



Sommario	
PREMESSA	4
PRESENTAZIONI	4
IL CONTESTO TERRITORIALE	5
IL PROFILO PROFESSIONALE	6
Educazione Civica:	8
LE COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO	9
UDA n. 1 LE ECCELLENZE DEL TERRITORIO LOMBARDO	12
UDA n. 2 APRI IL TUO RISTORANTE	17
LE COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA E L'UDA	21
UDA n. 3 OLTRE IL PODIO. CRESCERE CON LO SPORT	22
LA VALUTAZIONE	26
IL CONSIGLIO DI CLASSE E LA COMPONENTE ALUNNI	29
Stabilità dei docenti	29
Composizione della classe 5^ C	30
RELAZIONE SULLA CLASSE 5^ C	31
ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO	32
OBIETTIVI DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTENUTI MULTIDISCIPLINARI	32
Explicitazione dei livelli di sufficienza	34
Obiettivi per aree disciplinari	34
GLI OBIETTIVI MULTIDISCIPLINARI	35
MEZZI E STRUMENTI	36
INTERVENTI DI RECUPERO E SOSTEGNO	36
TIPOLOGIE DI VERIFICHE ED ESERCITAZIONI PER LE PROVE D'ESAME	36
VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	37
DEROGHE RISPETTO ALLA NORMA SUL MONTE ORE MINIMO DI FREQUENZA	42
ATTIVITÀ DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	42
SINTESI GENERALE FSL	42
ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO DELLA CLASSE 5^ C	44
MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO	46
ATTRIBUZIONE DEL CREDITO E DEL VOTO FINALE	46
SIMULAZIONE PROVE SCRITTE E GRIGLIE DI VALUTAZIONE	46
PRIMA PROVA SCRITTA	48
Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi	54
SIMULAZIONE D'ESAME DI MATURITÀ DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE	
SECONDA PROVA	57
ALLEGATI:	62
1. Lingua e letteratura italiana	62

2.	Storia, cittadinanza e costituzione	62
3.	Lingua inglese	62
4.	Lingua francese	62
5.	Matematica	62
6.	Scienza e cultura dell'alimentazione	62
7.	Diritto e tecniche amministrative	62
8.	Laboratorio di servizi enogastronomia settore sala e vendita	62
9.	Laboratorio di servizi enogastronomia settore cucina	62
10.	Scienze motorie e sportive	62
11.	IRC	62
1.	Piani Educativi Personalizzati	62
2.	Relazione finale DVA	62
3.	Piani Didattici Personalizzati	62
4.	Tabella attività di orientamento personale	62
5.	Tabella attività FSL per il triennio con valutazione	62
DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE 5^ C		85

PREMESSA

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

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

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

PRESENTAZIONI

PRESENTAZIONE DELL'I.P.S.S.E.C. "ADRIANO OLIVETTI" DI MONZA

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

- Contabilità d'azienda
- Dattilografia

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

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

- Contabile d'azienda
- Segretario d'azienda
- Operatore commerciale con l'estero

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

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

- Analisti contabili
- Segretari d'amministrazione
- Il progetto ministeriale dell'anno1985 modifica le articolazioni con le qualifiche di:
- Operatore della gestione aziendale
- Operatore dell'impresa turistica
- E con il diploma di maturità di:
- Tecnico della gestione aziendale

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

- Operatore dell'impresa turistica
- Operatore della gestione aziendale
- E da un biennio post-qualifica per il conseguimento del diploma di maturità di:
- Tecnico dei servizi turistici

- Tecnico della gestione

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

- Operatore ai servizi di cucina
- Operatore dei servizi di sala bar
- Operatore dei servizi di segreteria e ricevimento
- Nell'anno 1999/2000 è attivato l'ulteriore biennio per il diploma di:
- Tecnico della ristorazione
- Tecnico dei servizi turistici

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

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

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

IL CONTESTO TERRITORIALE

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

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

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

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

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

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

IL PROFILO PROFESSIONALE

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

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
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi.
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.

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

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

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

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

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

IL QUADRO ORARIO

AREA GENERALE				
		3° anno	4° anno	5° anno
A-12	Lingua italiana	4	4	4
A-24	Lingua inglese	2	2	2
A-12	Storia	2	2	2
A-26 A-47	Matematica	3	3	3
A-48	Scienze motorie	2	2	2
	IRC o attività alternative	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO				
<i>ENOGASTRONOMIA</i>		3° anno	4° anno	5° anno
A-24	Seconda lingua	3	3	3
A-31	Scienza e cultura dell'alimentazione	5	4	5
B-20	Lab. Enogastronomia-cucina	6*	6*	5*
B-21	Lab. Sala e vendita	0	2	2
A-46	Diritto e tecniche amministrative	4	3	4

A-24	Inglese tecnico	1	1	1
*compresenze				
3°ANNO1h dicompresenza: ITP+Inglese tecnico				
4°ANNO1h dicompresenza: ITP+Inglese tecnico				
5°ANNO CUCINA 2 h compresenza: ITP+Inglese tecnico e ITP+Alimentazione				

Educazione Civica:

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

UDA DI ED CIVICA OLTRE IL PODIO: CRESCERE CON LO SPORT		
discipline	TemI trattati	ore
Scienza e cultura dell'alimentazione	- piramide alimentare transculturale: l'educazione alimentare come mezzo per garantire la salute di tutti i bambini – Tutela della salute Art 32 della Costituzione - Valore culturale del cibo, cibo e religioni – art 19 della Costituzione - dieta e sostenibilità ambientale	5
cucina	dieta e sostenibilità ambientale	2
sala	Le tipologie di contratto di lavoro.	3
diritto ed economia	- Le istituzioni europee. La gerarchia delle fonti del diritto. - I contratti di lavoro - Il doping - La sostenibilità nella ristorazione - I contratti sportivi - legge 376/2000	6
storia:	UDA: Oltre il podio - crescere con lo sport Ricerca: De Coubertin e la nascita delle Olimpiadi moderne	3
inglese	- Vocabulary related to sports, society, equality and human rights. - Key facts about sports figures who became symbols of civil values and opposite mirror of the society: Jesse Owens and Luz Long (anti-racism, 1936 Olympic, WWII context). Tonya Harding and Nancy Kerrigan (justice, media influence in sport, fairness and responsibility, 1990s	6

	context).	
francese	Les Institutions Européennes	3
matematica	a) Sa effettuare una indagine statistica, leggere, interpretare e ordinare dati	3
ed. fisica	UDA Oltre il podio	4
IRC:	Valore simbolico dello sport	4
organi collegiali	elezioni rappresentanti assemblee di classe lettura regolamento d'istituto	4
elezioni dei rappresentanti di classe, assemblee di classe	docente curricolare e/o docenti sostegno	4
incontro con gli avvocati sezione penale di Milano	esperti	2
incontro con ALMA	esperti	1
incontri Recruiting	esperti	4
progetto educazione ambientale "I rifiuti urbani e la raccolta differenziata"	introduzione al progetto (attività durante tutto l'anno scolastico)	3
Progetto con LILT	Esperti	6
Progetto con Banco alimentare	Esperti	2
	TOTALE ORE 65	

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.

• Nuclei tematici fondanti d'indirizzo Enogastronomia

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "custode care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

LE COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA

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

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

- la conoscenza si compone di fatti e cifre, concetti, idee e teorie che sono già stabiliti e che forniscono le basi per comprendere un certo settore o argomento;
- per abilità si intende sapere ed essere capaci di eseguire processi ed applicare le conoscenze

esistenti al fine di ottenere risultati;

- gli atteggiamenti descrivono la disposizione e la mentalità per agire o reagire a idee, persone o situazioni.

Le competenze chiave sono quelle di cui tutti hanno bisogno per la realizzazione e lo sviluppo personale, l'occupabilità, l'inclusione sociale, uno stile di vita sostenibile, una vita fruttuosa in società pacifiche, una gestione della vita attenta alla salute e la cittadinanza attiva. Si sviluppano in una prospettiva di apprendimento permanente, mediante l'apprendimento formale, non formale e informale in tutti i contesti. Le competenze chiave sono considerate tutte di pari importanza; ognuna di esse contribuisce a una vita positiva nella società. Possono essere applicate in contesti differenti e in combinazioni diverse; si sovrappongono e sono interconnesse.

Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'apprendimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento ai diritti umani e di equità.

Partecipare al dibattito culturale.

Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.

Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.

Adottare i comportamenti più adeguati alla tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.

Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.

Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.

Competenze chiave e di cittadinanza-quinto anno

Nelle sedute del C.d.C. della 5C del mese di novembre i docenti hanno individuato **due competenze chiave e di cittadinanza da implementare durante il quinto anno**

PROGETTARE
AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE

Griglia valutazione competenze chiave e di cittadinanza

Progettar e	• Elabora progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio • Utilizza le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici • Valuta i vincoli e le possibilità esistenti • Definisce le strategie di azione • Verifica i risultati raggiunti	1 quadrim. 2 quadrim. intero anno scolastico
------------------------	---	---

--	--	--

Agire in modo autonomo e responsabile	Si inserisce in modo attivo e consapevole nella vita sociale Fa valere i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli degli altri Rispetta le regole e si assume le proprie responsabilità	1 quadrim. 2 quadrim. intero anno scolastico
--	--	--

UDA n. 1 LE ECCELLENZE DEL TERRITORIO LOMBARDO

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	ECCELLENZE DEL TERRITORIO LOMBARDO
Prodotti	Prodotto finale: compilazione scheda tecnica della ricetta, ricettazione (procedimento, utensili, metodi di cottura, legame con il territorio e analisi nutrizionale) e power point sulla filiera produttiva dei prodotti tipici della zona regionale assegnata
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	Competenze di cittadinanza: Progettare; Individuare collegamenti e relazioni. Problem solving Competenze comuni: <u>Asse matematico, scientifico tecnologico:</u> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressiva della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio <u>Asse dei linguaggi:</u> Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. Comunicazione nelle lingue straniere: Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. Competenze professionali: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, economici, tecnologici; Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. Valorizzazione, dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio.

	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 equilibrata	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	applicare la qualità totale nella scelta degli ingredienti di un piatto/menu. saper scegliere il prodotto adeguato in funzione delle esigenze del consumatore. saper scegliere il prodotto adeguato al fine della valorizzazione del territorio e la tutela dell'ambiente	qualità totale, filiera alimentare esigenze del consumatore: dieta in condizioni fisiologiche e patologiche diete e stili alimentari.
LAB. CUCINA	Ricettazione e ideazione di un piatto. Valorizzazione di prodotti legati alla tradizione lombarda.	Metodi di cottura, marchi di qualità
LAB. SALA	Conoscenza delle eccellenze agroalimentari lombarde: Vini (es. Franciacorta, Valtellina Superiore, Lugana) Abbinamenti enogastronomici Presentare un menù a tema regionale con professionalità Marketing territoriale Creare contenuti per promuovere prodotti locali (es. brochure, social media, presentazioni)	Tecniche di presentazione e servizio dei piatti della tradizione lombarda Abbinamenti enogastronomici regionali Terminologia professionale legata alla ristorazione e ai prodotti tipici Accoglienza e descrizione del menu territoriale al cliente
INGLESE	• Vocabulary related to typical Lombard food products and dishes (e.g. risotto alla milanese, ossobuco, polenta, panettone, taleggio cheese...). • Basic geographical and cultural information about Lombardy and its gastronomic traditions. • Structures and expressions to describe ingredients, recipes and cooking methods. • Language functions to present and promote regional specialities (e.g. introducing a dish, explain its origin, describing flavours and preparation steps).	• Describe and present Lombard culinary specialties in English, both orally and in writing. • Explain a recipe or a traditional dish using correct vocabulary and appropriate grammar. • Interact in English in professional contexts related to food service (e.g. describing dishes to guests, answering questions about ingredients or origins).
FRANCESE	• Saper esporre le caratteristiche geografiche della Lombardia, con particolare riferimento ai siti di interesse storico	• La Lombardia et ses spécialités culinaires: la mostarda et le nougat de Crémone, le risotto, les

	Presentare i piatti tipici lombardi e proporre alcune ricette	pizzoccheri, les fromages de Lombardie Recettes: osso buco alla milanese, sbrisolona
MATEMATICA	Raccolta, l'analisi interpretazione di dati per comprendere i fenomeni collettivi	Rappresentare i dati attraverso l'elaborazione e l'analisi dei dati con l'obiettivo di descrivere la realtà, individuare relazioni e fare previsioni.
Utenti destinatari	classe 5 ^A C	
Prerequisiti	- Capacità di organizzare lo studio e di collaborare; conoscenze dei nuclei dei programmi delle varie discipline acquisite negli anni precedenti - Storia gastronomica lombarda 800-900. - Il freddo, il calore e le temperature, gli effetti sugli alimenti. - Le tecniche di lavaggio, mondaggio, taglio e cottura di base - Le proporzioni. - LARN e fabbisogni di nutrienti. - Le tecniche di lettura per la comprensione globale (skimming) e selettiva (scanning) di un testo in lingua inglese. - Competenza grammaticale e strutturale di base.	
Fase di applicazione	INTERO ANNO SCOLASTICO	
Tempi	INTERO ANNO SCOLASTICO	
Esperienze attivate	Spiegazione individualizzate, individuazione e sintesi degli concetti chiave, continuo richiamo agli argomenti trattati.	
Metodologia	Lezione frontale, digitale, partecipata. interpretazione e commento di documenti storici. Cooperative learning Laboratorio enogastronomico.	
Risorse umane interne esterne	I DOCENTI DEL CDC DELLE DISCIPLINE COINVOLTE	
Strumenti	Libro di testo, ricerche in web. Didattica digitale integratala, lab. cucina.	
Valutazione	Criteri di valutazione; interesse e partecipazione alle attività; rispetto dei tempi e qualità dei compiti assegnati	

