

I.P.S.S.E.C.
Istituto Professionale Statale per i Servizi
Enogastronomici e Commerciali

“A. OLIVETTI”
Monza, Via Lecco n. 12



ANNO SCOLASTICO 2025/2026

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe V Sez. C serale

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA
SETTORE SALA e VENDITA

COORDINATORE
prof. Alessandro Mancuso

PREMESSA

Sommario

1. PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE	3
<u>1.1 PROFILI PROFESSIONALI IN USCITA</u>	4
<u>“SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA”</u>	4
<u>1.2 IL CORSO SERALE</u>	5
<u>1.2.1 CARATTERISTICHE PRINCIPALI DEL CORSO</u>	5
<u>1.2.2 QUADRO ORARIO QUINQUENNIO</u>	6
2. GRIGLIA E CRITERI DI MISURAZIONE	7
<u>2.1 VALUTAZIONE DEL PROFITTO</u>	7
<u>2.2 VALUTAZIONE DEL VOTO IN CONDOTTA</u>	8
<u>2.3 DEROGHE RISPETTO ALLA NORMA SUL MONTE ORE MINIMO DI FREQUENZA</u>	10
3. CRITERI PER L’ASSEGNAZIONE DEI CREDITI	10
<u>3.1 CREDITO SCOLASTICO</u>	10
<u>3.2 CREDITO FORMATIVO (STUDENTI PRIVATISTI)</u>	11
<u>3.3 ATTRIBUZIONE DEL CREDITO</u>	13
4. MODALITA’ DI SVOLGIMENTO DELL’ESAME DI STATO	14
SIMULAZIONI PROVE SCRITTE ESAMI DI STATO	17
GRIGLIE DI VALUTAZIONI	18
5. PROGRAMMAZIONE DIDATTICO - EDUCATIVA	27
<u>5.1 ELENCO DOCENTI</u>	27
<u>5.2 PROFILO DELLA CLASSE</u>	28
<u>5.3 OBIETTIVI INTERDISCIPLINARI</u>	30
<u>5.4 STRATEGIE</u>	31
<u>5.5 METODOLOGIE, MEZZI E STRUMENTI DELLA DIDATTICA</u>	31
<u>5.6 VERIFICA E VALUTAZIONE</u>	32
<u>5.7 PROGETTI</u>	33
<u>5.8 USCITE DIDATTICHE</u>	33
<u>5.9 COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA</u>	34
<u>5.10 PROGRAMMAZIONE INTERDISCIPLINARE</u>	35
UDA	36
<u>PROGRAMMA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</u>	43
<u>PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE</u>	44
<u>PROGRAMMA DI SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE</u>	45
<u>PROGRAMMA DI STORIA</u>	48
<u>PROGRAMMA DI DIRITTO ED ECONOMIA DELLE IMPRESE RISTORATIVE</u>	49
<u>PROGRAMMA DI MATEMATICA</u>	51
<u>PROGRAMMA DI LINGUA FRANCESE</u>	52
<u>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA</u>	53
<u>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA</u>	55
EDUCAZIONE CIVICA	57
6. PERCORSI PER COMPETENZE TRASVERSARI E L’ORIENTAMENTO (P.C.T.O.)	59

1. PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE

L'identità degli istituti professionali riformati è connotata da una solida base culturale a carattere scientifico e tecnologico, acquisita attraverso l'integrazione di saperi e competenze dell'area d'istruzione generale e dell'area d'indirizzo/professionale. Tale integrazione consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessarie ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio enogastronomico e di accoglienza turistica, ovvero di essere in grado di "agire con autonomia e responsabilità nel sistema di relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro". Obiettivo dell'area d'istruzione generale: fornire ai giovani – a partire dal rafforzamento degli assi culturali che caratterizzano l'obbligo d'istruzione – una preparazione adeguata, su cui innestare conoscenze teoriche ed applicative nonché abilità cognitive proprie dell'area d'indirizzo. Obiettivo dell'area d'indirizzo (presente sin dal primo biennio): far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei settori produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi. Pur avendo una loro specificità, le due aree non sono nettamente separabili, perché, da un lato, la cultura generale (necessaria alla formazione delle persone e dei cittadini) include una forte attenzione ai temi del lavoro e delle tecnologie e, dall'altro, una moderna concezione della professionalità richiede competenze tecniche, comunicative e relazionali. Nel primo biennio l'area d'istruzione generale ha funzione orientativa, nel secondo biennio e quinto anno svolge una funzione formativa, più legata a contesti specialistici.

1.1 PROFILI PROFESSIONALI IN USCITA

“SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA”

Il Diplomato nell’indirizzo Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell’intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera. Nell’ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

L’articolazioni: “Enogastronomia”, il diplomato 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 di studi, i diplomati devono conseguire i seguenti risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze:

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

In generale, a conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell’indirizzo Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera conseguono i seguenti risultati di apprendimento:

- ✓ 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, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera.
- ✓ 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.
- ✓ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- ✓ 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.

1.2 IL CORSO SERALE

La scuola ha una lunga e consolidata esperienza nel segmento formativo relativo all'istruzione degli adulti, ha altresì aderito alla rete dei CPIA (Centri Provinciali di Istruzione per gli Adulti). Nell'istruzione degli adulti un posto di primo piano spetta al corso serale che l'istituto attiva da ormai una ventina d'anni e che ha come principali finalità la promozione del sapere e della formazione continua degli adulti, individuando come risorsa il vissuto professionale e culturale di ciascuno. Per questa ragione è previsto a livello normativo il riconoscimento dei crediti formativi acquisiti in precedenza, sia in relazione ai titoli culturali che alle esperienze lavorative vissute. Il corso serale fornisce ai corsisti ampia cultura di base, abilità logiche e competenze professionali permettendo loro di operare nei settori tecnici, economici e normativi nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. Per consentire agli studenti - lavoratori una frequenza regolare e poco disagiata, il quadro orario, rispetto a quello del diurno, risulta ridotto e si articola su cinque giorni, dal lunedì al venerdì. Come da linee guida Decreto 12 marzo 2015 Il titolo di studio conseguito (diploma quinquennale) ha stesso valore di quello rilasciato al termine del corso diurno e consente identiche opportunità sia in termini di inserimento lavorativo che di prosecuzione degli studi.

1.2.1 CARATTERISTICHE PRINCIPALI DEL CORSO

Percorso formativo personalizzato: un impianto didattico flessibile, in grado di fornire un insegnamento individualizzato e di garantire efficacemente il diritto allo studio a coloro che intendono riprendere il cammino scolastico interrotto; Crediti Formativi: Il credito formativo costituisce il riconoscimento di competenze già possedute dallo studente. I crediti si possono distinguere in:

- ✓ crediti formali, che derivano da studi compiuti in precedenza e certificati da titoli conseguiti in istituti statali o legalmente riconosciuti (il Consiglio di Classe, sulla base della documentazione prodotta e dell'analisi dei programmi svolti, delibera il loro riconoscimento);
- ✓ crediti non formali, che derivano da esperienze lavorative, frequenza di corsi non riconosciuti o studi personali (al fine del loro riconoscimento il Consiglio di Classe effettuerà delle prove atte ad accertare le competenze dichiarate)

A partire dall'a.s. 2020/21 è stata introdotta la disciplina EDUCAZIONE CIVICA (L'insegnamento è previsto dalla Legge 20 agosto 2019, n. 92) in ogni anno di corso per complessivamente 33 ore da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale previsto dagli ordinamenti, comprensivo della quota di autonomia eventualmente utilizzata. Tali ore sono state suddivise proporzionalmente tra tutti i docenti del consiglio di classe. I docenti svolgono tali ore all'interno del proprio orario di lezione sostituendole alle proprie ore disciplinari.

La programmazione della disciplina è stata concordata all'inizio dell'anno e viene riportata nel presente documento. Ogni disciplina è, di per sé, parte integrante della formazione civica e sociale di ciascun alunno.

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

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

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

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

1.2.2 QUADRO ORARIO QUINQUENNIO

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA – Articolaz. Enogastronomia

QUADRO ORARIO SETTIMANALE						
DISCIPLINE DI BASE	Cl. Conc.	I	II	III	IV	V
Lingua e Letteratura Italiana	A12	3	3	3	3	3
Storia	A12	1	2	2	2	2
Lingua Inglese	AB24	2	2	2	2	2
Diritto ed Economia	A46	1	1	-	-	-
Matematica e Complementari	A26	3	3	3	3	3
Scienze Integrate	A50	1	2	-	-	-
Religione Cattolica o Attività Alternativa		-	1	1	-	1
Fisica	A20	1	-	-	-	-
Chimica	A34	-	1	-	-	-
Geografia	A12	1	-	-	-	-
Scienze degli Alimenti	A31	2	1	-	-	-
Lingua Francese	AA24	2	1	3	2	2
TOTALE ORE DI BASE		17	17	14	12	13
DISCIPLINE DI ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA		I	II	III	IV	V
Scienza E Cultura dell'Alimentazione	A31	-	-	2	3*	2
Diritto e Tecnica Amministrativa della Struttura Ricettiva	A45	-	-	3	3	3
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	B20	2	2	-	2	2
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita	B21	2	2	4	3*	3
Laboratorio di Servizi Accoglienza Turistica	B19	2	2	-	-	-
TOTALE ORE DI ARTICOLAZIONE		6	6	9	11*	10
TOTALE ORE SETTIMANALI		23	23	23	23*	23

