



The scent of success

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



Documento della classe 5 D
Indirizzo enogastronomia
a.s. 2025-2026

Coordinatrice: Prof.ssa Daniela Leonti

**1. Presentazioni dell'Istituto
e del contesto territoriale**

1.1. Presentazione dell' Ipssec "A. Olivetti"

1

1.2 Il contesto territoriale

2. Il profilo professionale

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

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

2.3 Il quadro orario

2.4 Le competenze generali di indirizzo

2.5 Le competenze chiave e di cittadinanza

2.6 Le competenze di Educazione Civica

**3. Il consiglio di classe e la
componente alunni**

3.1 La composizione del Consiglio di classe

3.2 La stabilità dei docenti nel Consiglio di classe

3.3 Composizione della classe

3.4 Privatisti

3.5 Attribuzione dei crediti

3.6 RELAZIONE SULLA CLASSE

**4. Obiettivi del consiglio di
classe e contenuti
multidisciplinari**

4.1 Finalità

4.2 Obiettivi educativo-formativi

4.3 Obiettivi generali

4.4 Obiettivi specifici

4.5 Esplicitazione dei livelli di sufficienza

4.6 Obiettivi per aree disciplinari

4.7 Gli obiettivi multidisciplinari

4.8 Modalità di lavoro e strumenti utilizzati

4.9 Valutazione degli apprendimenti

4.10 Valutazione della condotta

4.11 Le attività di arricchimento dell'offerta formativa

4.12 Sintesi generale FSL

4.13 Simulazione Prima e Seconda prova d'Esame (Italiano ed alimentazione e griglie di correzione)

Allegati

I programmi disciplinari effettivamente svolti: lingua e letteratura italiana, storia, lingua inglese, lingua francese, matematica, scienza e cultura dell'alimentazione, diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, laboratorio dei servizi di cucina, laboratorio di sala e vendita, Scienze motorie e sportive, religione

Le firme del consiglio di classe

- Documenti riservati:
- Piani Educativi Personalizzati
 - Piani Didattici Personalizzati
 - Cartella relativa ai FSL per il triennio con valutazione FSL .
 - Valutazione competenze chiave e di cittadinanza
-

DOCUMENTO DELLA CLASSE 5 D

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

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

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

1. PRESENTAZIONI

1.1 PRESENTAZIONE DELL' IPSSEC "ADRIANO OLIVETTI" DI MONZA

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

Contabilità d'azienda

Dattilografia

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

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

Contabile d'azienda

Segretario d'azienda

Operatore commerciale con l'estero

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

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

- Analisti contabili
- Segretari d'amministrazione

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

- Operatore della gestione aziendale
- Operatore dell'impresa turistica

e con il diploma di maturità di:

- Tecnico della gestione aziendale

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

- Operatore dell'impresa turistica
- Operatore della gestione aziendale

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

- Tecnico dei servizi turistici
- Tecnico della gestione

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

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

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

- Tecnico della ristorazione
- Tecnico dei servizi turistici

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

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

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

1.2 IL CONTESTO TERRITORIALE

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

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

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

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

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

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

2. IL PROFILO PROFESSIONALE

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

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

È in grado di:

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

L’indirizzo si suddivide in articolazioni:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.3. QUADRO ORARIO

ENOGASTRONOMIA			
Materie area generale	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
GeoStoria, Cittadinanza e Costituzione	2	2	2
Lingua Inglese	2*	2*	2*
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1
Materie area d'indirizzo			
2^ Lingua straniera (Francese -Tedesco)	3	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione	5	4	5*
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	3	4
Laboratorio servizi enogastronomici - settore Cucina	6	5	5*
Laboratorio servizi enogastronomici - settore Sala e Vendita	-	2	2
Inglese Tecnico	1	1	1
Totali	33	32	32

