

Allergeni

Cereali con glutine

Uova

Sedano

Sesamo

Pesce

Arachidi

Frutta a guscio

Senape

Soia

Crostacei

Latte e derivati

Lupini

Molluschi

Solfiti

Ingredienti e quantità

INGREDIENTE

QUANTITA'

EVENTUALI CERTIFICAZIONI

Metodo di preparazione		
metodi di cottura, utensili		

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

ESAME DI MATURITÀ a.s. 2025/2026

Indirizzo: IP17 – ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI MATURITÀ

Candidato _____

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

PADRONANZA DEL LINGUAGGIO SPECIFICO di pertinenza del settore professionale	Argomentazione, rielaborazione e uso del linguaggio specifico in modo adeguato	2,5	
	Argomentazione, rielaborazione e uso del linguaggio specifico in modo semplice ma complessivamente corretto	1,5 - 2	
	Argomentazione, rielaborazione e uso del linguaggio specifico in modo impreciso e stentato	0,5 - 1	
PUNTEGGIO TOTALE ASSEGNATO			/20

TABELLA DI CONVERSIONE PUNTEGGIO/VOTO

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

18,5 - 19	9.50
19,5 - 20	10

2 ALLEGATO

Programma Italiano

Anno scolastico: 2025/26

Attività svolta: prof.ssa G. Pantusa

Obiettivi generali effettivamente raggiunti

- Conoscere la vita, le opere e la poetica di un autore.
- Saper utilizzare le varie tipologie previste all'esame
- Esporre i contenuti con un linguaggio appropriato (obiettivo non raggiunto da tutti gli alunni)
- Saper fare confronti tra gli autori e le correnti letterarie (obiettivo non raggiunto da tutti gli alunni)
- Saper analizzare un testo poetico o narrativo
- Saper cercare informazioni su un quotidiano e leggere un articolo dando seguito anche ad una discussione

Metodologie

Durante l'anno si è fatto ricorso alla lezione frontale, alla lettura e analisi di vari testi di prosa e poetici, alla visione di filmati, operando continui raccordi con il periodo storico di riferimento. Gli alunni sono stati invitati ad intervenire in modo personale, a fare collegamenti fra gli autori e incoraggiati a discutere sulle tematiche proposte in modo critico e personale.

Sono stati utilizzati tutti gli strumenti a disposizione per stimolare gli allievi tenendo conto della difficoltà di approccio al mondo letterario, proponendo testi quanto più possibile interessanti.

Non tutti hanno mostrato un vero interesse per la materia e lo studio non è sempre stato costante ed adeguato, tuttavia alcuni autori sono stati apprezzati maggiormente rispetto ad altri, e un gruppo di alunni ha seguito le lezioni con costanza ed interesse.

Situazione pregressa

Ho avuto l'assegnazione della classe in 3^a e svolgendo il test d'ingresso mi sono resa conto che i ragazzi non riuscivano ad analizzare un testo letterario

Nel corso dei tre anni una parte della classe ha mostrato impegno e responsabilità colmando le lacune, altri si sono lasciati coinvolgere di meno, in alcuni permangono difficoltà nell'elaborazione scritta. Il comportamento degli studenti è sempre stato corretto, si può dire che fin da subito si è instaurato un rapporto di fiducia e collaborativo.

Libro di testo adottato:

La mia(nuova) letteratura

Ed. C. Signorini vol. 3

CONTENUTI

TRA OTTOCENTO E NOVECENTO

Positivismo, Decadentismo e Avanguardie

L'età del Positivismo

La crisi dell'ottimismo positivista e il Decadentismo

Il Naturalismo francese

Il Verismo in Italia

Giovanni Verga: la vita e le opere; Il pensiero e la poetica

I diritti umani: i lavoratori "fragili"

Brani analizzati; da **Vita dei campi:** Rosso Malpelo; Nedda;

da **Novelle Rusticane;** La roba

Il Ciclo dei Vinti- I Malavoglia: Genesi, vicenda, novità formali

Brano: la famiglia Malavoglia

Brano: visita di condoglianze

Brano: L'addio di N'toni

Mastro Don Gesualdo: brano " La morte di Gesualdo"

La poesia francese del secondo Ottocento

Il Simbolismo e Decadentismo

Charles Baudelaire e la nascita della poesia moderna: vita, opere, poetica

Raccolta poetica "I fiori del male": commento e analisi della poesia "Albatro "

La poesia in Italia

Giovanni Pascoli: vita, opere, pensiero e poetica.

I temi e le innovazioni stilistiche.

Poetica del "Il Fanciullino"

Raccolta poetica Myricae- analisi delle liriche: "Novembre" - "X agosto"; "Lavandare"; "Il Lampo"

Gabriele D'Annunzio: la vita, le opere.

Il pensiero e la poetica

La prosa- da "**Il Piacere**" lettura e analisi del brano "L'attesa dell'amante"

Dalla raccolta **Alcyone-** analisi della lirica: "I pastori"

La poesia del nuovo secolo in Italia

Le Avanguardie (cenni)

L'Avanguardia futurista: Filippo Tommaso Marinetti.

"Il Manifesto del Futurismo"

LA Poesia del Novecento e l'età contemporanea

Giuseppe Ungaretti: la vita, le opere.

Il pensiero e la poetica

L'Allegria- analisi delle liriche: "Veglia"; "In memoria", "Fratelli "; "Soldati"

IL PRIMO NOVECENTO: LA PROSA

Il nuovo romanzo i temi e le tecniche letterarie

Le influenze culturali

Luigi Pirandello: vita, opere.

Il pensiero e la poetica

Novelle per un anno- "Il treno ha fischiato"

Il fu Mattia Pascal- brano:" La nascita di Adriano Meis"

Uno, nessuno e centomila- brano:” Un piccolo difetto”

Italo Svevo: la vita e le opere.

Il pensiero e la poetica.

La coscienza di Zeno: lettura e analisi dei brani:

“Prefazione e preambolo”; “ L’ultima sigaretta”; “Il fidanzamento di Zeno; “ Un’esplosione enorme”

Firma

Studente.....
.....

Docente.....