* = un'ora di compresenza

2. GRIGLIA E CRITERI DI MISURAZIONE

2.1 VALUTAZIONE DEL PROFITTO

VOTO	DESCRITTORE VALUTAZIONE DEL PROFITTO
10	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera eccellente gli obiettivi di apprendimento proposti, un'ottima padronanza dei contenuti e notevoli capacità critiche e di rielaborazione personale. Durante l'attività in DDI ha superato brillantemente le eventuali difficoltà oggettive incontrate e ha partecipato attivamente al dialogo educativo mettendo le proprie capacità a disposizione di tutti.
9	Lo studente dimostra di avere raggiunto pienamente gli obiettivi di apprendimento proposti, con un'ottima padronanza dei contenuti e buone capacità critiche e di rielaborazione personale. Durante l'attività in DDI ha superato le eventuali difficoltà oggettive incontrate e ha partecipato attivamente al dialogo educativo.
8	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera compiuta gli obiettivi di apprendimento proposti, con una efficace padronanza dei contenuti e buone capacità critiche e di rielaborazione personale. L'attività in DDI può essere stata limitata da eventuali difficoltà oggettive incontrate, ma la partecipazione al dialogo educativo è stata buona.
7	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera discreta gli obiettivi di apprendimento proposti, con una discreta padronanza dei contenuti e sufficienti capacità critiche e di rielaborazione personale. L'attività in DDI può essere stata limitata da eventuali difficoltà oggettive incontrate, ma la partecipazione al dialogo educativo è stata sufficiente.
6	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera essenziale gli obiettivi di apprendimento proposti, con una padronanza dei contenuti appena sufficiente e capacità critiche elementari. L'attività in DDI può essere stata limitata da eventuali difficoltà oggettive incontrate e la partecipazione al dialogo educativo è stata quasi sempre passiva.
5	Lo studente dimostra di non avere raggiunto gli obiettivi di apprendimento proposti, con una padronanza dei contenuti insufficiente e capacità critiche elementari. L'attività in DDI può essere stata limitata da eventuali difficoltà oggettive incontrate, ma la partecipazione al dialogo educativo è stata inadeguata.
4	Lo studente dimostra di non avere raggiunto gli obiettivi di apprendimento proposti, con una padronanza dei contenuti insufficiente e scarse capacità critiche. Nonostante l'attività in DDI non sia stata limitata da difficoltà oggettive, la partecipazione al dialogo educativo è stata insufficiente.
3	Lo studente non ha raggiunto gli obiettivi con padronanza dei contenuti gravemente insufficiente e la partecipazione al dialogo educativo in DDI è stata passiva.
1-2	Lo studente non ha ottenuto alcun risultato relativo agli obiettivi formativi prestabiliti; risulta privo di conoscenze di base e di metodo di lavoro. La partecipazione al dialogo educativo in DDI è stata assente.
NC	Lo studente non è stato mai presente. Se l'alunno è stato presente ad una o a un numero limitatissimo di lezioni, la valutazione sarà negativa e pari a 2.

Tale griglia da applicare come strumento di valutazione sommaria per tutte le discipline va a sostituire la griglia di valutazione del profitto deliberata nell'ambito del Piano triennale dell'offerta formativa 2019-2022 dell'Istituto, a causa di perdurare lock down.

Nelle attuali condizioni di emergenza, la valutazione sommaria deve dare un riscontro particolare al senso di responsabilità, all'autonomia, alla disponibilità a collaborare con gli insegnanti e con i compagni, dimostrati da ciascuno studente, nonché delle condizioni di difficoltà personali, familiari, o di divario digitale (mancanza di connessione), in cui lo studente si trova ad operare. Risulta quindi opportuno annotare periodicamente, anche in modo sintetico, l'impegno e l'interesse manifestato dallo studente nel seguire le attività proposte.

2.2 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	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.
	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	REPENSIBILE 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 e delle strutture della scuola	INADEGUATO Utilizza in maniera poco diligente il materiale e le strutture della scuola. Spesso non porta il materiale richiesto.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	IRREGOLARE La frequenza è connotata da un elevato numero di assenze e/o ritardi. Giustificazioni spesso consegnate in ritardo. Si rende responsabile di assenze e/o ritardi strategici
	Rispetto delle Consegne	CARENTE Non assolve alle consegne in maniera puntuale e costante.
6	Comportamento	NON CORRETTO Il comportamento dell'alunno nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola è spesso connotato da azioni sconvenienti. Si rende spesso responsabile di assenze e/o ritardi non giustificati.
	Atteggiamento	BIASIMEVOLE L'alunno viene ripetutamente ripreso per l'arroganza con cui si atteggia nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola. Se richiamato non si corregge.
	Note disciplinari	RIPETUTE E NON GRAVI ammonizioni scritte e/o sospensioni dall'attività didattica, a cui non segue alcun ravvedimento
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	NEGLIGENTE Utilizza in maniera trascurata il materiale e le strutture della scuola. Ordinariamente non porta il materiale necessario per le lezioni.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	DISCONTINUA Frequenta in maniera discontinua le lezioni e spesso non rispetta gli orari. Si rende responsabile di assenze e ritardi strategici
	Rispetto delle Consegne	MOLTO CARENTE Solo saltuariamente rispetta le consegne
5	Comportamento	DECISAMENTE SCORRETTO Il comportamento dell'alunno è improntato sul mancato rispetto dei docenti, degli alunni e del personale della scuola e/o si rende responsabile di continue assenze non giustificate.
	Atteggiamento	RIPROVEVOLE L'alunno viene sistematicamente ripreso per la spavalderia con cui si atteggia nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola. La sua partecipazione al dialogo educativo è pressoché nulla.
	Note disciplinari	RIPETUTE E GRAVI ammonizioni verbali e/o scritte e/o allontanamento dalla attività didattica per violazioni gravi.
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	IRRESPONSABILE Utilizza in maniera assolutamente irresponsabile il materiale e le strutture della scuola e si rende pericoloso per sé e per gli altri.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	DISCONTINUA E IRREGOLARE Frequenta in maniera discontinua le lezioni e molto spesso si rende responsabile del mancato rispetto degli orari..

	Rispetto delle Consegne	INESISTENTE Non rispetta le consegne.
--	----------------------------	---------------------------------------

Nella valutazione del comportamento si è dunque tenuto conto dell'atteggiamento e della partecipazione dimostrati durante la Didattica Digitale Integrata.

2.3 DEROGHE RISPETTO ALLA NORMA SUL MONTE ORE MINIMO DI FREQUENZA

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

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

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

3. CRITERI PER L'ASSEGNAZIONE DEI CREDITI

3.1 CREDITO SCOLASTICO

L'attribuzione del punteggio più alto entro la banda di oscillazione determinata dalla media dei voti richiederà la presenza di almeno due dei seguenti elementi:

- Media dei voti comprensiva della valutazione del comportamento.
- La media matematica (Esempio: 6,4=banda di oscillazione più bassa 6,5=banda di oscillazione più alta)
- Assiduità alla frequenza scolastica
- Partecipazione al dialogo educativo
- Qualità della partecipazione alle lezioni di religione o dei progetti sviluppati nell'ora alternativa
- Positiva integrazione ad attività integrative e complementari-alternanza scuola lavoro

Criteri di attribuzione dei punteggi

Il punteggio minimo previsto dalla banda può inoltre essere incrementato, nei limiti previsti dalla banda di oscillazione di appartenenza, purché si verifichino almeno tre delle seguenti condizioni:

- ✓ Assiduità della frequenza
- ✓ Interesse/impegno nel dialogo educativo
- ✓ Interesse/impegno nelle attività integrative complementari previste dal P.T.O.F.
- ✓ Interesse/impegno/partecipazione IRC o dei progetti sviluppati nell'ora alternativa

✓ Credito formativo

3.2 CREDITO FORMATIVO (STUDENTI PRIVATISTI)

A. Riferimenti normativi fondamentali

DPR n. 323 del 23.7.1998 art. 12 cc. 1, 2

1. Ai fini previsti dal presente regolamento, il credito formativo consiste in ogni qualificata esperienza, debitamente documentata, dalla quale derivino competenze coerenti con il tipo di corso cui si riferisce l'esame di Stato; la coerenza, che può essere individuata nell'omogeneità con i contenuti tematici del corso, nel loro approfondimento, nel loro ampliamento, nella loro concreta attuazione, è accertata per i candidati interni e per i candidati esterni, rispettivamente, dai Consigli di Classe e dalle commissioni d'esame. I Consigli di Classe e le commissioni d'esame potranno avvalersi, a questo fine, del supporto fornito dall'amministrazione scolastica e dall'Osservatorio di cui all'articolo 14. Il Ministro della Pubblica Istruzione individua le tipologie di esperienze che danno luogo al credito formativo con proprio decreto.
2. Le certificazioni comprovanti attività lavorativa devono indicare l'ente a cui sono stati versati i contributi di assistenza e previdenza ovvero le disposizioni normative che escludano l'obbligo dell'adempimento contributivo.

D.M. n. 49 del 24.2.2000 "Decreto ministeriale concernente l'individuazione delle tipologie di esperienze che danno luogo ai crediti formativi"

Art. 1

1. Le esperienze che danno luogo all'acquisizione dei crediti formativi [...] sono acquisite, al di fuori della scuola di appartenenza, in ambiti e settori della società civile legati alla formazione della persona ed alla crescita umana, civile e culturale quali quelli relativi, in particolare, alle attività culturali, artistiche e ricreative, alla formazione professionale, al lavoro, all'ambiente, al volontariato, alla solidarietà, alla cooperazione, allo sport.

Omissis

Art. 2

1. I criteri di valutazione delle esperienze citate all'art.1 devono essere conformi a quanto previsto all'art.12 del D.P.R. 23.7.1998, n.323 e tener conto della rilevanza qualitativa delle esperienze, anche con riguardo a quelle relative alla formazione personale, civile e sociale dei candidati.
2. I Consigli di Classe procedono alla valutazione dei crediti formativi, sulla base di indicazioni e parametri preventivamente individuati dal Collegio dei Docenti al fine di assicurare omogeneità nelle decisioni dei Consigli di Classe medesimi, e in relazione agli obiettivi formativi ed educativi propri dell'indirizzo di studi e dei corsi interessati.

Omissis

Art.3

1. La documentazione relativa all'esperienza che dà luogo ai crediti formativi deve comprendere in ogni caso un'attestazione proveniente dagli enti, associazioni, istituzioni presso i quali il candidato ha realizzato l'esperienza e contenente una sintetica descrizione dell'esperienza stessa.