***Compresenze**

TERZO ANNO 1 h compresenza: ITP + Inglese Tecnico

QUARTO ANNO 1 h compresenza: ITP + Inglese Tecnico

QUINTO ANNO 2h compresenza: ITP + Inglese Tecnico e ITP + Alimentazione

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

2.4 LE COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO

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

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

2.5 LE COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA

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

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

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

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

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

Competenze chiave e di cittadinanza - quinto anno

Nella seduta del cdc della 5D del 3 ottobre 2022, i docenti hanno individuato **due competenze chiave e di cittadinanza da implementare durante il quinto anno:**

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

Competenze chiave e di cittadinanza

In tutte le materie si lavora per esercitare nei ragazzi la capacità di individuare interrelazioni e collegamenti fra le varie discipline anche in preparazione dell'Esame di Maturità e del colloquio interdisciplinare.

Competenza	Esiti formativi	Discipline coinvolte	Conoscenze	Tempi (periodo)
Individuare collegamenti e relazioni	Riferisce in modo chiaro ed approfondito fatti e fenomeni individuando gli aspetti fondamentali, coglie relazioni di causa ed effetto negli eventi, analizza e classifica dati. Opera autonomamente e in modo corretto collegamenti coerenti fra le diverse aree disciplinari.	Storia	Storia del Made in Italy	Intero anno scolastico
		Scienze dell'alimentazione	Conoscere le certificazioni di qualità europee e i principali prodotti italiani e/o lombardi con certificazioni. Saper proporre un menù regionale con prodotti alimentari a marchio	
		Cucina	Conoscere i marchi registrati italiani e le loro differenze	

		Diritto e tecniche amministrative	La tutela legislativa dei marchi nel Codice civile, nel Codice per la proprietà industriale e nei regolamenti dell'UE. L'Italian sounding.	
Progettare	Utilizza le conoscenze acquisite per elaborare progetti inerenti le attività di studio. E' in grado di verificare la pianificazione. Organizza il materiale in modo appropriato. Gestisce responsabilmente strumenti e spazi.	- Storia - Scienze dell'alimentazione - Cucina - Diritto e tecniche amministrative	1. Uso delle conoscenze apprese per realizzare un prodotto. 2. Organizza il materiale in modo appropriato. Gestisce responsabilmente strumenti e spazi.	Intero anno scolastico

Griglia valutazione competenze chiave e di cittadinanza

COMPETENZE DI CITTADINANZA	DESCRITTORI	INDICATORI	VALUTAZIONE LIVELLI (barrare con una crocetta)			
			Avanzato	Intermedio	Base	Non raggiunto
PROGETTARE	Uso delle conoscenze apprese per realizzare un prodotto.	Utilizza le conoscenze acquisite per elaborare progetti inerenti le attività di studio. E' in grado di verificare la pianificazione.				
	Organizzazione del materiale per realizzare un prodotto	Organizza il materiale in modo appropriato. Gestisce responsabilmente strumenti e spazi.				

INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI	Individuare e rappresentare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi	Riferisce in modo chiaro ed approfondito fatti e fenomeni individuando gli aspetti fondamentali, coglie le relazioni di causa ed effetto negli eventi, analizza e classifica dati.				
	Individuare collegamenti fra le varie aree disciplinari	Opera autonomamente e in modo corretto collegamenti coerenti fra le diverse aree disciplinari.				

Al fine di sviluppare queste competenze agli alunni sono stati proposti dei progetti di ricerca ed analisi nei vari ambiti disciplinari anche in vista dell'Esame di Maturità .

LIVELLI DI COMPETENZA RAGGIUNTI

UDA 2 - La Lombardia tra tradizione e innovazione	NR	BASE	INTERM.	AVANZ.
COMPETENZA CHIAVE E DI CITTADINANZA:				
Progettare	4%	4%	36%	56%
Individuare Collegamenti e Relazioni	4%	18%	42%	36%
UDA 3 - Eccessi tra 800 e 900	NR	BASE	INTERM.	AVANZ.
COMPETENZA CHIAVE E DI CITTADINANZA:				
Progettare	4%	23%	59%	14%
Individuare Collegamenti e Relazioni	4%	27%	55%	14%