PROGRAMMA DI STORIA

Prof.ssa Giuseppina Pantusa

Anno scolastico: 2025/26

RELAZIONE FINALE

Testo in adozione : *“Attraverso i secoli” volume 3*

dal Novecento ai giorni nostri, Autori: S. Zaninelli, C. Cristiani

ed. Atlas

Obiettivi generali effettivamente raggiunti

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

Metodologie

Durante l'anno si è fatto ricorso alla lezione frontale per la presentazione degli argomenti e alla lezione partecipata. Gli alunni sono stati invitati ad intervenire in modo personale, a fare collegamenti fra gli eventi storici dei vari paesi e stimolati a discutere di problemi di attualità.

Modalità di recupero

Recupero in itinere

Profitto della classe

Una parte degli alunni ha seguito le lezioni con interesse, impegnandosi sia in classe che nello studio a casa, altri invece hanno avuto più difficoltà per comprendere i meccanismi storici.

Per quanto concerne le valutazioni, sono state effettuate più verifiche

(interrogazioni orali e/o scritte).

Requisiti richiesti per ottenere **la sufficienza**: conoscenza dei periodi affrontati durante l'anno in modo non approfondito, corretta contestualizzazione di eventi e concetti, utilizzo dei nessi che permettono la costruzione di modelli interpretativi semplici.

TEMATICHE TRATTATE

L'Eredità dell'Ottocento: Ottimismo e fiducia nel progresso

Il Novecento si apre con la Belle Epoque:

- ***Un' "Epoca bella"***
- ***Conquiste scientifiche e tecniche***
- ***Nasce la società di massa***

L' Europa e il mondo all'inizio del Novecento

L'Europa: Un continente percorso da molte tensioni

La Gran Bretagna

La Francia

I tre imperi

Stati Uniti, Giappone e Cina

L'Italia nell'Età giolittiana:

L'Italia tra fine ottocento e inizio novecento

La lunga stagione delle riforme

Il panorama politico e sociale nell'età giolittiana

La politica estera di Giolitti e il tramonto dell'età giolittiana

La prima guerra mondiale: le origini del conflitto

Lo scoppio della guerra

Le prime fasi del conflitto

L'intervento dell'Italia

Le fasi decisive della guerra e la fine del conflitto (1917/18):

La svolta del 1917

La Rivoluzione russa (cenni): un gigante in crisi- Il 1917: L'anno delle rivoluzioni

I trattati di pace:

La nuova geografia dell'Europa:

Una pace difficile e fragile

Società ed economia nel primo dopoguerra:

Le grandi trasformazioni sociali

La crisi del '29 e il New Deal

Il fascismo:

Che cos'è il fascismo

La crisi del dopoguerra e il biennio rosso con la nascita dei nuovi partiti

Nasce il movimento fascista: Benito Mussolini

Il fascismo al potere

L'instaurazione della dittatura; La fascistizzazione della società

L'economia durante l'età fascista

La politica coloniale e l'avvicinamento alla Germania

Il Nazismo: Che cos'è il Nazismo

La Germania nel dopoguerra

Hitler e la nascita del nazismo

L'affermazione del nazismo e la nascita del terzo Reich

La "nazificazione" della Germania

La politica economica ed estera

Crisi delle democrazie e regimi autoritari: La guerra civile spagnola e la dittatura franchista (cenni)

Origini e fasi del secondo conflitto mondiale

Le origini del conflitto; La prima fase del conflitto

La guerra contro la Gran Bretagna e l'estensione del conflitto in Russia

La seconda fase del conflitto e il fallimento dell'operazione Barbarossa

I lager e il genocidio degli ebrei

L'Italia tra Resistenza e liberazione

La caduta del fascismo e l'occupazione tedesca dell'Italia

La Resistenza: La liberazione dell'Italia

La fine della guerra: la liberazione dell'Europa

La vittoria finale

L'eredità della guerra e i trattati di pace

Stati sconfitti e potenze vincitrici

La nascita dell'organizzazione delle Nazioni Unite

Programma di Educazione civica

I diritti umani: discussione e riflessione: La violenza sulle donne

I 14 punti di W. Wilson e la nascita della NATO

L'Onu

La Costituzione Italiana

Il valore della Resistenza

I.P.S.S.E.C. A.Olivetti, Monza

ALLEGATO AL DOCUMENTO DI CLASSE 5 sez.B - Enogastronomia

a.s. 2025 - 2026

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: prof.ssa Sara Muraro

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: "Scienza e cultura dell'alimentazione 5" – A. Machado - Poseidonia Ed.

Ore di lezione curricolari: 140 effettuate dalla docente alla data del 15 maggio 2026; sono previste altre 14 ore di lezione, per un totale di 154 ore.

METODI E MEZZI DI INSEGNAMENTO

La metodologia d'insegnamento utilizzata è stata prevalentemente la lezione partecipata, cercando di stimolare gli studenti nel processo di apprendimento, favorendo una partecipazione attiva e un collegamento pluridisciplinare fra gli argomenti trattati e il coinvolgimento della classe per fatti di attualità inerenti gli aspetti del settore alberghiero e della materia. A tal fine sono stati utilizzati: il supporto digitale in dotazione con il libro di testo; siti web inerenti gli argomenti affrontati nella disciplina (www.ilfattoalimentare.it, www.salute.gov.it) e video. E' stata inoltre proposta attività di lavoro cooperativo.

VERIFICHE

Durante l'anno scolastico sono state svolte sia verifiche orali che scritte. Le prove scritte sono state strutturate sia con la tipologia a domande aperte, che con lo sviluppo di un tema, facendo riferimento alle tipologie e ai nuclei tematici fondamentali del MiM..

Per gli studenti con disturbi specifici dell'apprendimento sono stati adottati gli strumenti compensativi e dispensativi, nonché i tempi aggiuntivi. Nel mese di febbraio 2026, in orario mattutino, si è svolta l'attività di recupero per le insufficienze del primo quadrimestre. Gli obiettivi riproposti sono stati verificati con prova orale.

Conclusa la spiegazione degli argomenti programmati, verranno effettuate attività di ripasso e esercitazioni in preparazione degli studenti all'esame di Maturità, cercando di far emergere le competenze trasversali, interdisciplinari e professionalizzanti.