B. Parametri di valutazione dei crediti

Al fine di una valutazione per il credito formativo, le esperienze devono contribuire a migliorare la preparazione dell'alunno attraverso l'acquisizione di competenze ritenute coerenti con gli obiettivi del corso di studi seguito in relazione

- ✓ all'omogeneità con i contenuti tematici del corso
- ✓ alle finalità educative della scuola

- ✓ al loro approfondimento
- ✓ al loro ampliamento
- ✓ alla loro concreta attuazione.

L'esperienza per essere qualificata deve avere carattere di continuità ed essere realizzata presso enti, associazioni, istituzioni, società che siano titolate a svolgere quella tipologia di attività.

L'alunno deve partecipare all'esperienza con un ruolo attivo e non limitarsi a semplice auditore.

Le esperienze sopra indicate devono essere praticate presso ASSOCIAZIONI, FONDAZIONI e SOCIETÀ legalmente costituite, ISTITUZIONI, ENTI, SOCIETÀ SPORTIVE aderenti alle diverse FEDERAZIONI riconosciute dal CONI

C. Tipologie specifiche di esperienze

1. Attività culturali e artistiche generali

- ✓ Partecipazione ad esposizioni individuali e/o collettive promosse e organizzate da Gallerie d'arte, Enti e/o associazioni e non organizzate autonomamente con inserimento in cataloghi o esplicita menzione (con nome e cognome) nella pubblicità dell'esposizione
- ✓ Pubblicazioni di testi, articoli, disegni, tavole o fotografie editi da Case Editrici regolarmente registrate all'Associazione Italiana Editori
- ✓ Partecipazione non occasionale a concerti, spettacoli e rassegne artistiche documentabile mediante certificazione dell'ente o dell'associazione organizzatori (gruppi folkloristici, compagnie teatrali, musicali)
- ✓ Frequenza certificata di una scuola di recitazione legalmente riconosciuta
- ✓ Studio di uno strumento musicale con certificazione di frequenza del Conservatorio
- ✓ Attestato di frequenza di corsi di formazione regionali nelle arti figurative (pittura, scultura, fotografia, etc.).

2. Formazione linguistica

- ✓ Certificazioni nazionali ed internazionali di enti legalmente riconosciuti dal M.I.U.R. attestanti il livello di conoscenze e di competenze in una delle lingue comunitarie
- ✓ Conoscenza certificata di una lingua straniera non comunitaria.

3. Formazione informatica

- ✓ Patente europea di informatica (ECDL)
- ✓ Competenze informatiche certificate da enti riconosciuti.

4. Formazione professionale

- ✓ Partecipazione certificata a corsi di formazione professionale promossi da Enti e/o associazioni ai sensi e nel rispetto della vigente normativa sulla formazione professionale.

5. Attività sportiva

- ✓ Partecipazione a gare a livello agonistico organizzate da Società aderenti alle diverse Federazioni riconosciute dal CONI o campionati studenteschi a cui l'Istituto aderisce.

6. Attività di volontariato

- ✓ Presso Associazioni (Enti, Fondazioni, etc.) legalmente costituite con certificazione dello svolgimento dell'attività da almeno un anno e con descrizione sintetica dei compiti e delle funzioni.
- ✓ Donatori di sangue

7. Attività lavorative

- ✓ Attestazione della tipologia dell'attività e indicazione della durata almeno semestrale continuativa
- ✓ inquadramento regolare ai sensi della vigente normativa e nel rispetto dei C.C.N.L.

3.3 ATTRIBUZIONE DEL CREDITO

Per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di QUARANTA punti.

I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017, art. 15, co.1, nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo ove la valutazione del comportamento rientra nella media per l'attribuzione.

All'interno della fasce di credito non è possibile attribuire il valore massimo se la valutazione attribuita al comportamento è inferiore a NOVE/DECIMI.

Nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino a un massimo di quaranta punti. In particolare, per quanto riguarda il credito maturato nel secondo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quarto anno di cui alla tabella all'allegato A del d. lgs. 62/2017, moltiplicando per due il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore a venticinque punti; per quanto riguarda, invece, il credito maturato nel terzo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella.

ALLEGATO A d.leg. 62/2017

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

4. MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELL'ESAME DI MATURITA'

a.s. 2025/26

In relazione all' O.M. n.54 del 25/03/2026 (sulla base del all'articolo 17 del D.Lgs 62/2017, nel rispetto della nota 21/03/2017, prot.10719 per il Garante per la protezione dei dati personali e articolo 164 della L.20/2025), presso le istituzioni scolastiche statali e paritarie sedi di esame di maturità, sono costituite commissioni d'esame, una ogni due classi, presiedute da un presidente esterno all'istituzione scolastica e composte da due membri esterni e, per ciascuna delle due classi abbinate, da due membri interni appartenenti all'istituzione scolastica sede di esame. Le commissioni d'esame sono articolate in due commissioni/classi.

Non sono designabili commissari per la disciplina Educazione civica, stante la natura trasversale dell'insegnamento.

Risulta pertanto che la Commissione per l'istituto professionale per i servizi enogastronomici settore cucina è costituito dal presidente e dai commissari indicati nella seguente tabella:

MATERIA	PROVA	COMMISSARIO
AS12 Lingua e letteratura italiana	Prima Prova Scritta	Esterno N802
A31 Scienza e Cultura Dell'Alimentazione	Seconda Prova Scritta	Interno
AS2B Lingua Inglese	Colloquio	Esterno N460
B21 Laboratorio per i servizi enogastronomici settore sala e vendita	Colloquio	Interno

I commissari non devono trovarsi in situazioni di incompatibilità dovuta a rapporti di parentela e di affinità entro il quarto grado ovvero a rapporto di coniugio, unione civile o convivenza di fatto con i candidati assegnati alla commissione/classe.

La partecipazione ai lavori delle commissioni dell'Esame di Maturità, da parte del presidente e dei commissari rientra tra gli obblighi inerenti allo svolgimento delle funzioni proprie dei dirigenti scolastici e del personale docente della scuola. Non è consentito ai componenti le commissioni di rifiutare l'incarico o lasciarlo, salvo nei casi di legittimo impedimento per motivi documentati e accertati.

Relativamente alla correzione delle prove scritte, in caso di assenza temporanea (intesa quale assenza la cui durata non sia superiore a un giorno) di uno dei commissari, si rende possibile il proseguimento delle operazioni d'esame, sempre che sia assicurata la presenza in commissione del presidente o del suo sostituto e almeno dei commissari della prima e della seconda prova scritta.

Durante l'espletamento del colloquio, nell'ipotesi di assenza non superiore a un giorno dei commissari, sono interrotte tutte le operazioni d'esame relative al giorno stesso.

Qualora si assenti il presidente, per un tempo non superiore a un giorno, possono effettuarsi le operazioni che non richiedono la presenza dell'intera commissione. In luogo del presidente, deve essere presente in commissione il suo sostituto.

Il presidente e i commissari delle due classi abbinate si riuniscono in seduta plenaria presso l'istituto di assegnazione il 16 giugno 2026 alle ore 8:30. Il presidente, sentiti i componenti ciascuna commissione/classe, individua e definisce gli aspetti organizzativi delle attività delle stesse determinando, in particolare, la data di inizio dei colloqui per ciascuna commissione/classe e, in base a sorteggio, l'ordine di precedenza tra le due commissioni/classi e, all'interno di ciascuna di esse,

quello di precedenza tra candidati interni, nonché quello di convocazione dei candidati medesimi secondo la lettera alfabetica. Il numero dei candidati che sostengono il colloquio non può essere superiore a cinque per giornata, salvo motivate esigenze organizzative.

Al termine della riunione plenaria, il presidente della commissione dà notizia del calendario dei colloqui e delle distinte date di pubblicazione dei risultati relativi a ciascuna commissione/classe. Il calendario dei colloqui viene reso disponibile a ciascun candidato interno nell'area riservata del registro elettronico cui accedono tutti gli studenti della classe di riferimento

Il calendario delle prove d'esame, per l'anno scolastico 2025/2026, è il seguente:

- prima prova scritta: giovedì 18 giugno 2026, dalle ore 8:30 (durata della prova: sei ore);
- seconda prova in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica venerdì 19 giugno 2026 , dalle ore 8:30

La prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

Ai fini dello svolgimento della prima prova scritta è consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

La seconda prova si svolge in forma scritta, ha per oggetto una discipline caratterizzanti il corso di studio (Scienza e Cultura dell'Alimentazione) ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo.

Ai fini dello svolgimento della seconda prova scritta è consentito l'uso delle calcolatrici scientifiche.

La prova d'esame è costituita da una prima parte nazionale della traccia, inviata tramite plico telematico, e da una seconda parte elaborata dalle commissioni (in coerenza con quanto previsto dai quadri di riferimento di cui al d.m. n. 769 del 2018), che può essere svolta lo stesso giorno o il giorno successivo tenendo conto della specificità dell'indirizzo e della disponibilità di attrezzature e laboratori. La seconda parte della seconda prova viene elaborata dalla commissione il giorno stesso della somministrazione, tenendo in debito conto i contenuti e la tipologia della parte nazionale della traccia.

La commissione/classe dispone di un massimo di venti punti per la valutazione di ciascuna prova scritta, per un totale di quaranta punti.

Il colloquio è disciplinato dall'articolo 17, comma 9, del d.lgs. 62/2017 e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente.

Il colloquio si svolge sulle quattro discipline individuate ai sensi dell'articolo 1, comma 1, lettera b), del D.M. 13/2026, al fine di verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri di ciascuna disciplina, la capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite e di argomentare in modo critico e personale, nonché il grado di responsabilità e maturità raggiunto. Esso concorre alla valutazione delle conoscenze, delle abilità e delle competenze del candidato, nonché del grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio, anche tenuto conto dell'impegno dimostrato nell'ambito scolastico e in altre attività coerenti con il percorso di studio, nonché del grado di responsabilità o dell'impegno evidenziati in azioni

particolarmente meritevoli – documentate nel Curriculum della studentessa e dello studente - in una prospettiva di sviluppo integrale della persona.