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

2.6 LE COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA

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

La prospettiva trasversale dell'insegnamento di educazione civica

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

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

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

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

I nuclei concettuali dell'Educazione Civica

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

La Costituzione

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

Lo sviluppo sostenibile

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

Cittadinanza digitale

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

Curricolo di Educazione Civica

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

PROGRAMMAZIONE UDA - SOSTENIBILITA' e CIRCOLARITA' classe 5 D anno scolastico 2025/2026

Titolo: "Sostenibilità e Circolarità"

Disciplina/e	Diritto e Tecniche amministrative, Storia, Scienza e cultura dell'alimentazione, Lingua inglese, Lingua francese, Laboratorio di enogastronomia-Cucina
Destinatari	Tutti gli alunni della 5^D
Anno di corso	Quinto anno
Compito assegnato ai ragazzi	Realizzazione di presentazioni ppt: proposta di una ricetta realizzata con ingredienti sostenibili o basati sulle caratteristiche di una delle diete sostenibili analizzate nel corso dell'anno scolastico.
Competenze coinvolte	1. 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 5. Partecipare al dibattito culturale 12. 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 13. Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle

	eccellenze produttive del Paese 14. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni
Obiettivi di apprendimento	Gli indicatori relativi alle singole competenze individuate.
Conoscenze funzionali all'apprendimento	Pre requisiti individuati dal singolo Cdc.
Tempi di realizzazione	Tutto l'anno
Strumenti utilizzati	Lezioni frontali, discussioni guidate, appunti degli studenti, visione di video, podcast, uscite didattiche...
Elementi per la valutazione	Rubrica per competenze

PIANO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE

<i>Fase</i>	<i>Descrizione dell'attività (cosa fa il docente e cosa fanno i ragazzi)</i>	<i>Durata in ore</i>	<i>Disciplina</i>
1	Economia lineare ed economia circolare. Agenda 2030 Obiettivo 12 - Consumo e produzione responsabili. Analisi di casi aziendali/ imprese che producono in maniera sostenibile nel contesto della ristorazione e del fashion. Riforma articoli 9 e 41 della Costituzione. I Green Jobs	10	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
2	Approfondimenti argomenti di attualità Visita al Binario 21	4	Storia
3	Cibo e Salute - LILT AIDO Banco Alimentare Dieta Sostenibile	10	Scienza e cultura dell'alimentazione
4	Le Istituzioni europee Valorizzazione rifiuti	6	Lingua Francese
5	Visione spettacolo teatrale e commento in classe: "Otello": Sopraffazione umana, cieca gelosia, violenza di genere ed inganno	5	Lingua Inglese
6	Visione film "La voce di Hindj Rajab"	2	Lingua Italiana
7	L'inserimento del QR Code nei menu, le doggy bag come strumento di sostenibilità	3	Laboratorio di enogastronomia - sala
8	Storia degli Ebrei	4	IRC
9	Progettazione di attività sportive a carattere sostenibile	4	Scienze Motorie

Totale ore impegnate	48
-----------------------------	-----------

Competenze conseguite

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

La valutazione

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

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

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

3. IL CONSIGLIO DI CLASSE E LA COMPONENTE ALUNNI

3.1 LA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Docente	Continuità didattica nel triennio
Italiano	Prof.ssa Scarcella Gilda	sì
Storia	Prof.ssa Scarcella Gilda	sì
Inglese	Prof.ssa Leonti Daniela	sì
Francese	Prof.ssa Burgi Marisa	sì
Matematica	Prof.ssa Mazzagardi Tiziana	sì
Diritto e tecniche amm. Strut. Ric.	Prof. Gavazzi Monica	solo da gennaio del 5° anno
Lab. Servizi enogastronomici - sala	Prof. Katiuscia Diaco	solo 5° anno
Lab. Servizi enogastronomici - cucina	Prof. Iapozzuto Carmine	sì
Scienze degli alimenti	Prof.ssa Banfi Maria A.	sì
Scienze motorie	Prof.ssa Vigna Moiraghi Enrica	4° e 5° anno
Religione	Prof.ssa Mariani Paola	sì
Sostegno	Prof.ssa Maietta Imbrovana	4° e 5° anno
Sostegno	Prof.ssa Esposito Donatella	4° e 5° anno

3.2 STABILITÀ DEI DOCENTI

Per quanto riguarda il corpo docente, c'è stata continuità didattica per tutte le discipline di studio fatta eccezione per diritto e tecniche amministrative la cui docente è subentrata in questo anno scolastico.