E' stata svolta una simulazione della seconda prova scritta d'Esame di Maturità, tenendo in considerazione i nuclei tematici ministeriali, della programmazione effettivamente svolta e delle competenze professionali sviluppate.

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Nella valutazione finale complessiva si tiene conto della partecipazione e dell'interesse durante le lezioni, della regolarità nel rispettare le consegne di lavoro, della frequenza e partecipazione alla didattica, dell'impegno profuso e dei progressi ottenuti. Per la valutazione delle prove sia scritte che orali si è tenuto conto dei seguenti punti: pertinenza alle richieste formulate, livelli di conoscenze e competenze professionalizzanti acquisiti, proprietà di linguaggio, capacità di rielaborazione, sintesi e collegamenti tra le varie discipline, chiarezza nella stesura e presentazione degli elaborati. Per quanto riguarda il criterio di valutazione usato nelle verifiche orali, si è fatto riferimento alla griglia valutativa presente nel PTOF e a quanto stabilito nelle riunioni di materia.

Obiettivi della disciplina

Sono stati affrontati i seguenti nuclei tematici fondamentali indicati dal Ministero:

1. Centralità del cliente
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o servizi
3. Interventi di messa in sicurezza
4. Cultura della "qualità totale" dei prodotti e/o servizi
5. Valorizzazione del "made in Italy"
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione
7. Lettura e promozione del territorio
8. La "customer care"

Uda "QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI"		
Conoscenze	Abilità	Competenze
<u>SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI</u> - La filiera agroalimentare - Impatto ambientale della filiera agroalimentare	 - Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche	Competenza n. 1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici,

- Le frodi nella filiera agroalimentare - La sicurezza alimentare nella filiera produttiva - La qualità della filiera agroalimentare - Le certificazioni di qualità e Presidi SlowFood - Il "Made in Italy" - La sostenibilità ambientale nella filiera agroalimentare - Igiene dei prodotti alimentari - I Manuali di Buone Pratiche Igieniche - Il sistema HACCP - La valutazione della gravità del rischio - La contaminazione degli alimenti - Le malattie trasmesse dagli alimenti (MTA) - I prioni, i virus, i batteri - I fattori di crescita microbica - Le tossinfezioni alimentari - I principali batteri responsabili di MTA - I funghi microscopici - Le parassitosi intestinali toxoplasmosi, anisakidosi, - La contaminazione fisica degli alimenti - La contaminazione chimica degli alimenti - Cenni agrofarmaci e zoofarmaci - Sostanze cedute dai MOCA - I metalli pesanti Prodotti alimentari innovativi	professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato -Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodot-to/servizio programmato -Applicare le normative che disciplinano i pro-cessi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio -Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP -Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili) Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale	ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Competenza in uscita n. 2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione Competenza in uscita n. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro Competenza in uscita n. 4 Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati Competenza in uscita n. 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e
---	---	---

- Alimenti salutistici - Alimenti destinati a un'alimentazione particolare - Gli integratori alimentari - Gli alimenti funzionali - I nuovi alimenti - Gli alimenti geneticamente modificati - La classificazione NOVA degli alimenti	Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari. Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.	internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative Competenza n. 7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la pro-mozione del Made in Italy.
UDA "IL CLIENTE E LE SUE ESIGENZE"		
Conoscenze	Abilità	Competenze
L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISILOGICHE <u>L'ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE FASI DELLA VITA</u> - Sana e corretta alimentazione - La dieta dell'adolescente, dell'adulto e nella terza età. DIETE E STILI ALIMENTARI -Stili alimentari -la dieta mediterranea	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio -Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla	Competenza in uscita n. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

- la dieta sostenibile -la dieta vegetariana (latto-ovo-vegetariana, vegana, crudista, fruttariana) L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA -La ristorazione commerciale -Ristorazione sostenibile - La ristorazione di servizio PRESCRIZIONI ALIMENTARI E RELIGIONI -Il valore simbolico degli alimenti nelle religioni - Le regole alimentari nell'Ebraismo - Le regole alimentari nel Cristianesimo - Le regole alimentari nell'Islam <u>L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE</u> L'ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI - Le malattie cardiovascolari - L'ipertensione arteriosa - Le iperlipidemie e l'aterosclerosi L'ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE METABOLICHE - Le malattie del metabolismo - La sindrome metabolica - Il diabete mellito - L'obesità	normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP -Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili) Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari	Competenza 6 Curare tutte le fasi del ciclo del cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più efficaci. Competenza 4 Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela
---	---	--

L'ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE Cenni: disturbi gastrointestinali e malattie epatiche ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI -Le reazioni avverse al cibo - Le allergie alimentari - Le intolleranze alimentari - La sensibilità al glutine e la celiachia - La diagnosi delle allergie e delle intolleranze - Allergie, intolleranze e ristorazione ALIMENTAZIONE E TUMORI. DISTURBI ALIMENTARI - I tumori - I disturbi alimentari		
---	--	--

ATTIVITÀ DI APPROFONDIMENTO DELLA DISCIPLINA:

- promozione del "Made in Italy" e valorizzazione del territorio: i Presidi SlowFood e gli ecomusei
- sicurezza alimentare: sito web del Ministero della Salute e "Il fatto alimentare"
- Alimentazione durante la guerra

EDUCAZIONE CIVICA: Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile e "I diritti umani"

- Giornata Mondiale dell'alimentazione (obiettivo 3, Agenda 2030)
- Art. 32 "La Repubblica tutela la salute come fondamentale diritto ..." (pag 197)

Sostenibilità ambientale e sociale

- Progetto LILT: Guadagnare salute (tematiche trattate: alimentazione preventiva; consapevolezza e sicurezza alimentare; alimentazione e territorialità; globalizzazione e sostenibilità);
- progetto del PTOF "Lotta allo spreco alimentare", Banco Alimentare (obiettivo 2, agenda 2030)
- progetto del PTOF "Ed. ambientale-raccolta differenziata dei rifiuti"/sostenibilità ambientale (obiettivo 12, Agenda 2030)

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

Ad inizio anno scolastico, il CdC ha deliberato le seguenti competenze chiave di cittadinanza:

- progettare
- agire in modo autonomo e responsabile

Gli studenti hanno lavorato durante tutto l'anno su tali competenze e realizzato come elaborati finali PowerPoint relativi a preparazioni di qualità con piatti che valorizzano il territorio lombardo.