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: LE ECCELLENZE DEL TERRITORIO LOMBARDO
Coordinatore: Laboratorio dei servizi enogastronomia settore cucina

Collaboratori: matematica, scienza e cultura dell'alimentazione, inglese, francese, sala, lab. Cucina

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Fase di lavoro comune a tutta la classe: presentazione dell'UDA e del progetto	Utilizzo della Lim e materiale audiovisivo - software come power point e word -	Condivisione degli obiettivi, individuazione dello scopo del percorso, descrizione del prodotto da realizzare	anno scolastico	Partecipazione attiva e domande costruttive
2	Condivisione delle regole generali per la stesura e redazione della ricetta e del format di ricetta attività di laboratorio	laboratorio di cucina con relative attrezzature.	conoscenza del format adeguato al fine di presentare il lavoro Organizzazione del tempo e dello spazio in laboratorio per la pianificazione operativa e la realizzazione dei piatti.		Interesse e partecipazione
3	attività di ricerca sui prodotti tipici del territorio lombardo e la biodiversità alimentare. le filiere produttive agroalimentari e vitivinicole del territorio	Libro di testo anche digitale; siti web di settore, lim, pc materiale digitale	analisi del ruolo chiave dell'alimentazione come fattore di tutela della salute dell'individuo e della tutela dell'ambiente e della valorizzazione del territorio analisi delle filiere produttive.		interesse e partecipazione
4	compilazione scheda ricetta e format di ricetta		uso del format di ricetta adeguato e compilazione completa della scheda ricetta		formativa e sommativa nelle varie discipline Risoluzione di problemi, collaborazione, progettazione
5	Revisione dei documenti e traduzione in lingua inglese della ricetta prodotta con relativa elaborazione di P.P.P. (Power-Point Presentation).		utilizzo del lessico e le espressioni linguistiche necessarie per relazionare in modo appropriato la ricetta e la descrizione della filiera produttiva in forma orale e scritta.		Valutazione diffusa per contesti linguistici flessibili Risoluzione di problemi, collaborazione, progettazione

6	esposizione finale del prodotto	Lim			Valutazione Interdisciplinare
----------	---------------------------------	-----	--	--	-------------------------------

LIVELLI DI COMPETENZE RAGGIUNTI

Competenza progettare	non raggiunto	base	intermedio	avanzat o
	0	29,55%	54,55%	15,91%
Competenza agire in modo autonomo e responsabile	non raggiunto	base	intermedio	avanzat o
	0	29,55%	53,79%	16,67%

UDA n. 2 APRI IL TUO RISTORANTE

UNITA' DI APPRENDIMENTO		
Denominazione		APRI IL TUO RISTORANTE
Prodotti		Prodotto finale: Ideazione di una realtà aziendale e compilazione di un menù (compito di realtà).

Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	<u>Competenze chiave di cittadinanza:</u> PROGETTARE - AGIRE IN MODO AUTONOME E RESPONSABILE ● Competenze comuni: Asse dei Linguaggi Comunicazione ● Comunicazione nella lingua italiana: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici. Interagisce in modo efficace in diverse situazioni comunicative, rispettando gli interlocutori, e osservando un registro adeguato e regole delle conversazioni. ● Asse Scientifico-tecnologico, Asse Storico-sociale. Adottare adeguate regole di comportamento ● Competenze professionali: Operare in équipe integrando le proprie competenze con tutte le figure professionali previste. ● Competenze sociali e civiche: Riconoscere i comportamenti per l'ambiente la società con gli obiettivi sostenibili sanciti a livello comunitario attraverso l'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile ● Competenze disciplinari ● Competenza alfabetica funzionale: capacità di individuare, comprendere, esprimere concetti sentimenti, fatti e opinioni in forma sia orale che scritta utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti. La scelta dei prodotti: valorizzando i prodotti del territorio italiano all'estero MADE IN ITALY ● Competenza multilinguistica Capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare. ● Competenza in materia di cittadinanza Partecipa ad attività collettive.
--	--

Disciplina	Abilità	Conoscenze
LAB. CUCINA	Layout cucina in relazione alla mission e vision gastronomica. Organizzazione e spazio temporale in relazione al target individuato food-cost e labour-cost in schema analitico. Individuazione CCP. Buone prassi antinfortunistiche 81/ 2008.	Normativa di settore applicazione ed uso di excel regole igiene dei locali adibiti alla somministrazione .
DIRITTO ED ECONOMIA	Individuare la forma giuridica più idonea per la creazione di un'impresa ristorativa (ditta individuale, società di persone, società di capitali).Comprendere gli adempimenti fiscali, assicurativi e previdenziali connessi all'avvio di un'attività ristorativa. Applicare le norme sulla sicurezza e sull'igiene alimentare (HACCP, D.Lgs. 81/2008) in ambito gestionale.	Concetti di marketing e responsabilità sociale d'impresa. Strumenti di pianificazione e controllo economico di un'attività ristorativa. Nozioni di diritto del lavoro: tipologie contrattuali e obblighi del datore di lavoro.
Utenti destinatari	classe 5^C	
Prerequisiti	Capacità di organizzare lo studio e di collaborare; conoscenze dei nuclei dei programmi delle varie discipline acquisite negli anni precedenti	
Fase di applicazione	INTERO ANNO SCOLASTICO	
Tempi	INTERO ANNO SCOLASTICO	
Esperienze attivate	Lavori di gruppo e di laboratorio	
Metodologia	Didattica peer to peer Laboratoriale	
Risorse umane interne esterne	I DOCENTI DEL CDC DELLE DISCIPLINE COINVOLTE	
Strumenti	Software di presentazione Laboratorio di cucina	
Valutazione	Criteri di valutazione; interesse e partecipazione alle attività; rispetto dei tempi e qualità dei compiti assegnati	

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: APRI IL TUO RISTORANTE
Coordinatore: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina
Collaboratori: DIRITTO ED ECONOMIA

PIANO DI LAVORO UDA

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Fase di lavoro comune a tutta la classe: presentazione dell'UDA e del progetto	Utilizzo della Lim e materiale audiovisivo - software come power point e word	Condivisione degli obiettivi, individuazione dello scopo del percorso, descrizione del prodotto da realizzare	INTERO ANNO SCOLASTICO	Partecipazione attiva e domande costruttive
2	Condivisione delle regole generali per l'attività di laboratorio	laboratorio di cucina con relative attrezzature.	conoscenza del format adeguato al fine di presentare il lavoro Organizzazione del tempo e dello spazio in laboratorio per la pianificazione operativa e la realizzazione dei piatti.		interesse e partecipazione
3	Scelta della forma giuridica del ristorante.	Libro di testo anche digitale; siti web di settore, lim, pc materiale digitale	analisi degli strumenti organizzativi e gestionali di un'attività		condivisione con la classe dei lavori prodotti
4	Costituzione dell'impresa e piano Marketing finalizzato alla promozione	laboratorio cucina	realizzazione del menù e dei piatti		
5	Revisione dei lavori e dei documenti				Risoluzione dei problemi
5	Realizzazione del menù adeguato alla tipologia di ristorante scelto				Valutazione interdisciplinare
6	preparazione e mise en place di almeno 2 piatte del menu proposto				

LIVELLI DI COMPETENZE RAGGIUNTI UDA APRI IL TUO RISTORANTE

Competenza: PROGETTARE	non raggiunto	base	intermedio	avanzato
	0	6,82%	63,64%	29,55%

Competenza: agire in modo autonomo e responsabile	non raggiunto	base	intermedio	avanzato
	0	6,82%	63,64%	29,55%

LE COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA E L'UDA

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

LA PROSPETTIVA TRASVERSALE DELL'INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA

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

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

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

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

I NUCLEI CONCETTUALI DELL'EDUCAZIONE CIVICA

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

La Costituzione

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

Lo sviluppo sostenibile

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

Cittadinanza digitale

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

CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA

Nell'ambito della declinazione annuale delle attività didattiche il Consiglio di Classe 5^A C ha affidato al

seguate team di docenti delle seguenti discipline il compito dello svolgimento le seguenti attività inerenti all'Educazione Civica. Il Curriculum di Educazione Civica potrà essere integrato anche da ulteriori interventi in altri ambiti a cura dei vari docenti.

Il significato educativo dello sport: inclusione, rispetto dell'altro, gestione del conflitto, cooperazione, fair play.

Le principali norme di sicurezza e di comportamento nelle attività motorie individuali e di gruppo.

I concetti di preparazione, impegno, gradualità, obiettivi personali e collettivi.

Le dimensioni etiche dello sport: rispetto delle regole, lotta al doping, contrasto alle discriminazioni, parità di genere nello sport.

Le funzioni sociali dello sport nella società contemporanea: prevenzione del disagio, promozione della salute, costruzione dell'identità e della cittadinanza responsabile.

Esempi di eventi, atleti e storie sportive che testimoniano valori civici (collaborazione, solidarietà, resilienza, rispetto).

Operare in équipe integrando le proprie competenze con tutte le figure professionali previste.
Riconoscere i comportamenti per l'ambiente la società con gli obiettivi sostenibili sanciti a livello comunitario attraverso l'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.

UDA n. 3 OLTRE IL PODIO. CRESCERE CON LO SPORT

UNITA' DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	OLTRE IL PODIO. CRESCERE CON LO SPORT	
Prodotti		Prodotto finale: PARTECIPAZIONE ATTIVA E CONSAPEVOLE AD UN DIBATTITO VIENE PROPOSTO DI TRASCORRERE UNA GIORNATA ALL'INSEGNA DELLO SPORT
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali		Competenze chiave di cittadinanza: PROGETTARE - AGIRE IN MODO AUTONOME E RESPONSABILE - Competenze comuni: Asse dei Linguaggi Comunicazione - Comunicazione nella lingua italiana: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici,

		tecnologici. Interagisce in modo efficace in diverse situazioni comunicative, rispettando gli interlocutori, le e osservando un registro adeguato e regole delle conversazioni. - Asse Scientifico-tecnologico, Asse Storico-sociale. Adottare adeguate regole di comportamento - Competenze professionali: Operare in équipe integrando le proprie competenze con tutte le figure professionali previste. - Competenze sociali e civiche: Riconoscere i comportamenti per l'ambiente la società con gli obiettivi sostenibili sanciti a livello comunitario attraverso l'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile - Competenze disciplinari - Competenza alfabetica funzionale: capacità di individuare, comprendere, esprimere concetti sentimenti, fatti e opinioni in forma sia orale che scritta utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti. La scelta dei prodotti: valorizzando i prodotti del territorio italiano all'estero MADE IN ITALY - Competenza multilinguistica Capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare. - Competenza in materia di cittadinanza Partecipa ad attività collettive.
Disciplina	Abilità	Conoscenze
SCIENZE MOTORIE	Saper collaborare in modo costruttivo all'interno di attività motorie e sportive, rispettando ruoli, regole e tempi. Utilizzare strategie di comunicazione efficace durante le attività di gruppo e nelle situazioni di confronto/dibattito.	Il significato educativo dello sport: inclusione, rispetto dell'altro, gestione del conflitto, cooperazione, fair play. Le principali norme di sicurezza e di comportamento nelle attività motorie individuali e di gruppo.