Il colloquio ha inizio con una breve riflessione del candidato sul proprio percorso scolastico e personale, anche alla luce delle informazioni contenute nel Curriculum della studentessa e dello studente. Il colloquio prosegue con la proposta di domande e approfondimenti sulle quattro discipline di cui all'art. 1, co.1, lettera b), del d.m. 13/2026, al fine di evidenziare il grado di responsabilità e maturità raggiunto dal candidato in ordine all'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline e alla capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite per argomentare in maniera critica e personale.

Inoltre, il colloquio verifica le competenze di educazione civica, di cui alla legge 20 agosto 2019, n. 92, e alle linee guida di cui al decreto ministeriale 7 settembre 2024, n. 183, come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal Documento del Consiglio di Classe.

Infine, nell'ambito del colloquio, viene effettuata la discussione degli elaborati relativi alle prove scritte.

La commissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, valorizzandone soprattutto i nuclei tematici fondamentali e la dimensione pluridisciplinare e interdisciplinare.

Per i candidati che non hanno svolto le attività di formazione scuola-lavoro, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.

Nel caso in cui il candidato interno abbia riportato, in sede di scrutinio finale, una valutazione del comportamento pari a sei decimi, il colloquio ha altresì a oggetto la trattazione dell'elaborato richiesto dal Consiglio di Classe.

Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del d. lgs. 62 del 2017.

La commissione/classe dispone di venti punti per la valutazione del colloquio.

Il punteggio minimo complessivo per superare l'esame di maturità è di sessanta centesimi.

La commissione/classe può motivatamente integrare il punteggio fino a un massimo di tre punti per i candidati che abbiano ottenuto un punteggio complessivo di almeno novanta punti, tra credito scolastico e prove d'esame, fermo restando il punteggio massimo di cento centesimi.

La commissione/classe all'unanimità può motivatamente attribuire la lode a coloro che conseguono il punteggio massimo di cento punti senza fruire dell'integrazione a condizione che: abbiano conseguito il credito scolastico massimo con voto unanime del consiglio di classe e abbiano conseguito il punteggio massimo previsto alle prove d'esame.

Eventuali sanzioni per le mancanze disciplinari commesse durante le sessioni d'esame da parte dei candidati sono irrogate dalla commissione di esame ai candidati esterni ai sensi dell'art. 4, comma 11, dello Statuto.

SIMULAZIONI PROVE SCRITTE ESAME DI STATO

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

PRIMA PROVA SCRITTA (LINGUA E LETTERATURA ITALIANA)

GIORNO: 05/03/2025 n. ore: 5 (Sessione Ordinaria 2024)

GIORNO: 07/05/2025 n. ore: 5 (Sessione Ordinaria 2022)

SECONDA PROVA SCRITTA

(SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE)

GIORNO: 13/04/2026 n. ore: 5 (Sessione Ordinaria 2016)

GIORNO: 29/05/2026 n. ore: 5 (Sessione Ordinaria 2023)

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI

A. OLIVETTI - MONZA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA - LETTERATURA

GRIGLIE DI CORREZIONE E CONVERSIONE

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

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

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

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

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

GRIGLIA DI CORREZIONE DVA

Classe.....

Alunno.....

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

indicatori	descrittori generali (max 60 punti)		
capacità di ideare e organizzare un 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 adeguato dei connettivi -piano espositivo bene articolato con utilizzo appropriato e vario dei connettivi	1-3 4-8 9-12 13-15	
ricchezza e padronanza lessicale	-scarsa -sufficientemente curata -varia e appropriata	1-2 3 4-5	
capacità di sintesi e di individuazione di concetti e parole chiave	-scarsa -adeguata -precisa e puntuale	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	

CONVERSIONE DEL PUNTEGGIO DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

Punteggio in base 100	Punteggio in base 20
1-5	1
6-10	2
11-15	3
16-20	4
21-25	5
26-30	6
31-35	7
36-40	8
41-45	9
46-50	10
51-55	11
56-60	12
61-65	13
66-70	14
71-75	15
76-80	16
81-85	17
86-90	18
91-95	19
96-100	20

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI
A. OLIVETTI - MONZA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

GRIGLIE DI CORREZIONE E CONVERSIONE

COMPRENSIONE DEL TESTO INTRODUTTIVO O DELLA TEMATICA PROPOSTA O DELLA CONSEGNA OPERATIVA		
Comprende il testo o della tematica proposta o della consegna operativa in modo appropriato	3	
Comprende il testo o della tematica proposta o della consegna operativa in modo adeguato	2	
Comprende il testo o della tematica proposta o della consegna operativa in modo poco consapevole	1	
PADRONANZA DELLE CONOSCENZE RELATIVE AI NUCLEI FONDAMENTALI		
Conosce i nuclei fondanti delle discipline in modo appropriato	6	
Conosce i nuclei fondanti delle discipline in modo consapevole	5	
Conosce i nuclei fondanti delle discipline in modo essenziale	4	
Conosce i nuclei fondanti delle discipline in modo superficiale	3	
Conosce i nuclei fondanti delle discipline in modo poco appropriato	2	
Non conosce i nuclei fondanti delle discipline	1	
PADRONANZA DELLE COMPETENZE TECNICO – PROFESSIONALI EVIDENZIATE NELLA RILEVAZIONE DELLE PROBLEMATICHE E NELL'ELABORAZIONE DELLE SOLUZIONI		
Competenze tecnico-professionali eccelse, evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	8	
Competenze tecnico- professionali elevate, evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	7	
Competenze tecnico- professionali consapevoli, evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	6	
Competenze tecnico-professionali adeguate, evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	5	
Competenze tecnico- professionali di base, evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	4	
Competenze tecnico- professionali superficiali, evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	3	
Competenze tecnico- professionali frammentarie, evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	2	
Non Presenta competenze professionali.	1	
CAPACITA' DI ARGOMENTARE, DI COLLEGARE E DI SINTETIZZARE LE INFORMAZIONI IN MODO CHIARO ED ESAURIENTE, UTILIZZANDO CON PERTINENZA I DIVERSI LINGUAGGI SPECIFICI		
Buone capacità di argomentare, collegare, sintetizzare, informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i linguaggi specifici	3	
Capacità di argomentare, collegare, sintetizzare, informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i linguaggi specifici, in modo parziale	2	
Scarse capacità di argomentare, collegare, sintetizzare, informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i linguaggi specifici	1	
TOTALE		/20

A. OLIVETTI - MONZA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

DVA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

COMPRENSIONE DEL TESTO INTRODUTTIVO O DELLA TEMATICA PROPOSTA O DELLA CONSEGNA OPERATIVA		
Comprende il testo o della tematica proposta o della consegna operativa in modo adeguato	3	
Comprende il testo o della tematica proposta o della consegna operativa in modo poco consapevole	2	
Comprende il testo o della tematica proposta o della consegna operativa in modo poco inadeguato	1	
PADRONANZA DELLE CONOSCENZE RELATIVE AI NUCLEI FONDAMENTALI		
Conosce i nuclei fondanti delle discipline in modo appropriato	6	
Conosce i nuclei fondanti delle discipline in modo essenziale	5	
Conosce i nuclei fondanti delle discipline in modo superficiale	4	
Conosce i nuclei fondanti delle discipline in modo poco appropriato	3	
Conosce i nuclei fondanti di alcune discipline	2	
Non conosce i nuclei fondanti delle discipline	1	
PADRONANZA DELLE COMPETENZE TECNICO – PROFESSIONALI EVIDENZIATE NELLA RILEVAZIONE DELLE PROBLEMATICHE E NELL'ELABORAZIONE DELLE SOLUZIONI		
Competenze tecnico-professionali elevate, evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	8	
Competenze tecnico- professionali consapevoli, evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	7	
Competenze tecnico- professionali adeguate, evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	6	
Competenze tecnico-professionali di base, evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	5	
Competenze tecnico- professionali superficiali, evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	4	
Competenze tecnico- professionali frammentarie	3	
Competenze tecnico- professionali lacunose	2	
Non Presenta competenze professionali.	1	
CAPACITA' DI ARGOMENTARE, DI COLLEGARE E DI SINTETIZZARE LE INFORMAZIONI IN MODO CHIARO ED ESAURIENTE, UTILIZZANDO CON PERTINENZA I DIVERSI LINGUAGGI SPECIFICI		
Buone capacità di argomentare, collegare, sintetizzare, informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i linguaggi specifici	3	
Capacità superficiale di argomentare, collegare, sintetizzare, informazioni, utilizzando i linguaggi specifici, in modo parziale	2	
Scarse capacità di argomentare, collegare, sintetizzare, informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i linguaggi specifici	1	
TOTALE		/20

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E COMMERCIALI

A. OLIVETTI - MONZA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punt.
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso	0,5 – 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato	1,5 - 2,5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato	3 - 3,5	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi	4-4,5	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,5 – 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,5 - 2,5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3 - 3,5	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4 - 4,5	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,5 – 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,5 - 2,5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3 - 3,5	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4 - 4,5	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,5	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,5	
	II	E' in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	E' in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	E' in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di un'attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	E' in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze	2,5	
Punteggio totale della prova				.../20

5. PROGRAMMAZIONE DIDATTICO - EDUCATIVA

5.1 ELENCO DOCENTI

MATERIA	DOCENTE	CONTINUITA' DIDATTICA NEL BIENNIO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA / STORIA / EDUCAZIONE CIVICA	Chiara Giavenni Calì Cristina	NO
LINGUA INGLESE / EDUCAZIONE CIVICA	Campa Christian	NO
LINGUA FRANCESE / EDUCAZIONE CIVICA	Rullo Luigi	NO
MATEMATICA / EDUCAZIONE CIVICA	Mancuso Alessandro	SI
DIRITTOE TECNICHE MMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE / EDUCAZIONE CIVICA	Mazzotta Fernando	NO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE / EDUCAZIONE CIVICA	Casieri Sandra	NO
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI / EDUCAZIONE CIVICA	Lo Curcio Salvatore	NO
LABORATORIO DI SALA E VENDITA / EDUCAZIONE CIVICA	Iodice Anna	NO

5.2 PROFILO DELLA CLASSE

La Classe è costituita da 21 studenti di cui 10 ragazzi e 11 ragazze. Il gruppo classe è eterogeneo poiché si è amalgamato quest'anno: 7 studenti sono stati direttamente promossi dalla classe quarta serale, 1 studentessa particolarmente meritevole deriva dalla classe terza serale con abbreviazione del percorso di studio, 3 studenti sono ripetenti della classe quinta del corso diurno, 4 studenti avevano abbandonato gli studi un po' di anni fa, la restante parte è in possesso di qualifica quadriennale e proviene dai Corsi di formazione Regionale.