3.3 COMPOSIZIONE DELLA CLASSE 5D

La classe 5D è composta da 23 alunni. E' presente un alunno proveniente da altri istituto (leFP).

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

IL FLUSSO DEGLI ALUNNI

CLASSE	Provenienti dalla stessa classe	Provenienti da altra classe / istituto o ripetenti	Respinti alla fine del quarto anno
Quinta	20	3	0

3.4 PRIVATISTI

Alla sezione 5D non sono stati assegnati alunni privatisti.

3.5 ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

I punteggi sono stati attribuiti sulla base dell'Ordinanza n. 45 del 9/03/2023 concernente gli esami di Maturità nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2025/2026.

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

TABELLA (Allegato A)

Attribuzione credito scolastico: Come da normativa vigente.

3.6 RELAZIONE SULLA CLASSE 5D

Presentazione della classe

La classe è composta da 23 alunni di cui 1 proveniente da altri istituti (leFP). Il gruppo classe si è costituito dal terzo anno a seguito della scelta dell'indirizzo di enogastronomia.

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

Nella classe sono presenti dieci alunni con Bisogni Educativi Speciali, di cui sette alunni con D.S.A., e tre alunni* con disabilità. Il consiglio di classe ha predisposto il piano educativo individualizzato (PEI) per gli alunni con disabilità e il piano didattico personalizzato (PDP) per gli altri alunni con DSA.

Per quanto riguarda la componente docenti, la classe ha visto l'ingresso di nuovi docenti in alcune discipline: diritto e tecniche amministrative e sala. Tali cambiamenti non hanno comportato alcun problema o difficoltà per gli studenti.

Nel gruppo classe sono presenti due studentesse con Piano Educativo Individualizzato, entrambe seguite dall'insegnante di sostegno e inserite in un percorso didattico di tipologia B, che prevede il raggiungimento degli stessi obiettivi della classe attraverso opportune personalizzazioni. Le alunne si distinguono per educazione, senso di responsabilità e impegno, avendo partecipato con interesse a tutte le attività proposte. Pur presentando ciascuna specifici punti di forza e fragilità, grazie al supporto congiunto della docente di sostegno e dei docenti curricolari, sono riuscite a superare le difficoltà legate all'apprendimento, conseguendo gli obiettivi previsti dal PEI.

Avendo dimostrato, durante l'anno, di essere in grado di sostenere le stesse prove della classe (non equipollenti), si richiede per entrambe, la presenza dell'insegnante di sostegno durante l'esame di Maturità, al fine di garantire continuità al percorso svolto nel corso dell'anno scolastico e assicurare un supporto emotivo. Per l'organizzazione dell'Esame si rimanda alla relazione riservata.

Un altro alunno con disabilità, con un percorso C differenziato, non svolgerà le prove scritte. Mentre per l'orale l'alunno svolgerà una prova laboratoriale con il supporto costante dell'insegnante di sostegno.

Andamento disciplinare della classe e frequenza scolastica

Da un punto di vista comportamentale, nel corso dell'intero anno scolastico, gli alunni hanno mantenuto un comportamento corretto e responsabile sia tra loro sia con i docenti.

Si è dimostrata una classe molto inclusiva, anche durante le ore laboratoriali.

La partecipazione al lavoro scolastico è stata buona, salvo per alcune eccezioni.

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.

Andamento didattico della classe

La classe ha iniziato l'anno scolastico evidenziando livelli di partenza che sono stati considerati dai docenti del Consiglio di Classe buoni e, anche oggi, il profitto medio risulta in generale buono, anche ottimo per alcuni alunni e per pochi altri sufficiente.