	Riconoscere e gestire le proprie emozioni nelle situazioni motorie e competitive, promuovendo autocontrollo e fair play. Analizzare criticamente comportamenti sportivi, situazioni di gara e dinamiche di squadra, individuando modelli positivi e negativi. Saper organizzare una semplice attività sportiva o una giornata dedicata allo sport (spazi, tempi, materiali, sicurezza). Riflettere sul valore educativo e sociale dello sport, collegandolo ai temi della cittadinanza attiva, dell'inclusione e della sostenibilità.	I concetti di preparazione, impegno, gradualità, obiettivi personali e collettivi. Le dimensioni etiche dello sport: rispetto delle regole, lotta al doping, contrasto alle discriminazioni, parità di genere nello sport. Le funzioni sociali dello sport nella società contemporanea: prevenzione del disagio, promozione della salute, costruzione dell'identità e della cittadinanza responsabile. Esempi di eventi, atleti e storie sportive che testimoniano valori civici (collaborazione, solidarietà, resilienza, rispetto).
STORIA	Tematizzare un fatto storico, riconoscendo soggetti, fatti, luoghi e periodi. Utilizzare il linguaggio specifico della disciplina.	La nascita delle Olimpiadi moderne
INGLESE	• Understand and summarize texts, videos or biographies about inspiring athletes. • Describe the life and achievements of a sports figure, highlighting their moral or social message. • Use appropriate language to talk about discrimination,	• Vocabulary related to sports, society, equality and human rights. • Key facts about sports figures who became symbols of civil values and opposite mirror of the society: • Jesse Owens and Luz Long (anti-racism, 1936 Olympic, WWII context). • Tonya Harding and Nancy Kerrigan (justice, media influence in sport, fairness and responsibility, 1990s context).

	resilience, equality and respect. Express opinions on the social role of sport and how athletes can influence change. Produce a presentation about a sports figure who embodies civic values.	
IRC	Riconoscere la dimensione simbolica dello sport	Storie di amicizia e di crescita umana nella storia dello sport
DIRITTO ED ECONOMIA	Analizzare i principi fondamentali dell'ordinamento giuridico italiano e le regole che disciplinano l'attività amministrativa delle imprese e delle pubbliche amministrazioni. Riconoscere i diritti e i doveri dei cittadini e dei lavoratori nel contesto sportivo e aziendale.	I principi costituzionali della cittadinanza attiva, dell'uguaglianza e del rispetto della persona. Le norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro e durante le attività sportive (D.Lgs. 81/2008).
MATEMATICA	Saper rappresentare graficamente un fenomeno	Grafici statistici
Utenti destinatari		classe 5 ^a C
Prerequisiti		Capacità di organizzare lo studio e di collaborare; conoscenze dei nuclei dei programmi delle varie discipline acquisite negli anni precedenti
Fase di applicazione		INTERO ANNO SCOLASTICO
Tempi		INTERO ANNO SCOLASTICO
Esperienze attivate		laboratori, lavori di gruppo.
Risorse umane interne esterne		I DOCENTI DEL CDC FATTA ECCEZIONE DI SALA E CUCINA
Strumenti		palestra, Siti web, documenti, incontri con esperti
Metodologia		laboratoriale, Cooperative learning.
Valutazione		Criteri di valutazione; interesse e partecipazione alle attività;

		rispetto dei tempi e qualità dei compiti assegnati
--	--	--

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	scienze motorie	osservazione durante la parte giocata della lezione/test scritto	- Capacità di collaborare a un progetto comune - Organizzazione e responsabilizzazione	Intero anno scolastico	in itinere/test finale
2	presentazione del progetto da parte di tutti i docenti	lavori di gruppo	produzione di ricerche		
3	visualizzazione di documenti o film o documentari	WEB lettura di documenti	confronti tra gli studenti		
4	confronti/dibattiti		confronto in classe		ogni docente svolge l'attività nella sua disciplina

LIVELLI DI COMPETENZE RAGGIUNTI UDA OLTRE IL PODIO

Competenza progettare	non raggiunto	base	intermedio	avanzato
	0	22,98%	63,03%	13,99%
Competenza agire in modo autonomo e responsabile	non raggiunto	base	intermedio	avanzato
	0	21,87%	60,45%	17,68%

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.

La valutazione deve considerare le conoscenze, le abilità e il progressivo sviluppo delle competenze previste nella sezione del curriculum dedicata all'educazione civica.

Valutazione del voto in condotta

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

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

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

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

	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	IRRESPONSABILE. Utilizza in maniera assolutamente irresponsabile il materiale e le strutture della scuola e si rende pericoloso per sé e per gli altri.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	DISCONTINUA E IRREGOLARE Frequenta in maniera discontinua le lezioni e molto spesso si rende responsabile del mancato rispetto degli orari.
	Rispetto delle Consegne	INESISTENTE. Non rispetta le consegne.

DEROGHE RISPETTO alla norma sul monte ore minimo di frequenza

Ai fini della validità dell'anno scolastico, compreso quello relativo all'ultimo anno di corso, per procedere alla valutazione finale di ciascuno studente è richiesta la frequenza di almeno "tre quarti dell'orario annuale personalizzato" (DL 133/2008 art. 14 comma 7). La stessa legge prevede che i singoli Istituti possano prevedere deroghe a tale limite di assenze in casi del tutto straordinari e motivati come, ad esempio, un lungo periodo di malattia.

Il regolamento attuativo dispone, infatti, che una deroga è possibile solo "per assenze documentate e continuative, a condizione, comunque, che tali assenze non pregiudichino, a giudizio del consiglio di classe, la possibilità di procedere alla valutazione degli alunni interessati".

Il C.d.C. quindi si attiene a tali deroghe precisando che le documentazioni relative alle motivazioni e giustificazioni delle assenze devono essere prodotte dallo studente o dai genitori al rientro dello studente a Scuola e comunque tempestivamente.

IL CONSIGLIO DI CLASSE E LA COMPONENTE ALUNNI

La composizione del consiglio di classe

Stabilità dei docenti

Per quanto riguarda il corpo docente c'è stata continuità didattica nelle seguenti discipline: scienze degli alimenti, matematica, francese, laboratorio di sala, lab. cucina, religione e sostegno, con l'aggiunta quest'anno di una nuova insegnante. Gli altri docenti sono subentrati in questo anno scolastico.

Tali cambiamenti hanno richiesto ai ragazzi una grande capacità di adattamento, specialmente per gli elementi più fragili, ma hanno saputo adeguatamente adattarsi.

MATERIA		DOCENTE	CONTINUITA' NEL TRIENNIO	
AREA COMUNE			SI	NO
	Lingua e letteratura italiana, storia, cittadinanza e costituzione	Ricci Elena		X
	Matematica	Gatto Giuseppina Lucia	X	
	Lingua Inglese	Moscarelli Arianna		X
	Lingua Francese	Cotugno Laura	X	
	Scienze motorie e sportive	Zappalà Michele		X
	IRC	Mariani Paola	X	
AREA DI INDIRIZZO	Scienza e cultura dell'alimentazione	Politi Fausta	X	

	Diritto e tecniche amministrative	Di Mare Gaetano		X
	Lab. enogastronomica cucina	Franzè Bruno	X	
	Lab. enogastronomici sala-vendita	Guarda Marco	X	
	Sostegno	Arienti Laura		X
	Sostegno	Biondo Miriam Sara	X	

Composizione della classe 5^A C

La classe è composta da 22 studenti di cui 16 maschi e 6 femmine.

Tra i componenti vi sono tre alunni DVA e Quattro studenti con DSA e un alunno con BES.

Un alunno è giunto quest'anno dal CFP di Sesto S. Giovanni. Relativamente all'alunno proveniente da percorsi dal CFP, ai sensi del D. Legs. 61/2017 e in ottemperanza all'Accordo USR – Regione Lombardia del dicembre 2018, la Commissione nominata dal Collegio Docenti ha proceduto ad un accertamento di competenze, a seguito del quale lo studente è stato inserito nella classe quinta. Questo accertamento copre l'intero quadriennio precedente e opera in un'ottica di acquisizione di competenze per assi e non in senso strettamente disciplinare.

L'Ordinanza Ministeriale n. 54 del 26 marzo 2026 disciplina gli Esami di Maturità 2026. Per i candidati con disabilità (DVA) certificata ai sensi della Legge 104/92, l'articolo di riferimento è l'Articolo 24.

Punti chiave dell'Art. 24 (DVA/Disabilità):

- **PEI e Prove:** Il consiglio di classe stabilisce le prove d'esame (equipollenti o differenziate) sulla base del Piano Educativo Individualizzato (PEI).
- **Tempi e Strumenti:** La commissione, in base alla documentazione del consiglio di classe, definisce tempi differenziati, strumentazioni tecniche e supporti didattici necessari.
- **Valutazione:** Le prove si svolgono secondo le modalità definite nell'art. 20 del D.Lgs. 62/2017.

Per gli studenti con Disturbi Specifici di Apprendimento (DSA), la normativa di riferimento è l'Articolo 25.

N.B.: Per quanto riguarda gli alunni DVA, il Consiglio di Classe tiene conto di quanto indicato nel PEI di tipologia B, al percorso svolto dagli studenti durante l'anno, alla tipologia delle verifiche scritte, pratiche e orali e alle simulazioni delle prove d'esame.

Il Consiglio di classe, affinché gli allievi DVA siano messi nelle migliori condizioni psicofisiche per affrontare l'esame chiede inoltre:

- Che le docenti di sostegno siano presenti durante la riunione preliminare nel momento dell'analisi della documentazione relativa alle alunne;
- che le docenti di sostegno siano presenti durante le prove scritte e di laboratorio al fine di assicurare le alunne durante la produzione dell'elaborato;
- che le docenti di sostegno siano presenti durante la prova orale per favorire un clima sereno e un ambiente rassicurante.

Per gli studenti con Disturbi Specifici di Apprendimento (DSA), la normativa di riferimento è l'Articolo 25.

Il flusso degli alunni

CLASSE QUINTA	provenienti stessa classe	provenienti da CFP
	20	1

RELAZIONE SULLA CLASSE 5^ C

Andamento disciplinare della classe

Da un punto di vista disciplinare, la classe è composta da diversi alunni dal temperamento piuttosto esuberante, più facile arginarlo se coinvolti personalmente in lavori peer to peer, o di gruppo. Nelle situazioni extrascolastiche come dibattiti con esperti, coinvolgimento di gruppi di giovani in Erasmus la classe ha sempre dato prova di essere responsabile, coinvolgente ed empatica.

Andamento didattico della classe

Dal punto di vista didattico, si evidenzia un gruppetto di studenti sempre attento e volenteroso e un gruppetto, più numeroso, che mostra maggiori fragilità e, anche per questo, fatica a mantenere la concentrazione nel lungo periodo. Per alcuni di questi alunni sono state attivate ore di mentoring e di studio assistito nella seconda parte dell'anno. Ad oggi diversi alunni presentano lievi fragilità nella sfera delle competenze scritte e taluni anche nell'area comunicativa.

Lo studio, per alcuni di loro è sempre stato costante e proficuo con risultati buoni o più che discreti; per altri, risulta essere più discontinuo con risultati che raggiungono la sufficienza in abilità e competenze.

A oggi, il profitto medio risulta buono per un gruppetto di studenti che hanno affinato le proprie conoscenze e perfezionato le proprie competenze curriculari ed extra curriculari. Una parte di alunni ha raggiunto risultati discreti e competenze intermedie e in ultimo, la fetta più consistente della classe che si attesta su un profitto sufficiente.

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

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

Privatisti

Alla classe 5^ C non sono stati assegnati alunni privatisti.

ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

I punteggi sono stati attribuiti sulla base dell'Ordinanza N 54 del 26/3/2026 concernente gli esami di maturità nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2025/2026.

Per l'attribuzione del credito scolastico, il C.d.C. 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 tale credito, tiene

in debito conto: la media dei voti del secondo quadrimestre che esprime il livello raggiunto delle conoscenze, competenze e abilità, l'assiduità e l'interesse nei confronti dell'attività, l'impegno e della motivazione allo studio, la frequenza scolastica, la partecipazione all' IRC e ad attività professionalizzanti e corsi extracurricolari ai sensi dell'art. 15 del D. LGS. 62/2017 ai sensi dell'art. 15 del D. LGS. 62/2017

TABELLA Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fascia credito III anno	Fascia credito IV anno	Fascia credito V anno
M < 6	-	-	7-8
M = 6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

OBIETTIVI DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTENUTI MULTIDISCIPLINARI

Finalità

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

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

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

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

Obiettivi educativo-formativi

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

Obiettivi generali

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

Obiettivi specifici

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

produzione di beni e servizi in relazione al contesto;

- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti;

Esplicitazione dei livelli di sufficienza

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

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

Obiettivi per aree disciplinari

Area linguistico-storico letteraria	Saper analizzare e comprendere la specificità dei testi Saper individuare i punti chiave e operare collegamenti Saper contestualizzare testi letterari e professionali Stabilire nessi di carattere logico-temporale tra i fenomeni Sostenere una conversazione con argomentazioni pertinenti Utilizzare un lessico adeguato alla comunicazione e all'argomento affrontato Riassumere e riferire con vocaboli appropriati un brano letto Produrre testi scritti sostanzialmente corretti, pertinenti e logici, in forma più semplice e ridotta anche in lingua straniera
Area tecnologica di indirizzo	Conoscere il mercato della ristorazione e i suoi principali segmenti Riconoscere e interpretare gli stili alimentari e i consumi locali, nazionali e internazionali Utilizzare le conoscenze di igiene professionale per applicarle alle condizioni dei locali di lavoro Conoscere e utilizzare impianti tecnologici, attrezzature e dotazioni di servizio Conoscere 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.

GLI OBIETTIVI MULTIDISCIPLINARI

Obiettivi formativo-educativi

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

Obiettivi specifici

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

Obiettivi cognitivi

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

Strategie per il conseguimento degli obiettivi

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

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

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

Modalità di lavoro e strumenti utilizzati

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

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

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

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

Nell'ultimo anno del primo biennio e nel primo anno del triennio è stata attuata la DDI come da Piano scolastico per la Didattica Digitale Integrata (DDI) deliberato dal Collegio Docenti tenutosi in modalità remota il giorno 22 settembre 2020. Sono state effettuate dai docenti del C.d.C. verifiche orali e scritte, formative e sommative, per favorire un apprendimento graduale dei contenuti delle varie discipline.

MEZZI E STRUMENTI

	Italiano	Storia	Frances e	Inglese	Matemati ca	Scienze cultura della Alimentazio ne	Lab. Servizi settore sala	Diritto e tecniche amministrat ive	Lab. Servizi settore cucina	Scienze Motorie	Religione
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X			X
Lezione interattiva	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X
Lavoro di gruppo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Discussion e guidata	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X
Laboratori/ esercitazioni pratiche									X	X	

INTERVENTI DI RECUPERO E SOSTEGNO

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

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

Durante il mese di febbraio sono stati attuati momenti di recupero in itinere e stop didattico al fine di provvedere al recupero delle insufficienze del primo quadrimestre.