All'interno del gruppo classe è presente 1 studente D.S.A. per il quale sono state applicate tutte le strategie e gli strumenti compensativi e dispensativi in grado di favorirne l'apprendimento. Si rimanda agli altri allegati al documento in forma riservata.

I Docenti hanno attuato metodologie di insegnamento che hanno tenuto conto delle sue difficoltà e, al momento della valutazione scritta e orale, hanno permesso l'utilizzo di schemi riassuntivi e mappe concettuali, o in alternativa, non potendo allungare i tempi a disposizione per la verifica, hanno optato a ridurne i contenuti oltre a consentire l'utilizzo del personal computer e/o della calcolatrice se richiesti dallo studente.

Dal punto di vista didattico, i Docenti concordano che l'attività didattica ha permesso alla quasi totalità della classe di partecipare in modo appropriato e presentare un profitto adeguato agli obiettivi formativi e cognitivi programmati dal C.D.C., , nonostante molti dei ragazzi lavorino e abbiano potuto frequentare in modo a volte discontinuo le lezioni.

Gli studenti hanno acquisito e sviluppato competenze chiave di cittadinanza e competenze digitali: "progettare", "individuare collegamenti e relazioni", "risolvere problemi"; attraverso la gestione del tempo studio, reperire informazioni da fonti diverse, utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale offerti dalla rete al fine di seguire il dialogo didattico per studio, ricerca e approfondimenti.

La fase iniziale dell'anno scolastico si caratterizza soprattutto per una certa discontinuità didattica dovuta all'alternanza di docenti nelle nomine annuali per alcune classi di concorso. La situazione si è stabilizzata alla fine del mese di ottobre.

A inizio del secondo quadrimestre, la prof.ssa G.C. si è dovuta assentare dalle attività scolastiche per problemi di salute. La classe è stata assistita dal prof. M.C. nelle materie umanistiche (Italiano e Storia), fino all'arrivo della prof.ssa C.C., la quale ha terminato l'anno scolastico preparando i ragazzi all'esame di maturità.

Nonostante queste difficoltà si è riusciti lo stesso a lavorare proficuamente.

I programmi delle varie discipline si sono svolti in modo abbastanza regolare secondo il piano di lavoro individuale, anche se, il livello di approfondimento è stato semplificato a causa del monte ore ridotto (previsto per il corso serale).

La classe, durante il corso dell'anno, è stata coinvolta nel progetto "Ristorante Didattico" che ha comportato un notevole impegno di energie con risultati entusiasmanti e per tale ragione la programmazione teorica per la disciplina tecnico-pratica risulta ridotta.

La Classe ha rispettato in modo adeguato i criteri enunciati nel patto scuola-famiglia: ha mostrato un atteggiamento corretto nei rapporti interpersonali, raggiungendo una fisionomia di "Gruppo Classe" in grado di evidenziare coesione adeguata e un comportamento generalmente collaborativo e consolidato nel tempo.

La classe ha partecipato in modo abbastanza omogeneo allo svolgimento dell'attività didattica e ha collaborato in modo adeguato al dialogo educativo. Il gruppo classe ha partecipato in modo non sempre compatto alle varie attività proposte: la partecipazione è stata caratterizzata da un'attenzione adeguata e propositiva da parte di quasi tutti gli studenti.

Gli studenti comunque sono stati sempre disciplinati durante le lezioni in classe e nell'attività laboratoriale anche se, non tutti hanno rispettato i tempi e le modalità delle consegne. La restante parte ha raggiunto poi, in tempi diversi, gli obiettivi prefissati.

Alcuni studenti, non riuscendo a raggiungere gli obiettivi prefissati, ritenendo difficoltosa l'ammissione all'Esame di Maturità, hanno progressivamente smesso di frequentare nel corso dell'anno.

Non omogenea la situazione per quanto riguarda il metodo di studio: una minoranza si è distinta per impegno e rendimento soddisfacenti; la maggior parte degli allievi ha ottenuto un miglioramento dei risultati individuali, in quanto ha consolidato le proprie capacità di analisi e rielaborazione a livello accettabile; si rileva la presenza limitata di allievi che non è completamente autonoma.

Tali situazioni sono dipese da vari fattori: impegno, modalità di lavoro e organizzazione di tempi e conoscenze, mancanza di costante e responsabile interesse all'apprendimento, studio mnemonico o mirato ai risultati immediati.

Le capacità espressive non sono state sempre adeguate alle finalità, in quanto non è molto ricco il patrimonio linguistico. Ciò si è riscontrato nelle verifiche sia scritte che orali.

L'esposizione è generalmente corretta, ma la padronanza del lessico settoriale non è del tutto acquisita per alcuni.

Alcuni studenti invece mostrano un profitto adeguato con esiti nelle valutazioni che vanno dal sufficiente al buono.

La maggior parte della classe comunque ha raggiunto un profitto accettabile rispetto agli obiettivi formativi e cognitivi programmati dal C.D.C.

Pertanto, in base agli esiti complessivi, al momento della redazione del presente documento, la 5C serale settore si caratterizza per essere una classe che, in termini di profitto, si colloca in maggioranza tra il livello base e quello medio.

5.3 OBIETTIVI INTERDISCIPLINARI

OBIETTIVI EDUCATIVO - DIDATTICI TRASVERSALI

Stabilita l'acquisizione delle competenze di cittadinanza al termine del biennio dell'obbligo, sono individuati i seguenti obiettivi comuni che l'alunno deve consolidare nel corso del triennio.

Costruzione di una positiva interazione con gli altri e con la realtà sociale e naturale

- a. Conoscere e condividere le regole della convivenza civile e dell'Istituto.
- b. Assumere un comportamento responsabile e corretto nei confronti di tutte le componenti scolastiche.
- c. Assumere un atteggiamento di disponibilità e rispetto nei confronti delle persone e delle cose, anche all'esterno della scuola.
- d. Sviluppare la capacità di partecipazione attiva e collaborativa.
- e. Considerare l'impegno individuale un valore e una premessa dell'apprendimento, oltre che un contributo al lavoro di gruppo.

Costruzione del sé

- a. Utilizzare e potenziare un metodo di studio proficuo ed efficace, imparando ad organizzare autonomamente il proprio lavoro.
- b. Documentare il proprio lavoro con puntualità, completezza, pertinenza e correttezza.
- c. Individuare le proprie attitudini e sapersi orientare nelle scelte future.
- d. Conoscere, comprendere ed applicare i fondamenti disciplinari.
- e. Esprimersi in maniera corretta, chiara, articolata e fluida, operando opportune scelte lessicali, anche con l'uso dei linguaggi specifici.
- f. Operare autonomamente nell'applicazione, nella correlazione dei dati e degli argomenti di una stessa disciplina e di discipline diverse, nonché nella risoluzione dei problemi.
- g. Acquisire capacità ed autonomia d'analisi, sintesi, organizzazione di contenuti ed elaborazione personale.
- h. Sviluppare e potenziare il proprio senso critico.

OBIETTIVI TRASVERSALI DI EDUCAZIONE CIVICA

Stabilita l'acquisizione delle competenze di educazione civica, sono indicati i seguenti obiettivi comuni per la disciplina

- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali
- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
- Partecipare al dibattito culturale.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
- Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.

- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
- Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

5.4 STRATEGIE

Area delle abilità.
● consultare il manuale autonomamente; ● riutilizzare contenuti, metodi e procedure delle discipline; ● applicare in laboratorio le conoscenze progettuali acquisite; ● ricavare le informazioni più significative, memorizzarle ed elaborarle autonomamente; ● riflettere criticamente su contenuti, metodi e procedure; ● proporre soluzioni diverse; ● compiere ricerche su argomenti specifici; ● operare collegamenti mono-disciplinari, interdisciplinari e pluridisciplinari riguardanti contenuti e metodi; ● produrre un discorso orale corretto ed appropriato; ● produrre testi scritti (di diversa tipologia) che siano pertinenti, chiari, completi e coerenti; ● utilizzare linguaggi specifici.

5.5 METODOLOGIE, MEZZI E STRUMENTI DELLA DIDATTICA

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO
● Classe ● Laboratorio tecnico/pratico ● Biblioteca ● WEB ● Aule virtuali
STRUMENTI
● Libri di testo ● Enciclopedie ● Saggi, riviste

- Giornali
- Materiale audio/visivo
- L.I.M.

METODOLOGIE

- Lezione frontale
- Lezione interattiva
- Lavoro di gruppo
- Attività di laboratorio
- Visite guidate
- Didattica a distanza

5.6 VERIFICA E VALUTAZIONE

La valutazione è:

- Espressione e misura del grado di integrazione dello studente all'interno del percorso educativo offerto dall'Istituto
- Indicazione delle conoscenze acquisite e delle capacità di rielaborazione personale dei dati culturali, nonché delle competenze maturate
- Espressione del grado di maturità complessiva dello studente, anche al fine di sviluppare le sue capacità autovalutative

La valutazione deriverà sostanzialmente da verifiche effettuate sulla situazione di apprendimento della classe e del singolo alunno. Le proposte di voto scaturiscono da un congruo numero di interrogazioni e di esercizi scritti e pratici svolti all'interno delle ore di lezione e a casa, corretti e classificati nel corso dell'anno scolastico, così da poter accertare il raggiungimento degli obiettivi propri di ciascuna disciplina.