COLLEGAMENTI INTERDISCIPLINARI

- La qualità totale degli alimenti
- La sostenibilità
- La sicurezza alimentare
- Cibo e religioni

Gli alunni _____

La Docente

Prof.ssa Sara Muraro

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE
SETTORE ENOGASTRONOMIA
CLASSE 5B - A.S. 2025/26

Insegnante: Prof.ssa Daniela Leonti

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

Argomenti tratti dal libro Cook Book Club IN

MODULE 6 - UNIT 3:

- Organic food p. 228
- GMOs p. 230

MODULE 7 - UNIT 1:

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

MODULE FOOD & RELIGION

- Food and religion p. F&R 1
- Judaism, Islam, Hinduism and Buddhism p. F&R 2-3
- Islamism and Ramadan p. F&R 13
- Kosher Food p. F&R 17

Argomenti tratti dal libro Cook Book Club UP

MODULE 8 - UNIT 1:

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

MODULE 8 - UNIT 2:

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

MODULE 8 - UNIT 3:

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

Grammar:

Consolidamento e revisione delle strutture grammaticali e sintattiche di base.

Educazione Civica:

- Visione film in lingua: "Race: il colore della vittoria"

Abilità:

- Leggere e comprendere sia globalmente sia in modo dettagliato testi di cultura generale ma soprattutto testi specialistici di settore
- Utilizzare le funzioni linguistiche per i principali scopi comunicativi
- Comprendere e dare informazioni sulle norme di igiene e sicurezza alimentare
- Dare informazioni sui diversi metodi di conservazione degli alimenti
- Descrivere i principi nutritivi e saperli utilizzare per una corretta alimentazione
- Individuare i legami con il cibo nelle diverse religioni
- Conoscere i punti essenziali del dibattito sugli OGM e i cibi biologici
- Spiegare una ricetta utilizzando il linguaggio specifico di settore

Competenze:

- Saper parlare delle regole riguardanti la sicurezza e della prevenzione di intossicazioni alimentari
- Saper parlare delle regole riguardanti la sicurezza e della prevenzione di intossicazioni alimentari
- Saper confrontare e scegliere i vari metodi di conservazione degli alimenti
- Saper descrivere i principi nutritivi e saperli utilizzare per una sana ed equilibrata alimentazione

- Saper consigliare clienti di diverse religioni nella scelta dei piatti
- Sapere esporre i punti essenziali del dibattito sugli OGM e i cibi biologici
- Saper spiegare una ricetta utilizzando il linguaggio settoriale

L'insegnante,
Prof.ssa Daniela Leonti

Gli Alunni

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

DOCENTE: GAETANO DI MARE

INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA

LIBRO DI TESTO: Gestire le Imprese Ricettive Up -S. Rascioni- F. Ferriello-Tramontana

RELAZIONE CONSUNTIVA

La classe durante l'anno non ha presentato problemi disciplinari e di apprendimento, ciò ha reso possibile svolgere tutti gli argomenti della programmazione.

I risultati sono stati accettabili in quanto la classe ha dimostrato interesse e impegno crescente per la materia, tuttavia per alcuni permangono purtroppo ancora alcune difficoltà nella elaborazione dei contenuti.

Sono quindi raggiunti gli obiettivi disciplinari espressi nella programmazione annuale, in termini di conoscenze, abilità e competenze.

OBIETTIVI DIDATTICI CONSEGUITI MEDIAMENTE DALLA CLASSE

CONOSCENZE ACQUISITE

- Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale
- Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico Internazionale
- Normativa internazionale e comunitaria di settore
- Testo unico sulla sicurezza del lavoro
- Normativa in materia di sicurezza alimentare
- Contratti del settore ristorativo: ristorazione, catering e banqueting
- Il marketing pubblico, privato e integrato
- L'analisi interna e esterna
- Le leve di marketing
- Pianificazione e programmazione aziendale
- Budget economico di un'impresa della ristorazione
- Business plan di un'impresa della ristorazione

ABILITÀ SVILUPPATE

- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche
- Individuare la normativa internazionale e comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica
- Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza
- Individuare le strategie di marketing per la promozione del prodotto turistico
- Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato
- Individuare fasi e procedure per redigere un *budget economico*

- Individuare fasi e procedure per redigere un *business plan*

COMPETENZE RAGGIUNTE

- Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati
- Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi

CONTENUTI DISCIPLINARI

IL MERCATO TURISTICO

Il mercato turistico internazionale

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

Gli organismi e le fonti normative internazionali

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

Il mercato turistico nazionale

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

Gli organismi e le fonti normative interne

- Gli organismi interni
- Le fonti normative interne

Le nuove tendenze del turismo

- Le nuove tendenze del turismo mondiale
- Le nuove tendenze del turismo in Italia

IL MARKETING

Il marketing: aspetti generali

- Cos'è il marketing
- La differenza tra marketing strategico e marketing operativo
- Il marketing turistico

Il marketing strategico

- Le fasi del marketing strategico

- Le fonti informative
- Come si effettua l'analisi interna
- Come si effettua l'analisi della concorrenza
- Come si effettua l'analisi della domanda
- La segmentazione
- Il target
- Il posizionamento
- Come si determinano gli obiettivi strategici

Il marketing operativo

- Le caratteristiche del prodotto
- Come si può utilizzare la leva del prezzo
- I canali di distribuzione
- La comunicazione

Il web marketing

- Il web marketing
- Gli strumenti del web marketing

Il marketing plan

- Il marketing plan
- Come è composto il marketing plan di una piccola impresa
- Come è composto il marketing plan di un'impresa medio/grande

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

La pianificazione e la programmazione

- Quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica
- I fattori che influenzano la strategia dell'impresa
- La vision e la mission dell'impresa
- Il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale
- Il vantaggio competitivo
- Le funzioni del controllo di gestione

Il budget

- Che cos'è il budget
- La differenza tra bilancio d'esercizio e budget
- Come si articola il budget
- Come viene redatto il budget degli investimenti
- Come viene redatto il budget economico di un ristorante
- Come viene redatto il budget economico di un albergo
- Che cos'è il controllo budgetario