TIPOLOGIE DI VERIFICHE ED ESERCITAZIONI PER LE PROVE D'ESAME

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

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

La simulazione della prima prova è stata svolta il giorno 13 aprile 2026. Il docente ha utilizzato le prove riferite all'Esame di Stato (prova suppletiva del 2025). La prova si è svolta in orario scolastico 6 ore con l'aggiunta del tempo per gli alunni con BES.

La simulazione di seconda prova scritta si è svolta in data 5 maggio 2026 e ha coinvolto le discipline: Scienza e cultura dell'alimentazione e lab. enogastronomia indirizzo cucina. Prova di 6 ore svolta in orario scolastico.

In data 19 maggio 2026 è stata svolta anche una simulazione del colloquio alla presenza dei docenti curriculari oggetto delle prove d'esame e delle insegnanti di sostegno.

Per gli studenti DVA

Ai tre studenti sono stati forniti, come alla classe i brani della prova suppletiva 2025. A seguito della scelta da parte degli studenti DVA, la traccia è stata letta dalle insegnanti di sostegno e si è proceduto a renderle equipollenti.

Per la seconda prova è stata fornita ai candidati DVA la stessa prova della classe adattandola come equipollente sulle richieste e i tempi. Letta dall'insegnante curriculare al tutto il gruppo classe, riletta

successivamente dalle docenti di sostegno con chiarimenti sulle modalità per procedere alla realizzazione del progetto.

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

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

Le Prove Invalsi

La classe 5^a C ha partecipato alle prove Invalsi nei giorni:

- 09/03/25 prova di italiano,
- 12/03/25 prova di matematica,
- 17/03/25 prova di inglese.

Sono state somministrate le prove di:

- italiano: durata 120 minuti (prova standard) + 15 minuti questionario studente
- inglese: durata: reading 90 minuti (prova standard) e listening 60 minuti (prova standard)
- matematica: durata: 120 minuti, (prova standard) + 15 minuti questionario studente.

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 feed back 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 di docenti e studenti, non mettendoci 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.

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 2025-28 dell'Istituto è la seguente:

VOTO	DESCRITTORI		
	CONOSCENZE (teoriche e pratiche)	ABILITÀ (cognitive e pratiche)	COMPETENZE
1	Nessuna	Non dimostrate	Non è in grado di gestire nessun tipo di situazione

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

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

Valutazione della condotta

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

modalità:

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

VOTO	INDICATORI	DESCRITTORE VALUTAZIONE CONDOTTA
10	Comportamento	MOLTO CORRETTO L'alunno/a è sempre corretto nei comportamenti con i docenti, con i compagni, con il personale della scuola. Partecipa alla vita della classe e accoglie attivamente le proposte degli insegnanti e della scuola. Rispetta gli altri ed i loro diritti, nel riconoscimento delle differenze individuali
	Atteggiamento	IRREPRENSIBILE Molto disciplinato negli atteggiamenti tenuti a scuola.
	Note disciplinari	NESSUNA Non ha a suo carico provvedimenti disciplinari.
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	APPROPRIATO. Utilizza in maniera responsabile il materiale e le strutture della scuola.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	REGOLARE. Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari. Giustifica con tempestività
	Rispetto delle Consegne	PUNTUALE E COSTANTE. Assolve alle consegne in maniera puntuale e costante.
9	Comportamento	ORDINARIAMENTE CORRETTO L'alunno/a è generalmente corretto nei comportamenti con i docenti, con i compagni, con il personale della scuola. Rispetta gli altri ed i loro diritti.
	Atteggiamento	Disciplinato negli atteggiamenti tenuti a scuola.
	Note disciplinari	NESSUNA. Non ha a suo carico provvedimenti disciplinari.
	Materiale e delle strutture della scuola	APPROPRIATO. Utilizza in maniera responsabile il materiale e le strutture della scuola.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	REGOLARE. Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari. Giustifica con tempestività
	Rispetto delle Consegne	REGOLARE. Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari.
8	Comportamento	CORRETTO. Il comportamento dell'alunno nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola è sostanzialmente corretto e/o talvolta, tuttavia, si rende responsabile di qualche ritardo non giustificato.
	Atteggiamento	ADEGUATO. Non sempre irreprensibile, se richiamato si adopera per Ricuperare l'atteggiamento giusto.
	Note disciplinari	SPORADICHE ammonizioni verbali
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	RARAMENTE INAPPROPRIATO. Non sempre utilizza in maniera diligente il materiale e/o le strutture della scuola. Non sempre porta tutto il materiale richiesto.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	TALVOLTA IRREGOLARE. Frequenta con assiduità le lezioni, talvolta non sempre rispetta gli orari.
	Rispetto delle Consegne	NON SEMPRE PUNTUALE E COSTANTE. Talvolta non rispetta le consegne.
7	Comportamento	POCO CORRETTO L'alunno/a ha talvolta comportamenti poco corretti nei confronti dei docenti, dei compagni, e del personale della scuola.
	Atteggiamento	REPREENSIBILE. L'alunno viene spesso richiamato dagli insegnanti. Segue in modo passivo e marginale all'attività scolastica
	Note disciplinari	FREQUENTI Ammonizioni verbali e scritte
	Uso del Materiale	INADEGUATO. Utilizza in maniera poco diligente il materiale e le strutture

6	e delle strutture della scuola	della scuola. Spesso non porta il materiale richiesto.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	IRRREGOLARE La frequenza è connotata da un elevato numero di assenze/oritardi.Giustificazioni spesso consegnate in ritardo. Si rende Responsabile di assenze e/o ritardi strategici
	Rispetto delle Consegne	CARENTE. Non assolve alle consegne in maniera puntuale e costante.
	Comportamento	NON CORRETTO. Il comportamento dell'alunno nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola è spesso connotato da azioni sconvenienti. Si rende spesso responsabile di assenze e/o ritardi non giustificati.
	Atteggiamento	BIASIMEVOLE. L'alunno viene ripetutamente ripreso per l'arroganza con cui si atteggia nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola. Se richiamato non si corregge.
	Note disciplinari	RIPETUTE E NON GRAVI ammonizioni scritte e/o sospensioni dall'attività didattica, a cui non segue alcun ravvedimento
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	NEGLIGENTE. Utilizza in maniera trascurata il materiale e le strutture della scuola. Ordinariamente non porta il materiale necessario per le lezioni.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	DISCONTINUA. Frequenta in maniera discontinua le lezioni e spesso non rispetta gli orari. Si rende responsabile di assenze e ritardi strategici
	Rispetto delle Consegne	MOLTO CARENTE Solo saltuariamente rispetta le consegne
5	Comportamento	DECISAMENTE SCORRETTO. Il comportamento dell'alunno è improntato sul mancato rispetto dei docenti, degli alunni e del personale della scuola e/o si rende responsabile di continue assenze non giustificate.

DEROGHE RISPETTO ALLA NORMA SUL MONTE ORE MINIMO DI FREQUENZA

Ai fini della validità dell'anno scolastico, compreso quello relativo all'ultimo anno di corso, per procedere alla valutazione finale di ciascuno studente è richiesta la frequenza di almeno "tre quarti dell'orario annuale personalizzato" (DL 133/2008 art. 14 comma 7). La stessa legge prevede che i singoli Istituti possano prevedere deroghe a tale limite di assenze in casi del tutto straordinari e motivati come, ad esempio, un lungo periodo di malattia.

Il regolamento attuativo dispone, infatti, che una deroga è possibile solo "per assenze documentate e continuative, a condizione, comunque, che tali assenze non pregiudichino, a giudizio del consiglio di classe, la possibilità di procedere alla valutazione degli alunni interessati".

Il C.d.C. quindi si attiene a tali deroghe precisando che le documentazioni relative alle motivazioni e giustificazioni delle assenze devono essere prodotte dallo studente o dai genitori al rientro dello studente a Scuola e comunque tempestivamente.

ATTIVITÀ DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

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

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

Attività di carattere culturale

- Mobilità Erasmus +.

- Progetto educazione ambientale: i rifiuti urbani e la raccolta differenziata.
- Progetto educazione ambientale per la lotta allo spreco alimentare: incontro con Banco Alimentare
- Progetto - guadagnare in salute con LILT "Cibo e Salute".
- Progetto educazione civica online con Esselunga e Corriere della Sera: "Oltre il podio"
- Progetto legalità: incontro con gli avvocati della camera penale di Monza.
- Orientamento progetto Eat con Randstat
- Presentazione/recruting con Antonio & Marco "Pizza amore e fantasia"
- Viaggio di Istruzione: Praga
- Attività sportive: giornata sulla neve a Chiesa Valmalenco, pattinaggio sul ghiaccio.
- Progetto cinema: visione del film "La voce di Hind Rajab"

SINTESI GENERALE FSL

Docente tutor FSL: Prof. Bruno Franzè

Finalità generali

L'andamento della classe nella FSL (Formazione Scuola Lavoro)

Gli studenti hanno dimostrato livelli diversi di impegno e responsabilità nelle attività di PCTO proposte 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.

Alcuni alunni hanno mostrato disponibilità ed interesse nel partecipare ad attività ed eventi organizzati dalla scuola.

Sintesi Generale FSL

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, all'acquisizione e alla verifica delle competenze relative all'indirizzo.

Le attività sono state rivolte in parte all'intero gruppo classe e in parte ai singoli studenti che hanno potuto scegliere di aderire o non aderire all'iniziativa proposta.

CLASSE TERZA a.s. 2023 /2024 (Tutor FSL Prof. Lo Curcio)

Attività rivolte all'intero gruppo classe:

- Corso di sicurezza sui luoghi di lavoro (modulo base).
- Tre settimane di tirocinio aziendale nel mese di giugno 2024 (120 ore)
- Corso online Greenthesis "A scuola di economia circolare: i rifiuti da scarto a risorsa"
- Un gruppo di studenti ha seguito il Corso Online Greenfuture-Green jobs-Conai
- progetto Coop

CLASSE QUARTA a.s. 2024 /2025 (Tutor FSL Prof.ssa Iavarone)

- Un gruppo di studenti ha svolto il tirocinio aziendale nel giugno e luglio 2024 (di tre settimane)

- Progetto di azienda simulata
- Un gruppo di alunni ha partecipato all'open day della scuola
- Due studenti hanno partecipato alla "Food Competition" in Turchia
- progetto LILT
- Progetto LILT "Game on-HAV"

CLASSE QUINTA a.s. 2025 /2026 (Tutor Prof. Franzè Bruno)

Nel corso del quinto anno gli alunni hanno potuto completare il percorso di FSL attraverso varie attività che hanno coinvolto talvolta l'intero gruppo classe e talvolta gruppi di studenti, che hanno potuto aderire su base volontaria, in alcuni casi la scelta degli studenti è avvenuta su indicazione dei docenti di settore al fine di valorizzare le eccellenze.

Attività di FSL rivolte all'intero gruppo classe:

- Incontri con nutrizioniste nell'ambito del progetto "Guadagnare in salute con Lilt – cibo e salute" sulle seguenti tematiche: alimentazione preventiva, consapevolezza e sicurezza alimentare, alimentazione e territorialità, globalizzazione e sostenibilità.
- Un gruppo di studenti partecipa all' open day della scuola
- Un gruppo di studenti partecipa a Erasmus VET
- Uno studente partecipa al progetto azienda simulata

ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO DELLA CLASSE 5^ C

Docente referente tutor orientamento Guarda Marzo

Durante l'anno, seguendo i progetti PNRR è stata attivata la figura del Tutor Orientatore nell'Istituto. La classe 5^ C è stata seguita dal prof. Guarda Marco docente di sala del cdc.

Il docente tutor ha dedicato un monte ore a ciascun ragazzo per i colloqui individuali di conoscenza personale inizialmente, e di orientamento per il post diploma durante tutto il secondo quadrimestre.

L'orientatore ha indicato e presentato ai ragazzi le varie proposte di orientamento legate alla loro professione o universitarie sia organizzate all'interno dell'Istituto Olivetti, sia organizzate presso altre realtà lavorative, Erasmus o alta formazione Universitaria o corsi ITS.

L'adesione a tali iniziative talvolta è stata su base volontaria, talvolta ha interessato l'intera classe, ma tutti i ragazzi hanno raggiunto e/o superato le 30 ore obbligatorie.

Tutti gli alunni hanno saputo far tesoro della risorsa Tutor a loro dedicata e hanno saputo cogliere l'importanza delle proposte suggerite come arricchimento personale e professionale.

Dal Cdc è stata elaborata una tabella delle attività svolte, qui allegata, caricata sul SIDI e successivamente caricata sulla Piattaforma Unica.