VERIFICHE FORMATIVE E SOMMATIVE

a) Strumenti di verifica.

- Interrogazioni orali e/o scritte;
- Esercitazioni di laboratorio;
- Prove scritte e/o pratiche;
- Questionari, relazioni;
- Test oggettivi;
- Lavori di gruppo.

b) Numero di verifiche e tempi di correzione.

Almeno 2 verifiche scritte, con un tempo massimo di correzione di quindici giorni, e/o 2 valutazioni orali o pratiche per quadrimestre.

ELEMENTI DELLA VALUTAZIONE

Profitto: livello delle conoscenze e di competenze che l'alunno ha raggiunto secondo il seguente elenco espresso coerentemente alla scala di misurazione adottata:

- grado di conoscenza dei contenuti;
- capacità di analizzare i dati;
- capacità di enucleare i concetti;
- capacità di analizzare i nessi fra i concetti;
- capacità di eseguire i lavori assegnati in modo corretto;
- capacità di collegamento mono-disciplinare;
- capacità di esporre in modo chiaro e corretto le nozioni apprese;
- capacità di utilizzare il linguaggio specifico.

5.7 PROGETTI

Per la Classe all'inizio dell'anno si valutava il coinvolgimento in progetti approvati prima dal Collegio dei Docenti e poi deliberati dal Consiglio d'Istituto, attualmente presenti nel P.T.O.F.
In particolare:

RISTORANTE DIDATTICO
PROGETTO EDUCAZIONE ALL'AFFETTIVITA'
SCUOLA DIGITALE
P.N.R.R.
ERASMUS +

5.8 USCITE DIDATTICHE

Progetto ERASMUS+, a cui hanno partecipato due studenti, relativo a un'attività di due settimane all'estero, presso un istituto dello stesso indirizzo, per sviluppare competenze inclusive, linguistiche, pratico-settoriali, collaborative e di socializzazione.

.

5.9 COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA

Il Segretariato Generale del Consiglio Europeo ha pubblicato le “Raccomandazione del Consiglio relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente”.

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

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

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

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

Con queste ultime competenze chiave e di cittadinanza si conclude il percorso quinquennale per il loro apprendimento complessivo.

Per il quinto anno risultano:

- *Risolvere problemi;*
- *Individuare collegamenti e relazioni;*
- *Progettare.*

Competenza	Esiti formativi (abilità)	Discipline coinvolte	Conoscenze	Tempi (periodo)
Risolvere problemi	● Affronta situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi ● Individua le fonti e le risorse adeguate ● Raccoglie e valuta i dati ● Propone soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline	Matematica	Studio di funzioni	intero anno scolastico
		Scienza e Cultura dell’Alimentazione	Fabbisogno energetico individuale	
		Tecniche Amministrative delle Imprese Ricettive	Costo pasto	
		Educazione Civica	Diritti e doveri individuali	
Individuare collegamenti e relazioni	● Individua e rappresenta collegamenti e relazioni tra fenomeni diversi anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari	Italiano / Storia	‘900	intero anno scolastico
		Cucina	Lingua in cucina e in sala	
		Inglese		
		Francese	Evoluzione della scuola	
		Educazione Civica		
Progettare	● Elabora progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio ● Utilizza le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici ● Valuta i vincoli e le possibilità esistenti ● Definisce le strategie di azione ● Verifica i risultati raggiunti	Laboratorio Enogastronomia	Elaborazione di un pasto e sicurezza alimentare	intero anno scolastico
		Laboratorio Sala e Vendita		
		Tecniche Amministrative delle Imprese Ricettive	Business Plan	
		Scienza e Cultura dell’Alimentazione	Manuale H.A.C.C.P.	
		Educazione Civica	Rispetto delle regole civili e sostenibilità ambientale	

5.10 PROGRAMMAZIONE INTERDISCIPLINARE

Discipline	Argomenti	Periodo
ITALIANO STORIA	Giovanni Pascoli e l'impresa in Libia; Gabriele D'Annunzio e l'impresa di Fiume; Futurismo e la Prima Guerra Mondiale; Italo Svevo e la questione di Trieste; Giuseppe Ungaretti e la guerra di trincea; Luigi Pirandello e il Fascismo.	Annuale
LINGUA INGLESE LINGUA FRANCESE	La lingua in cucina e in sala; ricette e cocktail	Annuale
ALIMENTAZIONE LAB. CUCINA LAB. SALA	Sicurezza alimentare e H.A.C.C.P.	Quadrimestrale
ECONOMIA LAB. CUCINA LAB. SALA	Marketing Costo Piatto	Quadrimestrale
EDUCAZIONE CIVICA	Evoluzione della scuola. Diritti e doveri individuali. Relazioni sociali. Rispetto delle regole civili in chiave Sostenibilità ambientale.	Annuale

UNITA' DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	A tavola con la letteratura italiana	
Prodotti	Realizzazione di una cena composta da due piatti basati su ricette legate alla letteratura italiana di fine '800/inizio '900 (<i>Risotto alla romagnola</i> di G. Pascoli e <i>Le polibibite</i> del Futurismo)	
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	Competenze di cittadinanza: Comunicare e collaborare e partecipare Competenze asse dei linguaggi: • Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento • Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità dle servizio e il coordinamento con i colleghi Competenze asse matematico: • Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative Competenze professionali: • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. • Produrre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Lingua e letteratura italiana	Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali.	Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio.
Inglese / Francese	Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.	Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto
Matematica	Utilizzare e valutare criticamente informazioni statistiche di diversa origine con particolare riferimento agli esperimenti e ai sondaggi	Piano di rilevazione e analisi dei dati
Alimenti ed Alimentazione	Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela	Allergie, intolleranze e malattie correlate all'alimentazione Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle varie patologie
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore cucina	Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. Progettare menu per tipologia di eventi.	Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore sala e vendita	Riconoscere il sistema enografico nazionale. Eseguire l'analisi sensoriale del vino	Enografia nazionale

Denominazione	UDA "IL CLIENTE E LE SUE ESIGENZE"
Compito (prodotto)	Proposta di un menu in base agli stili alimentari, al contesto culturale e alle esigenze fisiologiche/patologiche
Utenti destinatari	Classe quinte articolazioni enogastronomia
Assi culturali	Asse scientifico, tecnologico e professionale Asse dei linguaggi Asse storico-sociale Asse matematico
Competenze	Competenza 4 Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela Competenza 6 Curare tutte le fasi del ciclo del cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più efficaci.
Discipline coinvolte	Scienza e cultura dell'alimentazione Laboratorio Servizi Enogastronomici – Cucina Economia* Inglese* Seconda lingua straniera* *Facoltative
Prerequisiti	Saper raccogliere informazioni. Saper utilizzare i principali software per elaborare prodotti multimediali. Scienza e cultura dell'alimentazione: conoscenza dei nutrienti e della merceologia degli alimenti; conservazione e cottura degli alimenti. Diritto: normativa sull'igiene dei prodotti alimentari, Regolamenti CE "Pacchetto Igiene" Laboratorio di Bar-Sala e vendita: autocontrollo da parte degli OSA Laboratorio di Cucina: autocontrollo da parte degli OSA

UNITA' DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	LA DIETA MEDITERRANEA
Prodotti	Prodotto: Ideazione di un menu secondo i principi della dieta mediterranea, che tenga conto delle tradizioni culinarie siciliane e che possa essere introdotto da una presentazione a carattere storico/letterario dell'ambiente sociale di riferimento.

*Competenze mirate Comuni/cittadinanza
professionali*

Competenze di cittadinanza:

- Individuare collegamenti e relazioni; agire in modo autonomo e responsabile

Competenze chiave:

- competenza multilinguistica; competenza digitale; competenza in materia di cittadinanza, imparare ad imparare, comunicare.

Competenze mirate:

- storia: stabilire quadri di civiltà, individuando analogie e differenze tra epoche storiche, anche in relazione con il presente
- italiano: riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura e orientarsi agevolmente tra generi, autori e testi fondamentali
 - Enogastronomia settore sala e vendita:
- Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa • Strategie di comunicazione del prodotto
 - Enogastronomia settore cucina:
 - 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.
 - Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività, e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
 - Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

Competenze asse dei linguaggi:

- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
 - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- Competenze asse matematico:

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
- Competenze professionali:

- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
- Predisporre prodotti coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici definendo e pianificando le fasi da compiere sulla base delle istruzioni ricevute;

- **Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;**
- **Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;**
- **Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, economici, tecnologici;**

Disciplina		Abilità	
Lingua e letteratura italiana storia		Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti.	
Inglese / Francese		Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.	
Matematica		Grafici sul costo piatto e km 0	
Alimenti ed Alimentazione		Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela	
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore cucina		- Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto-servizio programmato. - Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizio, e/o menu in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. - Tecniche di di realizzazione, di lavorazione ed erogazione del prodotto servizio. - Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità.	
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore sala e vendita		- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo cultura dell'innovazione. Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato	
Utenti destinatari		Classe 5C serale	
Prerequisiti		Asse storico-sociale: • comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica e sincronica. Asse dei linguaggi: • leggere comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo; produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi Asse tecnico-scientifico: • Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti • Classificare e configurare la sostenibilità economica del prodotto/servizio • Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti. • Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale	
Fase di applicazione		primo e secondo quadrimestre, a seconda del programma dei singoli insegnamenti	