Il business plan

- Che cos'è il business plan
- Il contenuto del business plan

LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro

- Il Testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro
- La normativa antincendi

Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali

- La normativa alimentare
- La rintracciabilità e tracciabilità degli alimenti
- I meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare
- La frode alimentare
- Le norme igieniche che devono essere rispettate nei locali di lavoro
- Le norme igieniche che devono essere rispettate da parte del personale
- La protezione dei dati personale
- Le norme volontarie ISO 9000

I contratti delle imprese ristorative

- Definizione del contratto, elementi essenziali e accidentali
- Cosa si intende per responsabilità sotto l'aspetto giuridico
- I contratti del settore ristorativo
- Le caratteristiche del contratto di ristorazione
- Il Codice del consumo
- Le caratteristiche del contratto di catering
- Le caratteristiche del contratto di banqueting
- La responsabilità dei ristoratori in caso di sottrazione dei beni dei clienti
- Le altre responsabilità che assumono ristoratori e albergatori

LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

Le abitudini alimentari

- I fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari
- Le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia
- Le attuali tendenze in campo alimentare

I marchi di qualità alimentare

- Che cos'è un marchio
- I marchi di qualità alimentare

- I prodotti a km 0

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA:

- Le istituzioni europee. La gerarchia delle fonti del diritto.
- I contratti di lavoro
- La sostenibilità nella ristorazione
- Istituti sovranazionali

Scuola Statale - Istituto Professionale Alberghiero**IPSSEC "Adriano Olivetti"**Via Lecco, 12 - Monza (MB)



CLASSE 5°B A. S. 2025 /2026
Programma di Sala e Vendita

Professoressa Carla Messina

Libro di testo utilizzato: Sala Bar Smart per cucina di
Oscar Galeazzi Casa Editrice Hoepli inoltre sono state
distribuite dispense

SITUAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5B è composta da 21 studenti che, nel corso dell'anno scolastico, hanno mostrato un'evoluzione significativa, maturando un interesse sempre più consapevole verso le discipline trattate. Il gruppo si è distinto per un atteggiamento corretto e propositivo, costruendo un clima di lavoro sereno e rispettoso delle regole della convivenza scolastica. Sotto il profilo della partecipazione, la maggioranza degli allievi ha mantenuto una presenza assidua e un impegno costante. In alcuni casi, il dialogo educativo è stato stimolato attraverso interventi mirati volti a sollecitare una maggiore proattività: questo approccio ha permesso di sostenere anche quegli studenti che mostravano fragilità pregresse, aiutandoli a consolidare le competenze fondamentali. La classe, pur nella sua eterogeneità, ha dimostrato una spiccata disponibilità al confronto, permettendo di svolgere il programma con efficacia, senza tralasciare approfondimenti e nodi concettuali significativi. L'impegno complessivo si attesta su livelli più che soddisfacenti, con punte di eccellenza caratterizzate da una viva curiosità intellettuale e da spiccate capacità critiche. Dal punto di vista metodologico, si è scelto di alternare alla

tradizionale lezione frontale momenti di ricerca guidata e attività di problem solving, orientati a trasformare lo studio in un'occasione di riflessione personale. Il ricorso sistematico a supporti multimediali e a percorsi di recupero in itinere ha consentito di rafforzare i concetti più complessi, garantendo a ciascuno la possibilità di raggiungere gli obiettivi minimi prefissati. In sintesi, la 5B si presenta come un gruppo coeso e disciplinato, pronto ad affrontare le sfide future con un bagaglio di conoscenze solido e una crescente autonomia di giudizio.

CONTENUTI DELLA DISCIPLINA

1. La comunicazione nella ristorazione: l'arte che trasforma il servizio in emozione

- Oltre le parole: i tre volti della comunicazione: Verbale, paraverbale, non verbale.

- Ascoltare è comunicare

- Comunicazione come identità

- Psicologia e consapevolezza

- Comunicare è prendersi cura

2. L'ENOGASTRONOMIA

- Sviluppo ed evoluzione in Italia

- Normativa europea

- Disciplinari e certificazioni: DOP, IGP, STG

- La normativa Italiana

- Le certificazioni Italiane

- Il simbolo del Made in Italy

3. La ristorazione collettiva: storia, evoluzione e caratteristiche

- Definizione e destinatari

- Tipologie principali

- Sistemi organizzativi

- Aspetti nutrizionali e menù

- Materie prime e logistica

- Normativa e sicurezza alimentare

4. Viaggio nelle Bevande Alcoliche tra Storia, Cultura e Consapevolezza

- Le radici: quando l'alcol incontrò l'uomo

- I metodi di produzione: arte e scienza

- Fermentati, distillati e liquori

- Il bicchiere come specchio della società

- Normativa e responsabilità

5. IL SOMMELIER

- Origini del termine

- Evoluzione storica

- Competenze principali

- Ambiti di lavoro, espansione del ruolo.

- L'osteria delle tre rane

- La storia del cavatappi

6. L'abbinamento cibo-vino

- Un Viaggio nel Tempo: Simposi e Banchetti

- I Criteri dell'Anima: Tradizione, Sentimento e Territorio

- Il Rigore del Metodo: La Tecnica Mercadini (AIS)

- L'Arte del Servizio: Il Galateo del Calice

- I "Cibi Impossibili"

7. L'Analisi Sensoriale del vino.

- Il Teatro dei Sensi: Condizioni Ambientali e Strumentazione

- Il Rituale del Servizio: Dall'Apertura al Calice

- L'Analisi Fase per Fase: Un Viaggio Ascendente

- Guida alla scelta dei calici per vitigno

- Le Tecniche di Servizio: Tra Spettacolo e Storia

8. La Piramide di Maslow e il "customer satisfaction"

- I 5 Livelli della Piramide
- Ambiti di Applicazione
- Come i brand si posizionano lungo la piramide
- Come promuovere un ristorante con la Piramide
- Il legame con la "Customer Satisfaction"
- Creare il "Prodotto Attrattivo" (L'Offerta)
- Strategie di Vendita (In-Store)
- Strategie di Promozione (Marketing Esterno)
- La Regola d'Oro: I 3 Gradini del Successo
- Il Prodotto "Magico" (L'esca)
- Il Trucco del Venditore