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

Alcuni alunni hanno raggiunto un buon livello di conoscenze e competenze e hanno dimostrato anche buone abilità operative nelle materie professionali.

Si evidenzia che un gruppo nella classe ha raggiunto elevati risultati relativamente alle materie pratiche professionalizzanti ed ha partecipato alle attività dell'Azienda simulata "Alla corte di Teodolinda".

Anche le attività di Alternanza scuola lavoro hanno permesso a tutti di crescere e sviluppare competenze di ottimo livello, anche quelle svolte all'estero.

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

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

La valutazione scaturisce dalle verifiche (formative e sommative) riferite agli obiettivi disciplinari indicati nelle programmazioni di dipartimento e individuali e nella programmazione dei Consigli di Classe per gli obiettivi di tipo trasversale e/o interdisciplinari. Nel processo di verifica degli esiti la misurazione è stata effettuata utilizzando una gamma di voti dall'1 al 10 sulla base di criteri comuni coerenti con la programmazione d'Istituto.

Andamento della classe nei FSL (Formazione Scuola Lavoro)

Gli alunni hanno mostrato partecipazione al dialogo educativo e interesse per gli insegnamenti proposti, dimostrando particolare impegno e responsabilità nelle attività di

FSL proposte e nelle altre attività promosse dalla scuola per far acquisire agli alunni conoscenze, competenze e abilità, con il fine di essere avviati verso la figura professionale.

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

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

Tutti gli alunni nel corso del triennio hanno svolto il numero di ore di attività di FSL previsto. Le valutazioni riportate dagli alunni sono state per tutti positive. Alcuni hanno dimostrato anche elevate capacità professionali in stage presso ristoranti di medio-alto livello e durante le esperienze Erasmus all'estero.

4. OBIETTIVI DEL CONSIGLI DI CLASSE E CONTENUTI MULTIDISCIPLINARI

4.1 FINALITÀ

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

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

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

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

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

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

4.2 OBIETTIVI -FORMATIVI

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

4.3 OBIETTIVI GENERALI

- Consolidamento delle capacità di analisi, sintesi e rielaborazione personale;
- Far acquisire un metodo di lavoro e di studio fondato sull'organizzazione analitica/sintetica delle informazioni, delle conoscenze e dei dati desunti direttamente da documenti e fonti;
- Sviluppo della capacità di controllo delle procedure adottate, dell'osservazione e dello spirito di iniziativa;
- Capacità di ricercare le fonti rispondenti ai bisogni specifici e di utilizzare le informazioni in modo da sostenere, documentando e argomentando, le proprie affermazioni;
- Conoscenza, individuazione ed uso corretto ed autonomo delle tecniche di composizione adeguate alla preparazione delle diverse tipologie testuali: schede, questionari, appunti, riassunti, schemi, mappe concettuali e componimenti di vario genere, anche in lingua straniera;

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i collaboratori;
- Elaborazione di un percorso formativo curricolare, fondato sulla pluridisciplinarietà e sulla progettualità, volto all'individuazione e promozione del patrimonio artistico, culturale ed enogastronomico locale.

4.4 OBIETTIVI SPECIFICI

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

- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione alle specifiche necessità dietologiche
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici.

4.5 ESPLICITAZIONE DEI LIVELLI DI SUFFICIENZA

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

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

4.6 OBIETTIVI PER AREE DISCIPLINARI

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

4.7 GLI OBIETTIVI MULTIDISCIPLINARI

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

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

STRATEGIE PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

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

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

4.8 MODALITÀ DI LAVORO E STRUMENTI UTILIZZATI

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

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

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

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

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

Come da indicazioni del Piano scolastico per la DDI, durante il periodo di emergenza sanitaria, il CdC ha calibrato il sistema valutativo alle reali nuove esigenze, alle modificazioni delle metodologie didattiche e della modalità di erogazione della didattica.