Tempi	primo e secondo quadrimestre, a seconda del programma dei singoli insegnamenti
Esperienze attivate	Uso degli strumenti digitali per la pianificazione delle informazioni specifiche in relazione al lavoro assegnato. Proposta di lavoro sia in modalità individuale che in gruppo. Laboratorio di cucina.
Metodologia	Cooperative learning Lezione frontale Problem solving Attività laboratoriali Team working
Risorse umane interne esterne	Docenti interni per le discipline coinvolte Assistenti tecnici dei laboratori di enogastronomia
Strumenti	Libri di testo Slide Internet Classroom Strumenti e attrezzature presenti nel laboratorio di cucina

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Naturalismo francese

Verismo in Italia: Capuana e Verga

Giovanni Verga, vita e opere

Lettura e analisi di :

- *Rosso Malpelo* (Vita dei campi) ,
- *La lupa* (Vita dei campi)
- *L'addio di 'Ntoni* (cap. XV I Malavoglia)

Decadentismo, tratti principali

La scapigliatura, tratti principali

Gabriele d'Annunzio, vita e opere

Lettura e analisi di:

- *Ritratto di un esteta da "Il Piacere"*
- *La pioggia nel pineto*
- *Scrivo nell'oscurità da "Notturmo"*

Giovanni Pascoli, vita e opere

Lettura e analisi di :

- *Lavandare*
- *X Agosto*
- *Gelsomino notturno*
- *La grande proletaria si è mossa*

Il Futurismo

- Il manifesto del Futurismo
- Le polibibite

Lettura e analisi di:

- Aldo Palazzeschi *"Lasciatemi divertire"*

Luigi Pirandello, vita e opere

Lettura e analisi di:

La patente (da *Novelle per un anno*)

Sintesi di:

Il fu Mattia Pascal

Uno nessuno e centomila

I sei personaggi in cerca di autore

Giuseppe Ungaretti, cenni

Lettura e analisi di:

Veglia, Fiumi, Soldati, Fratelli, Mattina.

Primo Levi

Lettura e analisi del II capitolo di *"Se questo è un uomo"*

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE

Libro di testo: Wine & Dine Club – Cibelli, d’Avino – Zanichelli

Dispense caricate su Classroom

Modulo 1

Pronomi personali soggetto e complemento

Aggettivi pronomi possessivi

Preposizioni di luogo e di movimento

Past simple

Used to

Present perfect simple

Modulo 2

Past continuous

Present perfect continuous

Futuri

La Piramide alimentare

La dieta mediterranea Italian Breakfast v/s English Breakfast

HACCP

PROGRAMMA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

UDA- L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISIOLOGICHE

1-L'alimentazioni nelle diverse fasi della vita

- ❖ Sana e corretta alimentazione
- ❖ Raccomandazioni nutrizionali
- ❖ La dieta del neonato e del lattante
- ❖ Latte materno
- ❖ L'alimentazione complementare
- ❖ Indicazioni per l'alimentazione complementare
- ❖ La dieta del bambino
- ❖ La dieta dell'adolescente
- ❖ La dieta dell'adulto
- ❖ LARN
- ❖ La dieta in gravidanza
- ❖ La dieta durante l'allattamento
- ❖ La dieta nella terza età

2-Diete e stili alimentari

- ❖ Stili alimentari
- ❖ La dieta mediterranea
- ❖ La piramide della dieta mediterranea
- ❖ La dieta sostenibile
- ❖ Sostenibilità delle diete: tutti possiamo contribuire (ed. civica)
- ❖ Le diete vegetariane
- ❖ La dieta macrobiotica
- ❖ La dieta Nordica
- ❖ La dieta nello sport

UDA- L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE

1-L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari

- ❖ Le malattie cardiovascolari, fattori di rischio
- ❖ Prevenzione del rischio cardiovascolare
- ❖ L'ipertensione arteriosa
- ❖ Le iperlipidemie e l'aterosclerosi
- ❖ Aterosclerosi
- ❖ Ipercolesterolemia
- ❖ Ipertrigliceridemia

2- L'alimentazione nelle malattie metaboliche

- ❖ Le malattie del metabolismo
- ❖ Il diabete mellito
- ❖ Tipi di diabete mellito
- ❖ Resistenza all'insulina
- ❖ Indice glicemico
- ❖ Indicazioni dietetiche
- ❖ L'obesità
- ❖ Malattie correlate all'obesità
- ❖ Tipi di obesità
- ❖ Indicazioni dietetiche

3- L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente

- ❖ Le malattie epatiche
- ❖ Indicazioni dietetiche
- ❖ Cirrosi
- ❖ Disturbi dell'alcol

4- Allergie e intolleranze alimentari

- ❖ Le reazioni avverse al cibo
- ❖ Reazioni tossiche
- ❖ Le allergie alimentari
- ❖ Sintomi e complicanze delle allergie
- ❖ Le intolleranze alimentari
- ❖ Intolleranze indefinite
- ❖ L'intolleranza al lattosio
- ❖ La sensibilità al glutine e la celiachia
- ❖ Indicazioni dietetiche
- ❖ La sensibilità al glutine non celiaca
- ❖ Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva

5- Alimentazioni e tumori, disturbi alimentari

- ❖ I tumori
- ❖ Il processo di cancerogenesi
- ❖ Sostanze cancerogene presenti negli alimenti
- ❖ Sostanze protettive presenti negli alimenti

UDA SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI

1-La filiera alimentare

- ❖ Le frodi nella filiera agroalimentare
- ❖ La sicurezza alimentare nella filiera produttiva
- ❖ La qualità della filiera agroalimentare
- ❖ Le certificazioni di qualità

2- Il sistema HACCP

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

3-La contaminazione biologica degli alimenti

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

4-La contaminazione fisico-chimica degli alimenti

- ❖ La contaminazione fisica degli alimenti
- ❖ La contaminazione particellare
- ❖ La contaminazione chimica degli alimenti

5 -I nuovi prodotti alimentari *

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

PROGRAMMA DI STORIA

– L'Italia unita e la costruzione dello Stato nazionale (1861-1914)

– Il processo di unificazione italiana

- La proclamazione del Regno d'Italia (1861)
- Roma capitale e il completamento dell'Unità (1870)
- Il problema del brigantaggio e il divario Nord-Sud

– L'età liberale e lo sviluppo economico

- La Destra e la Sinistra storica
- L'industrializzazione e la questione meridionale
- Le riforme di Giolitti e i primi movimenti operai

– L'Europa e il mondo tra '800 e '900

– L'età dell'imperialismo (1870-1914)

- Le potenze europee e la corsa alle colonie
- Il ruolo dell'Italia e le guerre coloniali

– Le alleanze e le tensioni prebelliche

- Triplice Alleanza e Triplice Intesa
- Le crisi balcaniche e l'attentato di Sarajevo

– La Prima guerra mondiale e le sue conseguenze

– Il conflitto mondiale (1914-1918)

- Cause, schieramenti e nuove tecnologie belliche
- L'intervento dell'Italia (1915)
- La fine della guerra e i trattati di pace (1919)

– L'Italia nel primo dopoguerra

- La "vittoria mutilata" e i problemi sociali
- Il biennio rosso e la crisi dello Stato liberale

– Dittature e democrazie tra le due guerre

– La rivoluzione russa e l'URSS

- La rivoluzione di ottobre (1917)
- La nascita dell'Unione Sovietica

– Il fascismo in Italia

- La marcia su Roma e la presa del potere (1922)
- Il regime fascista: istituzioni, economia e società
- L'espansionismo italiano e le leggi razziali (1938)

– La crisi del 1929 e il nazismo in Germania

- La crisi economica mondiale
- L'ascesa di Hitler e il regime nazista
- Le politiche razziali e l'antisemitismo

– La Seconda guerra mondiale e la nascita dell'ONU

- Le fasi della guerra (1939-1945)
- La fine del conflitto e la ricostruzione
- La fondazione dell'ONU (1945): principi e obiettivi

PROGRAMMA DI DIRITTO ED ECONOMIA DELLE IMPRESE RICETTIVE

MODULO 1: MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE

Unità 1

Lo sviluppo turistico in Italia

Il turismo in Europa

Il turismo U.S.A.

Il turismo degli Emirati Arabi

Unità 2

Lo sviluppo turistico e lo sviluppo economico

I flussi turistici internazionali verso l'Italia

MODULO 2: BUSINESS PLAN NELLE IMPRESE RICETTIVE E RISTORATIVE

Unità 1

La pianificazione e la programmazione aziendale

L'analisi aziendale

La programmazione di esercizio e il budget

La struttura del budget

I costi standard

Le fasi di definizione del budget

Il controllo budgetario

I vantaggi e i limiti del budget

Unità 2

La redazione del business plan

La definizione degli indirizzi

La scelta degli impianti

Il piano aziendale

MODULO 3: MARKETING DEI PRODOTTI TURISTICI

Unità 1

Il marketing turistico

La segmentazione del mercato della domanda

Il marketing mix

Marketing mix: le CINQUE P:

- Prodotto
- Prezzo
- Promotion
- Place (distribuzione)
- People (personale)

MODULO 4: NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO E ALBERGHIERO

Unità 1

Il contratto di viaggio

Il contratto di trasporto

Il contratto di trasporto aereo

Il contratto di trasporto marittimo

L' Overbooking

PROGRAMMA DI MATEMATICA

Libro di testo: “La matematica in pratica 4-5” CEDAM scuola, Ilaria Fragni e Germano Pettarin.

Geometria analitica e calcolo algebrico:

- ☐ Ripasso degli elementi noti del piano cartesiano: retta e parabola.
- ☐ Ripasso di equazioni e disequazioni di primo e secondo grado intere e frazionarie.

Funzioni:

- ☐ Definizione e classificazioni.
- ☐ Dominio o campo di esistenza.
- ☐ Intersezioni con gli assi cartesiani.
- ☐ Segno e comportamento agli estremi del campo di esistenza.
- ☐ Concetto intuitivo di limite di una funzione in un punto e all'infinito, calcolo, forme indeterminate $(0/0)$ e rappresentazione grafica.
- ☐ Ricerca e calcolo degli asintoti orizzontali, verticali e obliqui.
- ☐ Derivata prima di una funzione e formule di derivazioni principali.
- ☐ Studio dei massimi e minimi e degli intervalli di crescita e di decrescenza.
- ☐ Grafico di una funzione algebrica razionale fratta.
- ☐ Lettura del grafico di una funzione algebrica con asintoto orizzontale e con asintoto obliquo.