(Psicologia) UDA DI EDUCAZIONE

CIVICA

- Etica professionale, buone pratiche in materia di igiene, sicurezza alimentare(haccp) e sicurezza sul lavoro.
- Normativa relativa al consumo delle bevande alcoliche. Monza, il 04/05/2026

FIRMA

Carla
Messina



Anno scolastico 2023-2024

classe 5b

Materia: RELIGIONE Classe: 5B

Docente: Paola Mariani

PROGRAMMA SVOLTO 2025-2026

Enogastronomia settore Enogastronomia

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

- **LA GUERRA: CAUSE METASTORICHE**

- Cause metastoriche della guerra nell'AT

- Profezie per la Pace

- Lettura di discorsi di padre Pizzaballa e di Papa Francesco

- **LA SHOAH**

- Documentario "Volevo solo vivere"

- Letture da "Si sente?" di Paolo Nori

- Esperimento Milgram

- Esperimento Zimbardo

- Effetto Lucifero

- Film: American History X

- Antisemitismo: Letture

- Hanna Arendt: La banalità del male

- **LA GIUSTIZIA RIPARATIVA**

- Video "Oltre il cielo"

- La Corte Costituzionale visita le carceri

- **IL DISAGIO GIOVANILE**

-Riflessioni su articoli di giornali

- **EDUCAZIONE CIVICA**

STORIA DEGLI EBREI DALLE ORIGINI AL 1947

-I Patriarchi

-le promesse di JHWH

-distruzioni del Tempio e diaspora

-Lo stato d'Israele

Programma Francese

Dal libro di testo: Sublime 2030 "Oenogastronomie et service" di Christine Duvallier

A.S. 2025/2026

Révision de grammaire et morphosyntaxe :

Le présent des verbes en –er, -ir, irréguliers

Le comparatif

L'impératif

Les verbes devoir, pouvoir, vouloir, savoir, faire

Le conditionnel présent

Les pronoms COD , COI et relatifs

Les articles partitifs

Le participe passé et le passé composé

Le futur

Les verbes choisir, servir, prendre.

MODULO 1, Unité 9: Régimes et nutrition p.144

Les groupes alimentaires

Les aliments biologiques

Les OGM

Le régime méditerranéen (la pyramide alimentaire)

Allergies et intolérances

Les régimes alimentaires pour coeliaques

Les menus religieux

L'alimentation du sportif

Les troubles du comportement alimentaire

Les régimes alternatifs

Les certifications de qualité des produits français (les labels européens et italiens page 72 AOC, IGP, STG, AB, LABEL ROUGE ; approfondissements pages 353 Le Label Rouge, page 355 Slow Food, Les restaurants potagers p.354, Les restaurants durables p.358)

De page 158 a page 161 Fonctions communicatives, CO/CE , exercices page 163 révision de l'unité , pages 164-165 « Qu'est-ce que le régime crétois ? » CE/CO

Les alternatives pour intolérants p.191.

MODULO 2, Unité 7: Techniques culinaires et conservation des aliments p.106

Les techniques de cuisson à l'eau, au corps gras, à la chaleur (petite révision)

Les fonds et les fumets

Les sauces

La cuisine internationale (chinoise, mexicaine, indienne)

Les méthodes de conservation des aliments (physique, chimique, biologique)2

De page 122 a page 125 Fonctions communicatives, CO/CE, exercices de révision unité 7 page 127

MODULO 3, Unité 3: Santé et sécurité alimentaires page 43

Les infections et les intoxications alimentaires : salmonelle, staphylococcus aureus, botulisme, anisakis

Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments

Le système HACCP et ses principes

Fonctions communicatives de page 48 a page 51 , CO/CE

2 Da integrare p.193 "la conservation des aliments"

MODULO 3, Unité 3: Sante et sécurité alimentaires page 43

Les infections et les intoxications alimentaires : salmonellose, staphylococcus aureus, botulisme, anisakis

Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments

Le système HACCP et ses principes

Fonctions communicatives de page 48 a page 51 , CO/CE

MODULO 4, Civilisation et éducation à la citoyenneté (Dal libricino di testo Sublime Dossier)

Agenda 2030, objectif 3 “Bonne santé et bien-être” p.82

Les institutions européennes p.64

Le système des Nations Unies p.66

L’OTAN p.67

Les droits de l’homme et de la femme p.68

Les droits des migrants p.69

L’UNESCO p. 70

MODULO 5, L’orientation professionnelle p.316

Le CV

La lettre de motivation

Les offres d’emploi

L’entretien d’embauche

Uda Education civique et citoyenneté : Titolo “Sostenibilita’ e circolarita’” (La durabilité de la pyramide alimentaire, Le régime méditerranéen, L’agriculture bio : Unité 9 Modulo 1)

Professoressa :

Mariangela Burdino

CLASSE QUINTA B

Programma di matematica

PROGRAMMAZIONE DI MATEMATICA ANNO SCOLASTICO 2025/2026

PROF.SSA GATTO GIUSEPPINA

CLASSE 5°B Anno scolastico 2025 /2026

Ore di lezione: 82 effettuate dal docente alla data del 15 maggio 2026, sono previste altre 8 ore per un totale 90 ore.

Testo in adozione: "I colori della matematica" casa editrice Petrini

RELAZIONE

Interesse e partecipazione sono stati nel complesso accettabili, così come l'impegno in classe, durante lo svolgimento delle lezioni .

Per il rendimento non tutti sono riusciti a superare le carenze di base dimostrate all'inizio dell'anno permane la mancanza di un metodo di studio e discontinuità nell'applicazione con rendimento alterno. Il profitto particolarmente brillante per un numero ristretto di studenti.

Gli obiettivi programmati, sia in termini di conoscenze che di competenze e capacità, non sono ancora globalmente acquisiti .

METODOLOGIA DIDATTICA

Il programma svolto è stato caratterizzato da numerosi momenti di revisione dei concetti e d'esercitazione pratica alla lavagna, per consentire una più adeguata comprensione degli stessi e una maggiore assimilazione dei procedimenti di calcolo.