TABELLA DELLE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO

CLASSE 5^ C a.s. 2025-26

OBIETTIVI	ATTIVITA'	LUOGO	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE	TEMPI	TOT
Lavorare sullo spirito di iniziativa e sulle capacità imprenditoriali	Progetto Legalità (PTOF): Avvocati della Camera Penale di Monza presentazione/recruiting con "Antonio e Marco, Pizza, Amore e fantasia" recruiting con Club Med Viaggi d'istruzione: Praga 3/3- 6/3/2026	Scuola; Aula; interno e/o A scuola	Esperti	Incontri divulgativi su temi culturali, di attualità, di legalità.	2	
		A scuola	Esperti		1	
		Praga	Esperti		1	
			Docenti		28	
Lavorare sulle capacità comunicative	Elaborazione curriculum vitae e lettera di presentazione;	Scuola;	Docenti del cdc	Laboratori;	5	45
Conoscere la formazione superiore	Offerta universitaria: Open Day dell'Università Statale di Milano	Università Statale MI;	Docenti; Docenti universitari;	Attività di orientamento ad alto contenuto innovativo	6	
	Incontro esperti Randstad "Eat, Train RepEat"	Academy Innovaprove ssioni	Referenti agenzie Referenti esterni		1	
	Orientamento ITS				1	
Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento	-Eventi interni e esterni (se in orario curriculare.)	Scuola;	Docenti del cdc;	Visite guidate Realizzazione di attività interne e esterne all'istituto	5	48
	I rifiuti urbani e la raccolta differenziata	Scuola	Docenti-alunni		6	
	incontro con Banco alimentare	Scuola	Esperto referente della struttura Coinvolta		2	
	Visione del film "La voce di Hind Rajab"	Cinema			3	
	Progetto LILT Cibo e salute	Scuola			6	
	Progetto lo sport e le diversità	Incontro a Scuola, online	Esperti		2	
	-UDA Le eccellenze del territorio Lombardo Apri il tuo ristorante Oltre il Podio	Scuola	Con Esselunga esperti.		20	
			Docenti e alunni			

	crescere con lo sport					
Conoscere se stessi e le proprie attitudini	Incontri con il tutor orientamento <u>Introduzione:</u> - PIATTAFORMA - MODALITA' D'ACCESSO - SEZIONI - CARICAMENTO DELLE VARIE ATTIVITA' <u>Compilazione E-portfolio:</u> - CAPOLAVORO - COMPETENZE - AUTOVALUTAZIONE	Scuola	Tutor; Docenti del cdc	Colloqui individuali con gli studenti; Brainstorming; individuazione del capolavoro ed eventuale correzione.	4	

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO

ORDINANZA MINISTERIALE N. 54 DEL 26 MARZO 2026

<https://www.mim.gov.it/-/ordinanza-ministeriale-n-54-del-26-marzo-2026>

ATTRIBUZIONE DEL CREDITO E DEL VOTO FINALE

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

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

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

La commissione può assegnare fino a **5 punti di "bonus"** per chi ne ha diritto. Dalla somma di tutti questi punti risulta il voto finale dell'Esame.

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

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

ALLEGATO A d.leg. 62/2017

Media devoti	Fasce di credito III anno	Fasce di credito IV anno	Fasce di credito V anno
M <6	-	-	7-8
M=6	7-8	8-9	9-10
6<M≤7	8-9	9-10	10-11
7<M≤8	9-10	10-11	11-12
8<M≤9	10-11	11-12	13-14
9<M≤10	11-12	12-13	14-15

SIMULAZIONE PROVE SCRITTE E GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Tipologie di verifiche ed esercitazioni per le prove d'esame

Sono state effettuate dai docenti del C.d.C., verifiche orali e scritte formative e sommative, per favorire un apprendimento graduale dei contenuti delle varie discipline. Per quanto riguarda la preparazione al colloquio orale, gli insegnanti hanno proposto attività con le quali esercitarsi per l'avvio del colloquio d'esame, cercando di insistere su documenti quanto più interdisciplinari. Le esercitazioni si sono svolte all'interno dell'orario curriculare nelle varie materie.

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

- ☐ 13 aprile 2026. 6 ore simulazione prova di italiano
- ☐ maggio 2026 6 ore simulazione seconda prova teorica multidisciplinare; discipline coinvolte; Scienze degli alimenti, lab. Enogastronomia indirizzo cucina.
- ☐ 19 maggio 2 ore simulazione del colloquio d'esame alla presenza dell'intero C.dc

PRIMA PROVA SCRITTA

(LINGUA E LETTERATURA ITALIANA) GIORNO: 13/04/2026 n. ore: 6

TESTO TRACCIA: PRIMA PROVA MINISTERIALE ESAME DI STATO 2025- SESSIONE
SUPPLETIVA – allegata al documento

Pag. 1/6



Sessione suppletiva 2025
Prima prova scritta



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Alda Merini, *La terra Santa*, Libri Scheiwiller, Milano, 2005.

Ieri ho sofferto il dolore

Ieri ho sofferto il dolore,
non sapevo che avesse una faccia sanguigna,
le labbra di metallo dure,
una mancanza netta d'orizzonti.
Il dolore è senza domani,
è un muso di cavallo che blocca
i garretti possenti,
ma ieri sono caduta in basso,
le mie labbra si sono chiuse
e lo spavento è entrato nel mio petto
con un sibilo fondo
e le fontane hanno cessato di fiorire,
la loro tenera acqua
era soltanto un mare di dolore
in cui naufragavo dormendo,
ma anche allora avevo paura
degli angeli eterei.
Ma se sono così dolci e costanti,
perché l'immobilità mi fa terrore?

Alda Giuseppina Angela Merini (1931-2009), internata per la prima volta nel 1947 per un disturbo bipolare, alternò periodi di salute e di malattia: a queste esperienze si deve la maggior parte della sua produzione letteraria.

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Presenta in sintesi il contenuto della poesia.
2. Descrivi la struttura metrica e stilistica del testo.
3. Individua le metafore che Alda Merini utilizza per riferirsi al dolore.
4. Per quale motivo *"il dolore è senza domani"*? E quali sono le sensazioni della poetessa di fronte ad esso?

Interpretazione

Facendo riferimento alla produzione di Alda Merini e/o di altri autori a te noti, elabora una riflessione sulla modalità con cui nella letteratura è stato affrontato il tema del dolore e della scrittura come forma di salvezza.

Pag. 2/6



Sessione suppletiva 2025
Prima prova scritta



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

PROPOSTA A2

Cesare Pavese, *La casa in collina e altri racconti*, Einaudi, Torino, 1977, pp. 98-99 e 136-137.

«Alzai le spalle anche stavolta. Le alzavo sovente in quei giorni. Il finimondo sempre atteso era arrivato. Era chiaro che Torino tranquilla in distanza, la solitudine dei boschi, il frutteto, non avevano più senso. Eppure tutto continuava. Sorgeva il mattino, calava la sera, maturava la frutta. M'aveva preso una speranza, una curiosità affannosa: sopravvivere al crollo, fare in tempo a conoscere il mondo di dopo.

Alzavo le spalle ma bevevo le voci. Se qualche volta mi tappavo le orecchie, era perché sapevo bene, troppo bene, quel che avveniva e mi mancava il coraggio di guardarlo in piena faccia. La salvezza appariva questione di giorni, forse di ore, e si stava attaccati alla radio, si scrutava il cielo, ci si svegliava ogni mattina con un sussulto di speranza.

La salvezza non venne. Vennero, bisbigliate, le prime notizie di sangue [...] Le strade e le campagne fomicolavano di fuggiaschi, di soldati infagottati in impermeabili, stracci, giacchette, scampati dalle città e dalle caserme dove tedeschi e neo-squadristi infuriavano. Torino era stata occupata senza lotta, come l'acqua sommerge un villaggio; tedeschi ossuti e verdi come ramarri presidiavano la stazione, le caserme; la gente andava e veniva stupita che nulla accadesse, nulla mutasse; non tumulti, non sangue per le vie; solamente, incessante, sommessa, sotterranea, la fiumana di scampati, di truppa, che colava per i vicoli, nelle chiese, alle barriere sui treni. Altre cose strane accadevano. Lo seppi da Cate, da Dino, dai loro bisbigli e ammicchi d'intesa. Fonso e gli altri incettavano armi, svaligiavano magazzini e ripostigli; qualcosa nascondevano anche alle Fontane. [...]

Oggi ancora mi chiedo perché quei tedeschi non mi aspettarono alla villa mandando qualcuno a cercarmi a Torino. Devo a questo se sono ancora libero, se sono quassù. Perché la salvezza sia toccata a me e non a Gallo, non a Tono, non a Cate, non so. Forse perché devo soffrire dell'altro? Perché sono il più inutile non merito nulla, nemmeno un castigo? Perché ero entrato quella volta in chiesa? L'esperienza del pericolo rende vigliacchi ogni giorno di più. Rende sciocchi, e sono al punto che esser vivo per caso, quanto tanti migliori di me sono morti, non mi soddisfa e non mi basta. A volte, dopo aver ascoltato l'inutile radio, guardando dal vetro le vigne deserte penso che vivere per caso non è vivere. E mi chiedo se sono davvero scampato.»

In questo romanzo Cesare Pavese (1908 – 1950) affronta il tema della Resistenza attraverso il racconto di Corrado, protagonista del romanzo.

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Sintetizza il contenuto del brano.
2. Quale posizione assume Corrado nei confronti di quello che accade intorno a lui?
3. *'Penso che vivere per caso non è vivere. E mi chiedo se sono davvero scampato'*: cosa intende Corrado con questa riflessione?
4. Qual è la tua considerazione sulla frase *'l'esperienza del pericolo rende vigliacchi ogni giorno di più'*?

Interpretazione

Facendo ricorso alle tue conoscenze e alle letture personali, approfondisci l'interpretazione complessiva del brano, con collegamenti ad altre opere di Pavese e/o ad altri autori e testi a te noti, che presentino opportuni riferimenti al tema della sopravvivenza in situazioni di pericolo come quella descritta.

Pag. 3/6



Sessione suppletiva 2025
Prima prova scritta



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: Emilio Gentile, *L'apocalisse della modernità*, Mondadori, Milano 2008, pp. 11–12.

«Il brutale realismo della guerra, osservava la «Contemporary Review»¹ nel febbraio 1918, aveva intensificato «l'aspirazione per un mondo più nobile e più elevato come risultato del martirio del mondo civile. La gente più sana e più pacata va dicendo: tutto sarà differente dopo la guerra, dovremo iniziare tutto di nuovo, dobbiamo chiudere con gli errori e i fallimenti del passato». Ma queste aspirazioni apparivano «sentimentali e prive di fondamento», perché era «letteralmente impossibile cominciare tutto da capo». Se interroghiamo la gente comune e i semplici soldati, aggiungeva la rivista, «scopriamo che essi non sono abbacinati dalla visione apocalittica di un nuovo cielo e una nuova terra, ma desiderano solo sicurezza e momenti di pace, farla finita con l'aggressività, badare alla famiglia, e ristabilire al più presto gli aspetti familiari della vita comune».

Tre anni prima, nel marzo 1915, mentre l'Italia si accingeva a intervenire nel conflitto, un letterato che in battaglia avrebbe poi perso la vita, Renato Serra, commentando le speranze di un mondo nuovo o rinnovato, che in molti si aspettavano di veder nascere dalla guerra, aveva osservato che essa «è un fatto, come tanti altri in questo mondo; è enorme, ma è quello solo; accanto agli altri, che sono stati e che saranno: non vi aggiunge; non vi toglie nulla, non cambia nulla, assolutamente, nel mondo».

Forse erano molti, forse erano la maggioranza i soldati coscritti che erano andati al fronte con la stessa convinzione. E forse erano anche molti, forse erano la maggioranza, i reduci che alla fine del conflitto avrebbero condiviso i sentimenti sconfortati della rivista inglese. Ma non erano stati pochi, o erano stati comunque una numerosa minoranza, specialmente giovani, coloro che all'inizio della Grande Guerra avevano esultato ed erano partiti volontari ed entusiasti, convinti che stesse iniziando una nuova era per l'umanità, che gli individui e le nazioni sarebbero stati rigenerati dal sangue, e che dalla guerra sarebbe nato un mondo nuovo e un uomo nuovo, più sano e più nobile negli ideali e nelle azioni. E non furono pochi, e formarono comunque minoranze numerose e attive, quelli che all'indomani della fine dei combattimenti pensarono che la guerra era stata in effetti un'esperienza tragica ma grandiosa, dalla quale un mondo nuovo e un uomo nuovo dovevano necessariamente nascere. Forse erano già in gestazione: le sofferenze atroci che il conflitto aveva imposto all'umanità erano le inevitabili conseguenze del parto. In Italia, la possibilità della pace, con l'approssimarsi della vittoria, dopo le vociferazioni dell'abdicazione di Guglielmo II nell'ottobre 1918, fu salutata dagli interventisti come l'annuncio di una nuova era per l'umanità. [...]

Fra i dubbiosi e gli entusiasti, altri pensarono, guardando il mondo nuovo costruito sulle rovine umane e materiali, che la Grande Guerra era stata in realtà il naufragio della civiltà moderna. Forse la civiltà stessa era annegata.»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Sintetizza il brano proposto.
2. Quale funzione svolge la serie di citazioni dalla «Contemporary Review»?
3. Come si inserisce nel ragionamento di Emilio Gentile il richiamo alla posizione di Renato Serra?
4. Con quali argomentazioni le «minoranze numerose e attive» potevano sostenere che la guerra era stata «un'esperienza tragica ma grandiosa»?

Produzione

Prendendo spunto dall'analisi del brano proposto e sulla base delle tue conoscenze e delle tue letture, rifletti sugli scenari che precedettero e seguirono la I guerra mondiale, soffermandoti sull'idea della Grande Guerra come «naufragio della civiltà moderna», intesa in primo luogo come civiltà europea.

¹ «Contemporary Review»: rivista inglese fondata nel 1866.



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

PROPOSTA B2

Testo tratto da: Maurizio Ferraris, *L'intelligenza naturale tra tecnica e politica*, in *Pandora Rivista* (online), 25 novembre 2024.