PROGRAMMA DI LINGUA FRANCESE

Libro di testo: *Sublime 2030, œnogastronomie et service* (C. Duvallier) – Gruppo Editoriale ELi

- **Grammaire**

Alphabet

Les accents français

Les articles définis et indéfinis

Le pluriel

Verbes Être et Avoir

Le Féminin

La forme interrogative

La forme négative

Il y a / Il faut

C'est / Ce sont - Il est

Pronoms personnels toniques

Verbes de première conjugaison en -ER réguliers et irréguliers

Verbes de deuxième conjugaison en -IR

Verbes de troisième conjugaison

Les gallicismes

- **Lexique**

Les objets de la classe

Les couleurs

Les sensations

La famille

L'anniversaire

La routine quotidienne

Les français à table

Bien manger en France

Lycée hôtelier

Les tenues professionnelles (chef, serveur et réceptionniste)

- **Communication**

Fonctions communicatives générales

Comme saluer en français

Comme se présenter / présenter et dire comment ça va en français

- **Théorie et Culture Française**

La France et ses symboles

L'école en France

Les lieux mythiques de Paris

Les caractéristiques de la France

Le Harcèlement

Le Racisme

La Francophonie

- Travaux de groupe :

La musique française et italiens

La mode française et italienne

Le cinéma français et italien

La politique française et italienne

A tavola con la letteratura - "Le déjeuner du matin" - Jacques Prévert

La dieta mediterranea - Le régime méditerranéen

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

PROGRAMMA TEORICO SVOLTO

UDA 1: LA QUALITA' ALIMENTARE

- I marchi di tutela internazionali e italiani;
- Le frodi alimentari.

UDA 2: IGIENE E SICUREZZA

- Le contaminazioni nel settore ristorativo;
- La prevenzione delle contaminazioni;
- Il piano di autocontrollo HACCP;
- Il D.lgs. n. 81/2008;
- Gli infortuni in un ristorante;
- La prevenzione.

UDA 3: LA RISTORAZIONE E IL MENU

- Il menu nella storia;
- Le caratteristiche del menu;
- Le principali tipologie di menu;
- Le principali carte;
- Le indicazioni obbligatorie;
- Gli allergeni;

- La ristorazione commerciale e collettiva;
- Il catering;
- Il banqueting;

UDA 5: LA CUCINA REGIONALE ITALIANA

- La dieta Mediterranea;
- Cenni di cucina regionale italiana;
- Cenni di cucina internazionale.

RACCORDI INTERDISCIPLINARI E IN MATERIA DI EDUCAZIONE CIVICA

UDA PLURIDISCIPLINARE: A TAVOLA CON LA LETTERATURA

- Focus sull'evoluzione e le influenze della cucina italiana.

UDA PLURIDISCIPLINARE: LA DIETA MEDITERRANEA

- I principi della dieta Mediterranea;
- Realizzazione pratica di una ricetta ispirata alla dieta Mediterranea

UDA ED. CIVICA: IL CLIENTE E LE SUE ESIGENZE

- Le varie tipologie di menu;
- Gli allergeni.

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI

SETTORE SALA E VENDITA

LE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO:

- L'acqua da valore etico delle civiltà a ruolo di diritto umano nei programmi dell'ONU, OMS e Unione Europea. La carta delle acque.
- L'ADAM.
- L'acqua: acque destinate al consumo umano, classificazione, durezza, i dati obbligatori sull'etichetta, dal design della bottiglia al packaging, Idrosommelier, i water bar, abbinamento cibo-acqua, l'acqua in cucina, le acque di lusso.
- Il Vate pubblicitario, Acqua Sparta di Amerino, Fonte Ternana confezione speciale per Gabriele D'Annunzio. Il Chiaretto del Garda; Il Visna "Sangue Morlacco"; i Maraschino Luxardo; l'Aurum Cherry Brandy;

IL FUTURISMO

- La miscelazione futurista
- Le polibibite
- La taverna del Santopalato
- La famiglia Campari
- Depero, Marinetti, Fillia, il Manifesto della cucina Futurista e la Guerra alla Pastasciutta

I DISTILLATI:

- La distillazione
- la produzione; la classificazione e il servizio dei distillati
- il metodo Soleras
- le famiglie italiane del Brandy
- i vini fortificati
- il Porto
- lo Sherry
- il Marsala
- le acquaviti di vino, di vinacce, di frutta, di cereali e da vegetali

LA QUALITÀ TOTALE DEGLI ALIMENTI

- le denominazioni d'origine
- I marchi di qualità europei
- I marchi di qualità italiani dei vini
- I prodotti a KM 0; Bio; Coltivazione integrata; i P.A.T. ; i presidi Slow Food; De.Co.;

- Filiera corta; Filiera lunga

FRODI E SOFISTICAZIONI NEL VINO

- Adulterazioni
- Sofisticazioni
- Contraffazione
- Alterazione
- Italian Sounding
- Concorrenza sleale (Cinese)

PROGRAMMAZIONE PRATICA

1. CENA DI BENEFICENZA PER GLI ARTIGIANELLI PRESSO ARENGARIO DI MONZA
2. CUCINA ALLA LAMPADA: STRACCETTI DI POLLO E RADICCHIO ALLA SANDEMAN, IN ABBINAMENTO PROSECCO VENETO
3. CENA DI BENEFICENZA PER ACQUISTO DAE
4. RISTORANTE DIDATTICO: I SAPORI AUTUNNALI
5. RISTORANTE DIDATTICO: CENA CADOM
6. EVENTO IN VILLA REALE ASSOLOMBARDA MONZA
7. CENA CON LO CHEF STELLATO LORENZO SACCHI DEL CIRCOLINO DI MONZA
8. CENA CONSIGLIO D'ISTITUTO
9. CENA OPEN DAY
10. RISTORANTE DIDATTICO: UN TOUR IN PIEMONTE
11. CENA CON VINI FIRRIATO
12. APERITIVO DELEGAZIONE ERASMUS
13. SERATA EMERGENCY
14. CENA ROTARY
15. RISTORANTE DIDATTICO: CENA MUSICALE "CIBUS SONG CELENTANO"

PROGRAMMA DI EDUCAZIONE CIVICA

Per le classi di sale invertire le ore dedicate tra le discipline degli itp

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 P.T.O.F. 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 Consiglio di Classe. La valutazione deve considerare le conoscenze, le abilità e il progressivo sviluppo delle competenze previste nella sezione del curriculum dedicata all'educazione civica.

Le 33 ore annuali sono state suddivise proporzionalmente tra tutti i docenti del consiglio di classe sostituendole alle proprie ore disciplinari.

Lingua e Letteratura Italiana	5 ore
Storia	3 ore
Matematica	2 ore
Lingua Inglese	4 ore
Lingua Francese	4 ore
Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive	6 ore
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	3 ore
Laboratorio Servizi per l'Enogastronomia	2 ore
Laboratorio per i Servizi di Sala e Vendita	4 ore

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

La Costituzione

Studio della nostra Carta costituzionale e delle principali leggi nazionali e internazionali.

Obiettivi: fornire gli strumenti per conoscere i propri diritti e doveri, formare cittadini responsabili e attivi che partecipino pienamente e con consapevolezza alla vita civica, culturale e sociale della loro comunità.

Lo sviluppo sostenibile

Educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio, tenendo conto degli obiettivi dell'Agenda 2030 dell'ONU (l'educazione alla salute, la tutela dei beni comuni, principi di protezione civile).

La sostenibilità rientrerà in futuro tra gli obiettivi di apprendimento.

Cittadinanza digitale

Fornire gli strumenti per utilizzare consapevolmente e responsabilmente i nuovi mezzi di comunicazione e gli strumenti digitali.

In un'ottica di sviluppo del pensiero critico, sensibilizzare rispetto ai possibili rischi connessi all'uso dei social media e alla navigazione in Rete, contrastare il linguaggio dell'odio.

ARGOMENTI TRATTATI:

Principi della Costituzione

Statuto Albertino

Imprese: persone fisiche e giuridiche

Responsabilità sociale nelle imprese

Globalizzazione

O.N.U. e Comunità Europea

Regole comportamentali dell'Esame di Maturità

Impronta ecologica dell'uomo

Lo statuto degli studenti e delle studentesse

Diritti e doveri individuali.

Rispetto delle regole e relazioni sociali.

Impatto ambientale

Rispetto delle regole civili in chiave Sostenibilità ambientale e sviluppo sostenibile

Cucina sostenibile, alimentazione biologica, km 0.

Doppia piramide ambientale e spreco alimentare

Linee guida per una sana alimentazione nel rispetto di un corretto stile di vita

Norme di buona lavorazione e corretta prassi igienica per garantire il diritto alla salute dei consumatori

Identità digitale

Referendum: tipologie e modalità di voto

Giornata della memoria

Giornata contro la violenza sulle donne

Le relazioni con gli altri e il Core Quadrant di Ofman

6. PERCORSI PER COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

Va fatto notare che per il Corso Serale gli studenti sono esonerati dallo svolgere attività di ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO poiché tali studenti sono considerati adulti: la propria esperienza lavorativa va a sostituire l'attività di ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO .

Per gli studenti provenienti dai Centri di Formazione Professionale l'attività di ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO è parte integrante del terzo e quarto anno del percorso C.F.P. e la valutazione finale per l'attestato conseguito alla fine del terzo anno e del quarto anno tengono anche conto di tale attività.

Durante il corrente anno, alcuni studenti meritevoli hanno partecipato ad attività di stage con progetto ERASMUS all'estero finalizzate all'interscambio culturale, al miglioramento delle proprie competenze sia dal punto di vista pratico, sia linguistico.