Sono state dedicate ore di lezione in orario curriculare per attività di recupero.

STRUMENTI DI VERIFICA

Interrogazioni orali, verifiche scritte.

MODALITA' DI VALUTAZIONE

Si è fatto riferimento a conoscenza e comprensione dei contenuti

Capacità di sintesi ed analisi

Capacità di esposizione

Progressi conseguiti rispetto ai livelli di partenza, impegno profuso, interesse e partecipazione all'attività didattica.

MODULO 1: Funzioni reali di variabile reale

Competenze	Abilità	Conoscenze	Conoscenze pregresse	Metodologia
Utilizzare tecniche e procedure di calcolo per determinare il dominio, l'intersezione con gli assi ed il segno di funzioni	☐ Determina il dominio di una funzione polinomiale intera e fratta ☐ Determina le intersezioni con gli assi di una funzione polinomiale intera e fratta . ☐ Determina il segno di una funzione polinomiale intera e fratta ☐ Determina, dal grafico, il dominio di una funzione ☐ Rappresenta sul piano cartesiano dominio, intersezioni con gli assi, segno della funzione ☐ Deduce dal piano cartesiano informazioni sulle funzioni	☐ Definizione di funzione, funzione numerica. ☐ Definizione di dominio di una funzione, ☐ Definizione di grafico di funzione ☐ Calcolo del dominio di una funzione e sua rappresentazione grafica ☐ ☐ Intersezione del grafico di una funzione con gli assi cartesiani) ☐ Segno di una funzione ☐ Lettura del grafico di una funzione	☐ Equazioni e disequazioni ☐ Il piano cartesiano	☐ Lezioni e partecipata

MODULO 2 : Limiti di Funzione - Grafico Probabile

Competenze	Abilità	Conoscenze	Conoscenze pregresse	Metodologia
Utilizzare tecniche e procedure per il calcolo dei limiti di una funzione Utilizzare le informazioni per costruire il grafico probabile di una funzione	☐ Calcola limiti di funzioni polinomiali intere e fratte agli estremi del dominio (limiti all'infinito e al finito) ☐ Calcola limiti in forma indeterminata infinito fratto infinito ☐ Determina gli asintoti di una funzione: verticale , orizzontale e obliquo ☐ Costruisce il grafico probabile di una funzione polinomiale intera e fratta .	☐ Calcolo dei limiti agli estremi del dominio ☐ Forme indeterminate infinito fratto infinito ☐ Asintoti di una funzione: verticale , orizzontale e obliquo ☐ Grafico probabile	☐ Funzioni nel piano cartesiano ☐ Dominio di una funzione ☐ Operazioni nell'insieme dei numeri reali ☐	☐ Lezioni e frontale ☐ Lezioni e partecipata

MODULO 3 : Derivate

Competenze	Abilità	Conoscenze	Conoscenze pregresse	Metodologia
Utilizzare tecniche e	☐ Determina la derivata di una funzione polinomiale intera e fratta ☐ Determina gli intervalli di crescita	☐ Definizione di rapporto incrementale ☐ Definizione di derivata di una funzione in un punto	☐ Operazioni con i polinomi ☐ Limiti di funzioni ☐ Disequazioni	☐ Lezioni e frontale ☐ Lezioni e partecipata

procedure per il calcolo della derivata e determinare gli intervalli di crescita e decrescenza	e decrescenza di una funzione ☐	☐ Derivate di alcune funzioni elementari ☐ Calcolo di derivate di funzioni polinomiali ☐ Formula della somma e differenza derivazione del prodotto e del quoziente ☐ Calcolo della derivata delle funzioni polinomiali fratte ☐ Crescenza e decrescenza di una funzione) ☐		
--	---	---	--	--

MODULO 4 : Studio di Funzione

Competenze	Abilità	Conoscenze	Conoscenze pregresse	Metodologia
Costruisce grafici	☐ Studia funzioni polinomiali intere e fratte ☐ Rappresenta graficamente funzioni ☐	☐ Studio del grafico di una funzione Rappresentazione grafica dei risultati ottenuti	☐ Definizione di funzione ☐ Diseguaglianze ☐ Limiti ☐ Derivate	☐ Lezione frontale ☐ Lezione partecipata

MODULO A

Introduzione alla statistica

Competenze	Abilità	Conoscenze	Conoscenze pregresse	Metodologia
Formalizzare in termini di indagine statistica i dati provenienti da un problema. Rappresentare graficamente i dati statistici raccolti. Analizzare i dati a disposizione.	a) comprende l'importanza del metodo statistico al fine di effettuare scelte e prendere decisioni. b) Sa effettuare una indagine statistica, leggere, interpretare e ordinare dati c) Sa rappresentare i dati sintetici d) Sa analizzare le distribuzioni statistiche utilizzando gli indici di posizione e di variabilità.	a) Le nozioni di fenomeno collettivo, popolazione, unità statistica, b) i tipi di carattere: carattere qualitativo e carattere quantitativo; c) La frequenza assoluta, relativa in percentuale. d) Rappresentazione grafica. Areogramma. Il diagramma cartesiano. Istogramma La media aritmetica semplice . La mediana e la moda.	Le operazioni fondamentali Le proporzioni. I criteri di rappresentazione grafica in un sistema di assi cartesiani	Lezione partecipata Brainstorming a gruppi

GLI STUDENTI

IL DOCENTE GATTO GIUSEPPINA

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

Programma Svolto

Docente: SALVATRICE PERRUCCI

Classe: 5B ENOGASTRONOMIA

Materia: scienze motorie e sportive

RELAZIONE FINALE

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

Obiettivi realizzati

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

Metodo d'insegnamento

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

Mezzi e strumenti

- Lezioni frontali.
- Esercitazioni pratiche
- Test motori

Spazi utilizzati

- Palestra e spazio all'aperto

Strumenti di verifica

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

PROGRAMMA SVOLTO:

Conoscenza teorica

Cenni di anatomia e fisiologia umana. Argomento approfondito: Il sistema nervoso.

Ambiente e sicurezza: sicurezza in palestra e primo soccorso.

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

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

I moderni giochi olimpici e lo sport paralimpico.