«Le differenze tra l'intelligenza naturale e quella artificiale sono molteplici. Intanto l'intelligenza naturale è incarnata in un corpo: i desideri, i sentimenti, i timori, sono tutti elementi che hanno gli umani in quanto viventi, come ogni altro organismo, e che le macchine non possono avere. Nasciamo dotati della volontà, siamo dominati dalla nostra oppure ci riscopriamo paralizzati da quella altrui, e il fatto che per noi sia così importante ci dice che l'intelligenza naturale è una mente finalizzata e con degli obiettivi che ricerchiamo in prima persona. La macchina, al contrario, non ha volontà e finalità: quando vince a scacchi, è perché qualcuno l'ha programmata per vincere, altrimenti non avrebbe mai nemmeno iniziato la partita. Una seconda differenza è che tutti gli organismi muoiono e hanno un metabolismo che cerca di differire il più possibile questo momento della morte. Questo tentativo di differimento condiziona potentemente la vita della mente degli esseri umani nella ricerca di quegli obiettivi di cui sopra, mentre non può fare altrettanto con una "mente artificiale", posto che si possa parlare della mente di un telefonino o di un computer. Quella umana è una mente attrezzata che fa un uso sistematico di attrezzi. Fra questi attrezzi, insieme agli occhiali, ai tavoli, alle penne e ai fogli di carta, c'è l'intelligenza artificiale. Questo ci differenzia non rispetto alle macchine, ma rispetto agli animali non umani, che certo fanno un uso occasionale di attrezzi ma non sono un'intera forma di vita governata dal rapporto con la tecnologia. Tramite questo rapporto, la nostra mente è capitalizzata proprio perché produciamo memorie sia interne che esterne, attraverso cui riusciamo a capitalizzare il sapere e a trasmetterlo alle generazioni successive. Anche questa è una caratteristica che non ha nessun tipo di animale non umano, una pedagogia consapevole che ci accompagna per tutta la vita. È un capitale di sapere e di verità che appartiene all'umano, senza il quale non ha alcun significato. Non si tratta di essere iper-antropocentrici ma di situare la nostra posizione: siamo quel pezzetto dell'universo che presenta questo tipo di forma di vita e dentro a quella forma di vita c'è il sapere. Tante altre forme di vita non hanno il sapere come loro caratteristica, ma non dobbiamo descrivere tutto questo sempre in termini di vantaggi evolutivi. C'è, anzi, rispetto all'umano l'idea che abbia un forte svantaggio evolutivo perché non ha un suo mondo proprio e ne abita sempre di diversi: questo fa sì che sia sempre esposto, angosciato, con tendenze a capitalizzare, perché non sa che cosa gli succederà l'indomani. Se ci pensiamo, un gatto a quattro mesi è già autonomo, mentre un umano non lo è neanche a quaranta o a ottant'anni.»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il contenuto del brano nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Come viene definita l'intelligenza artificiale nel brano?
3. Qual è la diretta conseguenza del rapporto con la tecnologia per l'uomo?
4. Spiega perché l'autore è convinto che *'tante altre forme di vita non hanno il sapere come loro caratteristica, ma non dobbiamo descrivere tutto questo sempre in termini di vantaggi evolutivi'*.

Produzione

Sulla base delle tue conoscenze personali, delle tue esperienze e delle tue letture, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sulla tematica proposta nel brano. Argomenta in modo tale che gli snodi della tua esposizione siano organizzati in un testo coerente e coeso.

Pag. 5/6



Sessione suppletiva 2025
Prima prova scritta



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

PROPOSTA B3

Testo tratto da: Vito Mancuso, *La via della bellezza*, Garzanti, Milano 2018.

«La vita è bella? Oppure non lo è? Per rispondere adeguatamente a questi interrogativi occorre prima stabilire come sia possibile capire se una cosa (un oggetto, un fenomeno naturale, una persona) sia bella oppure no. In prima approssimazione la mia risposta è che lo si può capire a partire dal desiderio di unificazione prodotto in noi dall'immagine e dal pensiero di quella cosa: a quanto ci appare bello infatti ci vogliamo unire, dal suo contrario distaccare. E un istinto naturale, direi fisiologico, iscritto cioè nella logica che governa la natura-*physis*, compresa la nostra, e che già venticinque secoli fa veniva colto dal poeta greco Teognide con queste parole attribuite alle Muse e alle Grazie: «Ciò che è bello, è amato; ciò che bello non è, non è amato», laddove questo amore esprime il desiderio di eros. Per questo la dimensione estetica è tanto curata nel commercio, dagli spot, la cui realizzazione costa milioni, alla frutta e alla verdura sui banchi del mercato: la nostra mente, percependo il bello, sente il desiderio spesso irresistibile di aderirvi. Ma tornando alla vita, qual è la situazione al riguardo? È bella oppure no? La mia risposta è che la vita è supremamente bella: la prova è data dal fatto che l'istinto più forte nei viventi è quello di sopravvivenza. Sentiamo scorrere dentro di noi il desiderio di vivere che ci fa aderire alla vita con una forza più intensa di quella che tiene un mollusco avvinto a uno scoglio, e ciò dimostra che la vita è così bella che (quasi) non possiamo pensare nulla di più bello e di attraente. Sembrerebbe quindi tutta una festa, la vita. Così però non è. Ha scritto Boris Pasternak: «Com'è bello il mondo! Ma perché proprio questo dà un senso di dolore?». [...] C'è una domanda inevitabile che si profila nella mente di chiunque inizi a riflettere sull'argomento: la bellezza esiste come una dimensione consistente in sé e per sé, o è solo una questione di gusti personali, e più ancora di epoche e di latitudini? Chi di noi avrebbe gli stessi gusti se fosse nato nel centro dell'Africa, sulle Ande o su un'isola del Giappone? O se fosse nato esattamente nel medesimo luogo ma tremila anni prima? O anche solo trent'anni fa? Non è del resto necessario viaggiare nello spazio e nel tempo per constatare l'immane disparità di gusti che divide gli esseri umani, basta uscire di casa e soffermare lo sguardo sulla gente che passa.»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il contenuto del brano proposto.
2. Secondo Mancuso, come è possibile capire se una cosa è bella o no?
3. Per quale motivo la frutta e la verdura sui banchi del mercato rispettano una dimensione estetica?
4. Con quale argomentazione si sostiene l'idea della soggettività della bellezza?

Produzione

Partendo dall'affermazione del poeta greco Teognide 'Ciò che è bello, è amato; ciò che bello non è, non è amato', elabora un testo coerente e coeso in cui, con esempi tratti dalla tua esperienza personale, esponi le tue riflessioni sulla disparità dei gusti in tema di bellezza.

Pag. 6/6



Sessione suppletiva 2025
Prima prova scritta



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

**TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU
TEMATICHE DI ATTUALITÀ**

PROPOSTA C1

Testo tratto da: "Lettera del Santo Padre Francesco sul ruolo della letteratura nella formazione",
<https://www.vatican.va/content/francesco/it/letters/2024/documents/20240717-lettera-ruolo-letteratura-formazione.html>

«A differenza dei media audiovisivi, dove il prodotto è più completo e il margine e il tempo per "arricchire" la narrazione o interpretarla sono solitamente ridotti, nella lettura di un libro il lettore è molto più attivo. In qualche modo riscrive l'opera, la amplifica con la sua immaginazione, crea un mondo, usa le sue capacità, la sua memoria, i suoi sogni, la sua stessa storia piena di drammi e simbolismi, e in questo modo ciò che emerge è un'opera ben diversa da quella che l'autore voleva scrivere. Un'opera letteraria è così un testo vivo e sempre fecondo, capace di parlare di nuovo in molti modi e di produrre una sintesi originale con ogni lettore che incontra. Nella lettura, il lettore si arricchisce di ciò che riceve dall'autore, ma questo allo stesso tempo gli permette di far fiorire la ricchezza della propria persona, così che ogni nuova opera che legge rinnova e amplia il proprio universo personale.»

Rifletti sul valore della lettura come esperienza per la conoscenza e per la crescita personale dei giovani, in particolare per quelli della tua generazione. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Testo tratto da: "Adolescenti e tecnologie. L'Australia vieta i social media ai minori di 16 anni", [avvenire.it](https://www.avvenire.it), 27 novembre 2024.

«L'Australia ha vietato l'utilizzo dei social media ai giovani sotto i 16 anni. Dopo lunghe trattative, il Parlamento ha approvato una legge nazionale che impone alle piattaforme social di verificare l'età degli utenti attraverso sistemi biometrici o documenti d'identità: saranno le Big Tech, e non i genitori o i minori, a dover garantire l'implementazione di queste protezioni e a verificarne il corretto funzionamento.

La sperimentazione di metodi per far rispettare le nuove regole inizierà a gennaio e il divieto entrerà in vigore tra un anno. La legge australiana, negli intenti dei legislatori, contiene solide disposizioni sulla privacy, tra cui l'obbligo per le piattaforme di distruggere qualsiasi informazione raccolta per proteggere i dati personali degli utenti e non sono previste esenzioni per il consenso dei genitori, né per gli account preesistenti.

Come dimostrano recenti studi, gli adolescenti utilizzano in media 40 app diverse ogni settimana. Sebbene i genitori vogliano essere coinvolti nell'esperienza online dei loro figli, molte ricerche evidenziano quanto questo sia complicato: in particolare l'80% dei genitori ha dichiarato di sentirsi sopraffatto e di non sapere sempre che tipo di strumenti hanno a disposizione i propri figli, tra le diverse app utilizzate. Per questo la maggioranza dei genitori italiani, il 68%, preferirebbe avere un controllo a livello di App store rispetto alle singole applicazioni, in modo da gestire più facilmente l'approvazione del download delle app sui telefoni dei propri figli.»

Il testo proposto presenta un problema di grande attualità: la regolamentazione della rete e dei social media per i giovani. A partire dal testo proposto, facendo riferimento alle tue esperienze e alle tue conoscenze, proponi una tua riflessione sull'uso delle tecnologie da parte degli adolescenti.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi Prima prova scritta

Candidato.....

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

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

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

Tipologia B (max 40 punti)			
indicatori	Descrittori	punti	
individuazione corretta di tesi e argomentazioni	-mancato riconoscimento di tesi e argomentazioni -individuazione parziale di tesi e argomentazioni addotte (o di sola tesi o sola argomentazione)	1-4 5-8	
presenti nel testo proposto	-adeguata individuazione nei nuclei fondanti di un testo Argomentativo -individuazione completa e puntuale di tesi e Argomentazioni	9-11	
capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato	-articolazione del ragionamento non efficace, utilizzo errato dei connettivi -parziale coerenza del ragionamento, connettivi a volte poco pertinenti	1-4 5-8	
adoperando connettivi pertinenti (presenza di tesi, antitesi, argomentazioni e conclusioni)	-ragionamento coerente, pochi connettivi ma corretti -organizzazione incisiva del ragionamento, utilizzo appropriato e vario dei connettivi	9-11 12-15	
correttezza, ampiezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	-riferimenti culturali scarsi, assenti o non pertinenti -qualche riferimento appropriato e pertinente -numerosi, appropriati e pertinenti riferimenti culturali colti da svariati ambiti	1-5 6-7 8-10	

Tipologia C (max 40 punti)			
indicatori	Descrittori	punti	
pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrase	-elaborato non pertinente alla traccia, titolo inadeguato, consegne disattese -elaborato parzialmente pertinente, titolo inadeguato -elaborato adeguato alle consegne della traccia con titolo Pertinente -efficace sviluppo della traccia con titolo e parafrasi	1-4 5 6-7 8-10	

	coerenti ed originali		
sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	-esposizione confusa, inadeguatezza dei nessi logici -esposizione non sempre chiara, nessi logici talvolta Inadeguati -esposizione complessivamente chiara e lineare -esposizione chiara ed efficace -esposizione chiara ed efficace, ottimo uso di linguaggi e registri specifici	1-8 9-11 12-13 14-15 16-20	
correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	-conoscenze e riferimenti errati e non pertinenti -conoscenze e riferimenti generalmente corretti -ottima padronanza dell'argomento, ricchezza di riferimenti culturali tratti da conoscenze personali e collegamenti interdisciplinari	1-5 6-7 8-10	

SIMULAZIONE D'ESAME DI 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

- 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.

Vocabolario di lingua italiana
Calcolatrice
Righello

6 ore

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

[illegible]

Metodo di preparazione

[illegible]

metodi di cottura, utensili

[illegible]

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI MATURITA'

Candidato _____

INDICATORI GENERALI	DESCRIPTORI	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 PADRONANZA DEL LINGUAGGIO SPECIFICO di pertinenza del settore	Argomentazione, rielaborazione e uso del linguaggio specifico in modo corretto e appropriato	3	
	Argomentazione, rielaborazione e uso del linguaggio specifico in	2,5	

professionale	modo adeguato		
	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

Colloquio E GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

Il colloquio si svolge dopo gli scritti e riguarda anche l'insegnamento trasversale dell'educazione civica.

Il candidato esporrà le sue esperienze scolastiche ed extrascolastiche svolte durante il triennio in merito alla FSL e all'orientamento. Successivamente esporrà le sue competenze e conoscenze facendo collegamenti tra le discipline d'esame e i commissari interloquiranno col candidato in un dibattito sulle tematiche esposte.

È la fase dell'Esame in cui valorizzare il percorso formativo e di crescita, le competenze, i talenti, la capacità dello studente di elaborare, in una prospettiva pluridisciplinare.

Questi ultimi saranno indicati nel documento del Consiglio di Classe.