	Italiano	Storia	Francese	Inglese	Matematica	Scienze e cultura dell'Alimentazione	Lab. Servizi enogastronomici settore sala	Diritto e tecniche amministrative	Lab. Servizi enogastronomici –settore cucina	Scienze Motorie	Religione
Lezione frontale	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Lezione interattiva		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Lavoro di gruppo				x					x	x	
Discussione guidata	x	x	x	x		x	x	x			x
Simulazione			x				x		x		

MEZZI E STRUMENTI

	Italiano	Storia	Francese	Inglese	Matematica	Scienze e cultura dell'Alimentazione	Lab. Servizi enogastronomici settore sala	Diritto e tecniche amministrative	Lab. Servizi enogastronomici –settore cucina	Scienze Motorie	Religione
Libri di testo	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Fotocopie / Appunti	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x
Computer			x	x		x	x	x	x	x	x
Audio /			x	x		x					x

Videoregistratore											
Internet	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x
Tavola grafica					x						

INTERVENTI DI RECUPERO E SOSTEGNO

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

L'azione di recupero ha curato lo sviluppo e la maturazione di un efficace metodo di studio, il consolidamento, e per quanto possibile il potenziamento delle abilità di base, sono stati attuati momenti di recupero in itinere oltre allo stop didattico effettuato dopo il primo quadrimestre.

TIPOLOGIE DI VERIFICHE ED ESERCITAZIONI PER LE PROVE D'ESAME

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

Le simulazioni della prima e seconda prova sono state effettuate rispettivamente il 13 aprile e il 5 maggio e valutate utilizzando le griglie adottate (Vedi allegato).

Durante le simulazioni alcuni alunni si sono avvalsi dell'uso del PC, strumento che verrà utilizzato anche nelle prove scritte d'esame.

4.9 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

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

La valutazione formativa

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

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

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

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

La valutazione formativa è rigorosa, ma incoraggiante.

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

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

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

L'attività valutativa dovrà concentrarsi sul processo, più che sulla prestazione, deve essere capace di rilevare sviluppo e maturazione di competenze disciplinari, ma anche trasversali e di cittadinanza.

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

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

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

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

Per la scelta degli strumenti è poi importante definire se si intendono valutare prodotti (un testo, un progetto, ecc.) oppure processi/comportamenti (puntualità nella consegna di un

compito, la capacità di interagire correttamente durante la video lezione, argomenta e motiva le proprie idee/opinioni ecc.).

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

Modalità delle valutazioni in presenza

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

Valutazione finale /sommativa

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

La valutazione sommativa 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, 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.

La griglia di valutazione del profitto, da applicare come strumento di valutazione sommativa per tutte le discipline, è stata deliberata nell'ambito del Piano triennale dell'offerta formativa 2022- 2025 dell'Istituto.

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

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

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

Le valutazioni sommative espresse da ciascun docente concorreranno alla formazione del voto finale di sintesi, rammentando che, come disposto dall'art. 6 dell'OM n. 92/2007, il voto proposto nello scrutinio finale va formulato sulla base degli esiti di "un congruo numero di prove effettuate durante l'ultimo quadrimestre e sulla base di una valutazione complessiva dell'impegno, interesse e partecipazione dimostrati nell'intero percorso

formativo. La proposta di voto tiene altresì conto delle valutazioni espresse in sede di scrutinio intermedio nonché dell'esito delle verifiche relative ad eventuali iniziative di sostegno e ad interventi di recupero precedentemente effettuati".

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

4.10 VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA

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

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

Per tale ragione, in aggiunta alla Tabella degli indicatori pubblicata sul PTOF 2019/2022, la valutazione terrà conto dei seguenti criteri:

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

9	Comportamento	ORDINARIAMENTE CORRETTO L'alunno/a è generalmente corretto nei comportamenti con i docenti, con i compagni, con il personale della scuola. Rispetta gli altri ed i loro diritti.
	Atteggiamento	Disciplinato negli atteggiamenti tenuti a scuola.
	Note disciplinari	NESSUNA Non ha a suo carico provvedimenti disciplinari.
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	APPROPRIATO Utilizza in maniera responsabile il materiale e le strutture della scuola.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	REGOLARE Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari. Giustifica con tempestività
	Rispetto delle Consegne	REGOLARE Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari.
8	Comportamento	CORRETTO Il comportamento dell'alunno nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola è sostanzialmente corretto e/o talvolta, tuttavia, si rende responsabile di qualche ritardo non giustificato.
	Atteggiamento	ADEGUATO Non sempre irreprensibile, se richiamato si adopera per recuperare l'atteggiamento giusto.
	Note disciplinari	SPORADICHE ammonizioni verbali
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	RARAMENTE INAPPROPRIATO Non sempre utilizza in maniera diligente il materiale e/o le strutture della scuola. Non sempre porta tutto il materiale richiesto.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	TALVOLTA IRREGOLARE Frequenta con assiduità le lezioni, talvolta non sempre rispetta gli orari.
	Rispetto delle Consegne	NON SEMPRE PUNTUALE E COSTANTE Talvolta non rispetta le consegne.
7	Comportamento	POCO CORRETTO L'alunno/a ha talvolta comportamenti poco corretti nei confronti dei docenti, dei compagni, e del personale della scuola.
	Atteggiamento	REPREENSIBILE L'alunno viene spesso richiamato dagli insegnanti. Segue in modo passivo e marginale 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 dall'attività didattica per violazioni gravi.
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	IRRESPONSABILE Utilizza in maniera assolutamente irresponsabile il materiale e le strutture della scuola e si rende pericoloso per sé e per gli altri.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	DISCONTINUA E IRREGOLARE Frequenta in maniera discontinua le lezioni e molto spesso si rende responsabile del mancato rispetto degli orari..
	Rispetto delle Consegne	INESISTENTE Non rispetta le consegne.

STRUMENTI DI VERIFICA

	I t a l i a n o	S t o r i a	F r a n c e s e	I n g l e s e	M a t e m a t i c a	Scienze e cultura dell' Alimentazione	Diritto e tecniche amm. e ristorative	Lab Servizi enogastronomic i settore - cucina	Lab. Servizi enogastronomici settore sala /vendita	Scienze motorie e sportive	Religion e
Interrogazione breve	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Interrogazione lunga	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
Componiment o	x	x				x					
Prove strutturate o semistrutturat e	x	x	x	x	x		x	x	x		
Altro										Prove pratiche	

4.11 ATTIVITA' DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

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

- Progetto Educazione ambientale - Prendersi cura dell'ambiente;
- Progetto "Cibo e salute": Guadagnare in salute con LILT
- Progetto educ. ambientale - Lotta allo spreco alimentare - Incontro con "Banco alimentare"
- Progetto di Educazione alla legalità - Incontro con gli Avvocati della Camera Penale di Monza;
- Progetto Randstadt: EAT, TRAIN, REPEAT
- Progetto AIDO
- Progetto sport: pattinaggio sul ghiaccio
- Visione film cinema "La voce di Hind Rajab"
- Collegamento in diretta live: "Giornata della Memoria: Visita Guidata ad Auschwitz. Intervento del Ministro dell'Istruzione Valditara.
- Visione film "Mia" su violenza di genere e cyberbullismo
- Visione spettacolo teatrale "Othello Pop Tragedy"
- Visita al Binario 21 - Memoriale della Shoah
- Incontro di presentazione recruiting con Club Med
- Incontro di presentazione / recruiting con "Antonio & Marco, Pizza Amore Fantasia"
- Un gruppo di alunni ha partecipato alle attività dell'Azienda simulata "Alla corte di Teodolinda" e a vari eventi esterni organizzati dalla scuola;
- Un gruppo di alunni ha visitato la Casa di Reclusione di Bollate
- Incontro di un gruppo di alunni con una docente dell' Università Bicocca di Milano nell'ambito dell'Orientamento in uscita;
- Partecipazione di un gruppo di alunni alle attività ERASMUS+ o VET a Strasburgo, in Martinica e in Francia con Club MED
- Un'alunna ha partecipato al POC Mini Crociera nel Mediterraneo