I corretti stili di vita per il benessere psicofisico (UDA).

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

Parte pratica

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

- Pratica degli sport di squadra: tecnica dei fondamentali di squadra della pallacanestro, pallavolo, calcio a 5.

- Pratica degli sport individuali: atletica leggera (corsa di resistenza, velocità, salti e lanci), tennis tavolo, badminton, cenni di pattinaggio

Classe V B Enogastronomia

Tedesco

Anno scolastico 2025 – 2026

Insegnante: Loredana Larghi

Libri di testo adottati:

Catani – Bertocchi – Greiner – Pedrelli	Ganz genau! 3	Zanichelli
Pierucci – Fazzi	Kochkunst neu	Loescher

Conoscenze:

Conoscenza di alcuni aspetti culturali della Germania

Conoscenza di importanti fatti storici relativi alla Germania

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

Conoscenza delle strutture della lingua tedesca

Abilità:

Comprensione e produzione di testi relativi alla letteratura tedesca

(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 – 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

Programma di Tedesco

Classe V B Enogastronomia

Anno scolastico 2025 – 2026

Umwelt

Umweltprobleme – Umweltverschmutzung – Umweltschutz

Getrennte Müllsammlung (Educazione Civica)

Wasserverschmutzung

Die deutschen Märchen und der Wald

Der Sauerregen

Der Klimawandel

Video: Gletscherschmelze in der Antarktis

Video: Neues Leben für Plastikflaschen

Technologie

Die Vorteile des Computers

Anleitungen

Sollen Kinder ein Handy haben?

Digital.leben

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 (Educazione Civica)

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! Ascolto del testo: Der viele viele Schnee

P. Celan: Todesfuge (Educazione Civica

Konkrete Poesie: B. Garbe LEHR REICH

Berufe und Lokale

Berühmte Küchenchefs und Patissiers: Ernst Knam – Alfons Schuhbeck

Das Wiener Kaffeehaus

Werbung

Anzeigen – Werbetexte

Rund um die Arbeitswelt

Stellenanzeigen – Der Lebenslauf – Die Bewerbung

Programma svolto – Laboratorio dei Servizi Enogastronomia

Anno scolastico: 2025/2026

Classe: 5B (Enogastronomia – quinta)

Disciplina: Laboratorio dei servizi Enogastronomia

Docente: Prof. Butticè Vincenzo

1. Descrizione del gruppo classe

Chiave etico/morale - Cittadinanza

Il gruppo classe ha partecipato alle attività con progressiva consapevolezza dei valori della professione (responsabilità, rispetto delle persone e dei ruoli, attenzione all'igiene e alla sicurezza, correttezza nei comportamenti), mettendoli in pratica in contesti reali e di rappresentanza: applicazione del **cerimoniale** in occasione di eventi con il **Rotary Club Monza Centro**, gestione di una **cena di rappresentanza** e organizzazione di una **cena di raccolta fondi** a favore delle donne vittime di violenza fisica e domestica ("**Mattoni di Speranza**"). Le esperienze di apprendimento con focus su **educazione civica** e **service learning** (tra cui **Fagiolata per i senza tetto** e **Pranzo di Natale per i senza tetto**) hanno favorito riflessioni su inclusione, solidarietà e cura del cliente/ospite come dimensione etica del lavoro, rafforzando senso di responsabilità e attenzione alla comunità.

Apprendimento e didattica

La classe si è distinta per **coinvolgimento attivo** e **proattività** nei processi di apprendimento: gli studenti hanno partecipato in modo costante alle metodologie attive (brainstorming, lavoro di gruppo, problem solving, case study), contribuendo con interventi pertinenti, proposte operative e rielaborazioni personali, anche in chiave **critica** e **matura**. L'apprendimento è stato sostenuto dall'uso sistematico di strumenti professionali (schede tecniche, modelli esecutivi, griglie di food cost) e da momenti strutturati di **debriefing**, nei quali la classe ha dimostrato capacità di autovalutazione, gestione del confronto e consolidamento di procedure, lessico tecnico e argomentazione. Nel complesso, il gruppo ha evidenziato una **maturità emotiva e professionale** distintiva e encomiabile, soprattutto nella capacità di lavorare per obiettivi, accogliere feedback e mantenere standard operativi coerenti.

Crescita e sviluppo

Nel corso dell'anno il percorso di crescita è risultato evidente e graduale: dalla gestione guidata delle attività si è passati a una conduzione sempre più autonoma e consapevole, con un netto miglioramento nella **gestione del tempo** e nell'**organizzazione del lavoro** (pianificazione del menu, definizione puntuale dei compiti, rispetto delle sequenze operative). Parallelamente, si è consolidata la capacità di **trasformare i contenuti culturali e territoriali** in scelte progettuali concrete per l'offerta enogastronomica, valorizzando le eccellenze regionali e curando la narrazione dell'esperienza. In questa evoluzione si è rafforzata anche la **centralità dell'ospite**: i **maturandi** hanno interiorizzato uno **spirito di servizio** autentico, orientato all'ascolto, alla cura del dettaglio e alla qualità percepita, in un'impostazione professionale consapevolmente antitetica a ogni forma di autoreferenzialità, egocentrismo e approccio immaturo al ruolo.

Livelli di maturità emotiva e professionale

Nel corso dell'anno la **maggioranza dei maturandi** ha raggiunto livelli **molto elevati** di

maturità emotiva e professionale. In situazione operativa, anche in presenza di **stress cognitivo**, carichi di lavoro intensi e momenti di **stanchezza** o fisiologica **demotivazione**, gli studenti hanno dimostrato un **self-control** solido e critico, mantenendo lucidità, rispetto delle procedure e qualità esecutiva. Il riconoscimento e l'uso dei **feedback** come leva di miglioramento sono divenuti prassi consolidata, favorendo un atteggiamento orientato alla crescita. Sul piano professionale si evidenziano: maggiore autonomia nell'esecuzione guidata, percezione sempre più chiara degli standard di reparto e attenzione costante alla comunicazione tra cucina e sala, con ricadute concrete sull'efficacia del lavoro di brigata e sulla soddisfazione dell'ospite, sia in laboratorio sia nelle attività d'aula.

Prof. Vincenzo Buttice