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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

ALLEGATI:

Consuntivo dei programmi disciplinari

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

Documenti riservati:

1. Piani Educativi Personalizzati
2. Relazione finale DVA
3. Piani Didattici Personalizzati
4. Tabella attività di orientamento personale
5. Tabella attività FSL per il triennio con valutazione

PROGRAMMA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA 5^ C 2025-26

Prof.ssa RICCI ELENA

Il positivismo. La stagione del realismo: il Naturalismo francese. Zola. Il Verismo. Verga: la vita e le opere. L'impersonalità, l'eclissi dell'autore, la regressione, lo straniamento. Le novelle: *Vita dei campi*, *Novelle rustiche*. Il ciclo dei vinti: *I Malavoglia*. Testi letti e analizzati: *Rosso Malpelo* (pag. 64), *La roba* (pag. 89), *La famiglia Malavoglia* (pag. 98) *Il vecchio e il giovane* (esercitazione, pag. 120)

Il Decadentismo. Il Simbolismo. L'Estetismo. Il romanzo decadente. *Il ritratto di Dorian Gray* di O. Wilde. Testi letti e analizzati: *Corrispondenze* di C. Baudelaire (pag. 130), *Vocali* di A. Rimbaud (pag. 134); *La bellezza come unico valore* (pag. 140).

Gabriele D'Annunzio. Vita e opere. L'Estetismo. Il panismo. *Il Piacere*. Testi letti e analizzati: *L'attesa dell'amante* (pag. 183), *La pioggia nel pineto* (pag. 197)

Giovanni Pascoli. Vita e opere. La poetica del *Fanciullino*. La poetica delle piccole cose e il simbolismo. Le novità formali. *Myricae*. *I canti di Castelvecchio*. Testi letti e analizzati: *Lavandare* (pag. 221), *X Agosto* (pag. 226), *La mia sera* (pag. 237)

Le avanguardie e il Futurismo. Marinetti e il manifesto del Futurismo. L'esaltazione della modernità e un nuovo linguaggio. Testi letti e analizzati: brani del manifesto (pag. 253), *Il bombardamento di Adrianopoli* (pag. 254), *Il manifesto della cucina futurista* (fotocopia)

Luigi Pirandello. Vita e opere. La poetica. Pessimismo e disagio esistenziale. La "maschera". La crisi dell'identità e della realtà. I romanzi, le novelle, il teatro. *Il fu Mattia Pascal*. *Così è (se vi pare)*. Testi letti e analizzati: *La patente* (pag. 304), *La nascita di Adriano Meis* (pag. 319), *Nel limbo della vita* (pag. 344) (*La voce della verità* (pag. 331)

Giuseppe Ungaretti. Vita e opere. Testi: *Fratelli* (pag. 449), *Sono una creatura* (pag. 451), *I fiumi* (pag. 453), *Soldati* (pag. 457)

Preparazione alla prima prova scritta di maturità. Le tipologie A, B, e C. Esercitazioni.

Testo in adozione:

La mia nuova letteratura, Roncoroni, Cappellini, Sada; editore C. Signorelli Scuola.

PROGRAMMA DI STORIA 5^ C 2025-26

Prof.ssa RICCI ELENA

La *Belle Epoque*. Ottimismo e fiducia nel progresso. Nasce la società di massa.

L'Europa e il mondo all'inizio del Novecento. Le tensioni in Europa. Stati Uniti, Giappone e Cina.

L'Italia nell'età giolittiana. L'Italia tra fine Ottocento e inizio Novecento. La lunga stagione delle riforme. La politica estera di Giolitti e il tramonto dell'età giolittiana.

La Prima guerra mondiale. Le cause del conflitto. Lo scoppio della guerra. Da guerra europea a guerra mondiale. Le prime fasi del conflitto. Dalla guerra di movimento alla guerra di posizione. L'intervento dell'Italia. Il dibattito tra neutralisti e interventisti. La guerra di posizione sul fronte italiano. La sconfitta di Caporetto. L'economia di guerra. Le fasi decisive della guerra e la fine del conflitto.

La Rivoluzione russa. L'impero russo: un gigante in crisi. Il 1917: l'anno delle rivoluzioni. La guerra civile e la nascita dell'Unione Sovietica.

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.

Le democrazie occidentali. La democrazia in Europa. Gli Stati Uniti dalla crisi del '29 al *New Deal*

Lo stalinismo. L'Unione Sovietica nell'era di Stalin. La trasformazione dell'economia. La dittatura staliniana.

Il fascismo. La crisi del dopoguerra. nasce il movimento fascista. La conquista del potere e l'instaurazione della dittatura. La "fascistizzazione" di ogni aspetto della società.

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.

Ricerca a gruppi: Alle radici della situazione di Israele e Palestina.

- La guerra franco-prussiana.
- La comune di Parigi e la nascita della Terza Repubblica.
- L' "affaire" Dreyfus.
- Emile Zola e il "J'accuse"
- Il movimento sionista

UDA: Oltre il podio - crescere con lo sport

Ricerca: De Coubertin e la nascita delle Olimpiadi moderne

Testo in adozione:

Entrare nella storia, Zaninelli, Cristiani; editore Atlas

PROGRAMMA DI MATEMATICA 5^ C 2025-26

Prof.ssa GATTO GIUSEPPINA LUCIA

Ore di lezione: 78 effettuate dal docente alla data del 15 maggio 2026, sono previste altre 9 ore per un totale 87 ore.

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

RELAZIONE

La classe ha dimostrato nel corso dell'anno scolastico una partecipazione adeguata, maturando nel tempo interesse verso la disciplina. Un numero ristretto di alunni sono dotati di buone potenzialità, un secondo è più ampio gruppo di studenti ha conseguito una preparazione discreta. Infine, un numero esiguo di studenti hanno incontrato difficoltà nel raggiungimento degli obiettivi didattici -formativi, acquisendo conoscenze superficiali. Gli obiettivi programmati, sia in termini di conoscenze che di competenze e capacità, sono stati raggiunti.

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	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	Equazioni e disequazioni Il piano cartesiano	Lezione partecipata

	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	funzione con gli assi cartesiani) Segno di una funzione Lettura del grafico di una funzione		
--	--	---	--	--

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	Lezione frontale Lezione partecipata

MODULO 3: Derivate

Competenze	Abilità	Conoscenze	Conoscenze pregresse	Metodologia
Utilizzare tecniche e procedure per il calcolo della derivata e determinare gli intervalli di	Determina la derivata di una funzione polinomiale intera e fratta Determina gli intervalli di crescita e decrescenza di una funzione	Definizione di rapporto incrementale Definizione di derivata di una funzione in un punto Derivate di alcune funzioni elementari Calcolo di derivate di funzioni polinomiali Formula della somma	Operazioni con i polinomi Limiti di funzioni Disequazioni	Lezione frontale Lezione partecipata

crescenza e decrescenza		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 Diseguazioni 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.	comprende l'importanza del metodo statistico al fine di effettuare scelte e prendere decisioni. Sa effettuare una indagine statistica, leggere, interpretare e ordinare dati Sa rappresentare i dati sintetici Sa analizzare le distribuzioni statistiche utilizzando gli indici di posizione e di variabilità.	Le nozioni di fenomeno collettivo, popolazione, unità statistica, i tipi di carattere: carattere qualitativo e carattere quantitativo; La frequenza assoluta, relativa in percentuale. 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

PROGRAMMA DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI 5^ C 2025-26 **Prof.ssa POLITI FAUSTA**

ALLEGATO AL DOCUMENTO DI CLASSE 5 sez C - Enogastronomia

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

A.S: 2025/2026

Docente: prof.ssa Fausta Politi

Testo in adozione: A. Machado, SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE 5, ed. POSEIDONIA

Metodologia:

Lezione partecipata, problem solving, esercitazioni, lavori di gruppo, lettura di articoli di giornale in formato digitale, visione di documenti web e di video, discussioni guidate su temi di attualità inerenti alla disciplina. Durante le lezioni si è cercato di stimolare gli studenti nel processo di apprendimento, favorendo una partecipazione attiva.

Strumenti utilizzati:

Libro di testo, articoli tratti da riviste on line specializzate sugli argomenti svolti e su tematiche di attualità; siti internet specializzati e siti ufficiali degli enti pubblici dedicati all'alimentazione, la salute e la sicurezza alimentare (il fatto alimentare.it; www.salute-gov.it; qualigeo.it; crea.gov.it; sinu.it). Sono stati forniti ai ragazzi i power point utilizzati durante le lezioni, presi dai contenuti digitali del libro di testo o elaborati dalla docente.

Verifiche:

Verifiche orali brevi e approfondite.

Verifiche scritte a domande aperte e sviluppo di un tema.

Simulazione della seconda prova scritta d'Esame di Maturità, sulla base dei nuclei tematici ministeriali, della programmazione effettivamente svolta e delle competenze professionali previste nel profilo di uscita.

Criteri e strumenti di valutazione:

Nella valutazione finale si è tenuto conto della partecipazione e dell'interesse durante le lezioni, della regolarità nel rispettare le consegne dei lavori, della regolarità e assiduità nella frequenza alle attività di didattica, dell'impegno e dei progressi ottenuti. Per la valutazione delle prove sia scritte che orali si è tenuto conto dei seguenti punti: pertinenza alle richieste formulate, livello di conoscenza e competenza acquisito, proprietà di linguaggio, capacità di rielaborazione, collegamenti tra le varie

Per la valutazione si è fatto riferimento alla griglia presente nel PTOF e quanto stabilito nelle riunioni di materia.

Obiettivi della disciplina

Nuclei tematici fondamentali:

- 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”

IL CLIENTE E LE SUE ESIGENZE		
CONTENUTI -conoscenze	abilità	competenze
L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISIOLOGICHE. ◆ Dieta nella diverse età e condizioni fisiologiche - Aspetti generali di una sana e corretta alimentazione - LARN e linee guida per una sana alimentazione - La dieta nell'età evolutiva - La dieta del neonato e del lattante - L'alimentazione complementare - La dieta del bambino - La dieta dell'adolescente - La dieta dell'adulto - Le piramidi alimentari - La dieta in gravidanza - La dieta della nutrice - La dieta nella terza età ◆ Diete e stili alimentari - Stili alimentari - La dieta mediterranea - La dieta sostenibile - Le diete vegetariane e semivegetariana ◆ Prescrizioni alimentari e religioni - Regole alimentari nel cristianesimo, nella religione ebraica e nell'Islam. ◆ Alimentazione nella ristorazione collettiva - La ristorazione - La ristorazione di servizio - La mensa scolastica - La mensa aziendale - La ristorazione nelle case di riposo - La ristorazione ospedaliera (cenni)	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 normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili)	C3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro C4 Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari),

L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE. ◆ La dieta nelle malattie cardiovascolari - Le malattie cardiovascolari: prevenzione del rischio cardiovascolare - Iperensione arteriosa: caratteristiche e indicazioni dietetiche - Iperlipidemie e aterosclerosi: caratteristiche e dietoterapia; ◆ La dieta nelle malattie metaboliche - Le malattie del metabolismo - la sindrome metabolica - Il diabete mellito; caratteristiche e indicazioni dietetiche - L'obesità: caratteristiche e indicazioni dietetiche - Osteoporosi: caratteristiche e indicazioni dietetiche. Prevenzione dell'osteoporosi. - Gotta: caratteristiche e indicazioni dietetiche. La dieta nelle malattie dell'apparato digerente. - I disturbi gastrointestinali: caratteristiche e indicazioni dietetiche nella gastrite e ulcera (cenni), stipsi, diarrea, sindrome del colon irritabile. - Le malattie epatiche: caratteristiche e indicazioni dietetiche, e cirrosi (in cenni), epatiti. ◆ Allergie e intolleranze alimentari - Le reazioni avverse al cibo: - reazioni tossiche e non tossiche - Le allergie alimentari - Le intolleranze alimentari - Intolleranza al lattosio - Favismo - Fenilchetonuria - Celiachia e la sensibilità al glutine - Diagnosi delle allergie e delle intolleranze - Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva, normativa Reg 1169/2011 ◆ Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari - I tumori: ruolo dell'alimentazione nella prevenzione e come causa di tumori - I disturbi del comportamento alimentare: anoressia, bulimia, BED	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. 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.	perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. C6 Curare tutte le fasi del ciclo del cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI		
CONTAMINAZIONI BIOLOGICHE, CHIMICHE E FISICHE ◆ Contaminazione fisico-chimica degli alimenti - La contaminazione degli alimenti, tipi di contaminazione - Le micotossine - Gli agrofarmaci - gli zoofarmaci - Sostanze cedute dai MOCA - I metalli pesanti	Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato	C1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche

• I radionuclidi e la contaminazione particellare ◆ Contaminazione biologica degli alimenti • Le malattie trasmesse dagli alimenti • modalità di contaminazione • I prioni e le encefalopatie spongiformi • I virus e le epatiti, virus enterici • I batteri • I fattori di crescita microbica • Tossinfezioni alimentari: rischio e prevenzione • principali batteri responsabili di tossinfezioni alimentari (caratteristiche del batterio e della patologia): Salmonellosi, Bacillus cereus, Campilobacteriosi, Staphylococcus aureus, Listeriosi, Clostridium perfringens, Botulismo, E. coli O157. • I funghi microscopici: muffe e lieviti • Le parassitosi intestinali: toxoplasmosi, teniasi, anisakidosi, ossuriasi. • Cinque punti chiave per alimenti più sicuri	Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.	C2 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
SICUREZZA ALIMENTARE LUNGO LA FILIERA ◆ La Filiera agroalimentare, promozione del "Made in Italy" e valorizzazione del territorio • la filiera agroalimentare: normativa Reg 178/02 • l'impatto ambientale lungo la filiera • frodi alimentari e Italian sounding • la qualità totale degli alimenti • certificazioni di qualità: DOP, IGP, STG, DeCO, PAT, Slow food, Bio. Tutela del Made in Italy. Ecomusei. ◆ Sistema HACCP • Igiene dei prodotti alimentari: sintesi normativa: Pacchetto igiene: Reg 852/04 • Buone pratiche igieniche (GHP) • Autocontrollo e HACCP: fasi preliminari e principi. Procedure HACCP. ◆ Nuovi prodotti alimentari • Novel food: definizione • Alimenti arricchiti, alimenti alleggeriti, alimenti funzionali • Alimenti per Celiaci e Intolleranti al lattosio • Alimenti destinati ad una alimentazione particolare • Integratori alimentari (cenni) • alimenti geneticamente modificati • classificazione NOVA degli alimenti	Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. -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 -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. Definire offerte gastronomiche qualitativamente-te ed economicamente sostenibili. Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da	C3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro C4 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.

	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 <i>Made in Italy</i>.	C 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. C7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del <i>Made in Italy</i>
--	--	---

Durante le ore di compresenza in aula sono state trattate tematiche interdisciplinari con la finalità di sviluppare negli studenti le competenze coerenti con il profilo di uscita e previste nei nuclei tematici fondamentali d'indirizzo.

Tematiche interdisciplinari affrontate: promozione del "*Made in Italy*" e valorizzazione del territorio, igiene e sicurezza alimentare, autocontrollo e HACCP, buone prassi igieniche nel settore ristorativo, uda interdisciplinare di settore: "Eccellenze del territorio lombardo".

Tematiche di Educazione Civica:

- Diete sostenibili: dieta mediterranea e diete vegetariane
- Progetto PTOF "Guadagnare in salute con Lilt – cibo e salute": alimentazione preventiva
- piramide alimentare transculturale: l'educazione alimentare come mezzo per garantire la salute di tutti i bambini – Tutela della salute Art 32 della Costituzione
- Valore culturale del cibo, cibo e religioni – art 19 della Costituzione
- Cinque punti chiave per alimenti più sicuri

PROGRAMMA DIRITTO E SCIENZE ECONOMICHE 5^ C 2025-26

Prof. DI MARE GAETANO

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
- Il doping
- La sostenibilità nella ristorazione
- I contratti sportivi

PROGRAMMA DI INGLESE 5^ C 2025-26 **Prof.ssa MOSCARELLI ARIANNA**

LIBRO DI TESTO

- **Cibelli O., D'Avino D., *Cook Book Club IN*, Clitt.**

Ulteriori materiali didattici sono stati forniti dalla docente e condivisi tramite la piattaforma Google Classroom, tratti da testi di settore.

1. Food Safety and Contamination

- The five keys to safer food
- "Jack in the Box": a story of food contamination
- World Health Organisation (WHO) and Food and Agriculture Organisation (FAO)
- Bacteria, viruses, parasites and harmful chemicals
- Food contamination: cross, direct and indirect

2. Sustainable Food Systems

- F2F: from farm to fork; from fish to fork
- Greenwashing
- Lyfe Kitchen
- Sustainability in the kitchen

3. Food, Nutrition and Special Diets

- Food & health basics

- Tips for a healthy diet
- Nutrients
- Models for a healthy diet: the Mediterranean Diet Pyramid, the Eatwell Guide (UK), MyPlate (US), Japanese Food Guide Spinning Top, African Heritage Diet
- Alternative and special diets: Muslims, Jewish people, Hindus, Buddhists
- Special diets for food allergies and intolerances
- Coeliac disease

UDA “Oltre il podio”

- Jesse Owens and Luz Long
- Tonya Harding and Nancy Kerrigan

UDA “Le eccellenze del territorio lombardo”

- PDO and PGI: definition
- Origins of the product and features of the territory
- Type of product, main ingredients, taste and texture
- Key steps in production (ageing, curing, cooking, etc.)
- Special techniques
- Uses in the kitchen and suggested pairings
- Traditions, curiosities and interesting facts related to the product

Grammar Review

- Passive form (all tenses)
- Present simple and present continuous
- Simple past and present perfect
- Present perfect and past perfect
- Simple past and past continuous
- Simple future
- “Going to” future
- Present perfect and present perfect continuous

PROGRAMMA DI FRANCESE 5^ C 2025-26

Prof.ssa COTUGNO LAURA

Libro di testo: C. Duvallier,, Sublime2030- oenogastronomie et service ed. ELI

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi:

Competenze

Acquisire il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.

Interagire in brevi conversazioni su ambiti settoriali

Produrre testi orali e scritti brevi, semplici e coerenti, utilizzando correttamente il linguaggio settoriale

Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e francesi

Padroneggiare il francese per scopi comunicativi e usare correttamente il linguaggio settoriale

Abilità

Descrivere il legame fra cibo e religione

Descrivere i rischi e pericoli per la sicurezza alimentare.

Identificare le infezioni e intossicazioni alimentari

Sapere cosa fare per evitare il rischio di contaminazione alimentare.

Descrivere i tratti essenziali dell'agricoltura biologica

Presentare i principi fondamentali della piramide alimentare

Descrivere i benefici della dieta mediterranea

Presentare le allergie alimentari più diffuse

Presentare i tratti essenziali della dieta vegetariana e vegana

Descrivere l'ordinamento delle istituzioni francesi ed europee

La promozione della propria attività

Individuare i propri punti di forza per una proposta di lavoro

La promozione della propria attività

Scrivere il proprio CV

Conoscenze

Les règles d'hygiène en cuisine et les contaminations

Les aliments bons pour la santé

Les intolérances

Les troubles alimentaires

Les régimes alimentaires

Les mens religieux

L'agriculture biologique

Les OGM

Les institutions européennes

Le CV et la lettre de motivation

Metodologia

Lezione frontale, lezione interattiva, attività in piccoli gruppi

Materiali didattici e strumenti

I contenuti sono stati affrontati attraverso l'uso dei materiali didattici forniti dal testo adottato, da fotocopie fornite dall'insegnante. Si sono utilizzati, inoltre, video di supporto.

Tipologia delle prove e valutazione

Si sono effettuate verifiche scritte ed orali, formative e sommative.

Per le verifiche orali sono state valutate la conoscenza dei contenuti, l'efficacia comunicativa, la scioltezza espressiva, la correttezza formale, la pronuncia.

Le verifiche scritte hanno consentito di valutare gli allievi in modo continuativo su diversi argomenti. Si sono utilizzate domande aperte e a scelta multipla, esercizi di completamento, di inserimento e di analisi testuale.

Nella valutazione si è tenuto conto del livello di competenza raggiunto, ma anche della progressione nell'apprendimento e della partecipazione alle lezioni.

PROGRAMMA SVOLTO:

MODULO 1: Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es

La pyramide alimentaire

Principes et groupes d'aliments

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

Les bienfaits du régime méditerranéen

Les régimes alternatifs: végétarien, végétalien, macrobiotique

Les aliments biologiques

Les OGM

Les menus religieux

Les allergies et les intolérances alimentaires

La maladie coeliaque

MODULO 2 : La sécurité et l'alimentation

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

Les risques et les mesures préventives contre la contamination

L'HACCP et ses principes

MODULO 3: Les maladies liées à une mauvaise alimentation

L'obésité

L'hypercholestérolémie

Le diabète

MODULO 4 : De l'école au monde du travail

Curriculum vitae

Lettre de motivation

L'entretien d'embauche

MODULO 5 : Civilisation et éducation à la citoyenneté (cenni)

Les Institutions Européennes

PROGRAMMA DI LAB. CUCINA ENOGASTRONOMIA 5^ C 2025-26

Prof. FRANZE' BRUNO

Libro di testo: il nuovo Cucinabile

- ☐ Cos'è la cucina? Definizione tecnica
- ☐ La struttura di una ricetta e la ricettazione
- ☐ Il ruolo del menu nell'organizzazione di un evento
- ☐ Le mansioni del banqueting manager
- ☐ Gli aspetti gestionali (economato)
- ☐ Food cost
- ☐ Le caratteristiche di un piatto
- ☐ I metodi di cottura
- ☐ Sicurezza alimentare
- ☐ L'HACCP
- ☐ I menu e la carta
- ☐ U.D.A
 - ◆ Apri il tuo ristorante
 - ◆ Eccellenze del territorio
- ☐ Organizzazione e pianificazione per l'organizzazione di una ricetta
- ☐ I prodotti a marchio
- ☐ Lezioni pratiche in laboratorio

PROGRAMMA DI LAB. SALA E VENDITA 5^ C 2025-26

Prof. GUARDA MARCO

Ore lezioni svolte al 15/05/26: 47

Ore lezioni da svolgere dopo il 15/05/26: 05

Libro di testo utilizzato: Maitre con Masterlab di Faracca e Ficcadenti

Casa Editrice Le Monnier Scuola inoltre sono state distribuite dispense

RELAZIONE SULLA CLASSE

La 5C è composta da 22 studenti. Nel corso dell'anno scolastico, la classe ha seguito le lezioni dimostrando un discreto grado di interesse e motivazione allo studio. La partecipazione è stata per la maggior parte degli alunni assidua in altri casi sono stati necessari interventi sollecitativi per spingere alcuni discenti a seguire attivamente e spontaneamente il dialogo educativo

Per quegli alunni che non hanno mostrato sollecitudine, tale atteggiamento può trovare giustificazione a volte nella noncuranza tipica delle nuove generazioni.

Ciononostante, la discreta disponibilità dimostrata dai ragazzi, ha permesso di svolgere il programma non tralasciando gli aspetti significativi e fondamentali degli argomenti proposti e contemplati nella programmazione iniziale.

L'impegno è stato complessivamente discreto, in alcuni casi supportato da vivo coinvolgimento. Il giudizio globale è discreto ma, come di solito avviene, alcuni componenti la classe si sono distinti per capacità e interesse, mentre, in altri permangono alcune lacune. Dal punto di vista disciplinare la classe ha tenuto un comportamento idoneo.

I metodi d'insegnamento hanno previsto principalmente lezioni frontali; lezioni stimolo per attuare una ricerca personale e critica tra i vari argomenti; ricerca guidata; recupero in itinere e rinforzo di concetti apparsi particolarmente problematici. I mezzi di insegnamento hanno previsto principalmente l'uso di fotocopie, questionari e modulistica di settore, libro di testo.

CONTENUTI DELLA DISCIPLINA

- ☐ I distillati e i liquori: cos'è la distillazione, da quali parti è composto un distillato, l'alambicco (continuo e discontinuo)
- ☐ Fasi di produzione di un distillato
- ☐ Classificazione e servizio dei distillati
- ☐ Cenni principali sui seguenti distillati: cognac, brandy, grappa, gin, tequila, rum
- ☐ I liquori: ingredienti, differenza con i distillati
- ☐ Cenni principali sui seguenti liquori: limoncello, maraschino, mirto, amaro Montenegro, Aperol, Centerbe, Cynar, Fernet Branca
- ☐ Le creme liqueure
- ☐ Il CCNL e i tipi di contratto di lavoro in Italia
- ☐ Il Testo Unico sulla sicurezza sul lavoro
- ☐ Il DVR
- ☐ Gli attori della sicurezza

- ☐ La formazione alla sicurezza nel ristorante
- ☐ La normativa del settore vitivinicolo: la normativa nazionale e comunitaria
- ☐ I disciplinari di produzione
- ☐ L'etichetta del vino
- ☐ La gestione degli acquisti e le fasi dell'approvvigionamento

PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE 5^ C 2025-26

Prof. ZAPPALA' MICHELE

- Test di Cooper adattato
- Giochi sportivi a squadre: calcio, pallavolo e basket
- Badminton
- Corsa sui 1000m con relativo test
- Allenamento della forza con relativa prova.
- Corsa veloce sui 30m con prova annessa
- Attività varie con la funicella
- Allenamento e test sul salto verticale
- Allenamenti fisici vari con prova sull'esercizio per addominali "Plank"

PROGRAMMA DI IRC 5^ C 2025-26

Prof.ssa MARIANI PAOLA

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
- Antisemitismo: Letture
- Hanna Arendt: La banalità del male

- **UDA: OLTRE IL PODIO**

- Film: Race il colore della vittoria
- J. Owens e Luz Long

-Storia di Bartali

-La storia di Samia Yusuf Omar

- **RELIGIONI E NORME ALIMENTARI**

- **EDUCAZIONE CIVICA**

STORIA DEGLI EBREI DALLE ORIGINI AL 1947

-I Patriarchi

-le promesse di JHWH

-distruzioni del Tempio e diaspora

-Lo stato d'Israele

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE 5^ C

Materie	Docenti
Italiano	Ricci Elena
Storia	Ricci Elena
Matematica	Gatto Giuseppina Lucia
Scienze e cultura degli Alimenti	Politi Fausta
Inglese	Moscarelli Arianna
Francese	Cotugno Laura
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Di Mare Gaetano
Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina	Franzè Bruno
Servizi settore enogastronomico sala e vendita	Guarda Marco
Scienze Motorie	Zappalà Michele
IRC	Mariani Paola
Sostegno	Arienti Laura
Sostegno	Biondo Miriam Sara

Monza, 15 maggio 2026