4.12 SINTESI GENERALE FSL

FINALITÀ GENERALI

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

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

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

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

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

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

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

L'organizzazione e la distribuzione delle ore/attività previste svolte dalla classe 5D in merito al progetto di FSL di Istituto è la seguente:

- Classe terza a.s 2023/2024. Le attività di FSL hanno compreso: tirocinio curricolare aziendale svolto presso ristoranti di alto livello, partecipazione ad eventi e manifestazioni organizzati da enti ed aziende del territorio, Ristorante Didattico "Olivettando", Azienda Simulata "Alla corte di Teodolinda", incontri con esperti; tutti gli alunni hanno partecipato al Corso di sicurezza sui luoghi di lavoro (modulo base Reg. 81/2008) organizzato da GIGroup.

- Classe quarta a.s 2024/2025. Le attività di FSL hanno compreso: tirocinio curricolare aziendale presso ristoranti di alto livello incontri con esperti di settore in modalità on line "Gli Ambasciatori del gusto" preparazione di pranzi per eventi; alcuni alunni hanno effettuato stage con progetti Erasmus in diversi paesi quali Turchia, Francia, Portogallo, Spagna, Réunion e Italia. Alcune alunne hanno aiutato gli chef per il concorso "Emergent Chef". Un alunno ha partecipato al Cook Round.

- Classe quinta 2025/2026. Le attività di FSL hanno compreso: un gruppo di alunni ha partecipato all'Azienda Simulata "Alla corte di Teodolinda"; alcuni alunni hanno partecipato ad attività di orientamento presso le Università. Alcuni alunni hanno effettuato stage con progetti Erasmus in diversi paesi quali Francia e Martinica. La classe infine ha partecipato ad un incontro con "Il Banco Alimentare" e ad un incontro di recruiting con Club Med e con Antonio & Marco, Pizza Amore e Fantasia.

Gli alunni della classe 5D hanno svolto complessivamente un monte ore di FSL adeguato allo sviluppo di elevate competenze professionali. Infatti, sia in relazione alle attività svolte presso realtà lavorative esterne che in relazione alle attività organizzate dall'Istituto, molti alunni hanno conseguito, nel corso del triennio, un livello "avanzato" delle competenze.

Docente tutor FSL: Prof. Iapozzuto Carmine

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

4.13 Simulazioni di Prima e Seconda prova Allegato

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

Svolgi la prova, scegliendo una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

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

Ieri ho sofferto il dolore

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

terrore?

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

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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

PROPOSTA A2

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

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

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

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

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

guardando dal vetro le vigne deserte penso che vivere per caso non è vivere. E mi chiedo se sono davvero scampato.»

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

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

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

«Il brutale realismo della guerra, osservava la «Contemporary Review»¹ nel febbraio 1918, aveva intensificato «l’aspirazione per un mondo più nobile e più elevato come risultato del martirio del mondo civile. La gente più sana e più pacata va dicendo: tutto sarà differente dopo la guerra, dovremo iniziare tutto di nuovo, dobbiamo chiudere con gli errori e i fallimenti del passato». Ma queste aspirazioni apparivano

«sentimentali e prive di fondamento», perché era «letteralmente impossibile cominciare tutto da capo». Se interroghiamo la gente comune e i semplici soldati, aggiungeva la rivista, «scopriamo che essi non sono abbacinati dalla visione apocalittica di un nuovo cielo e una nuova terra, ma desiderano solo sicurezza e momenti di pace, farla finita con l’aggressività, badare alla famiglia, e ristabilire al più presto gli aspetti familiari della vita comune».

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

Forse erano molti, forse erano la maggioranza i soldati coscritti che erano andati al fronte con la stessa convinzione. E forse erano anche molti, forse erano la maggioranza, i reduci che alla fine del conflitto avrebbero condiviso i sentimenti sconsolati della rivista inglese. Ma

non erano stati pochi, o erano stati comunque una numerosa minoranza, specialmente giovani, coloro che all'inizio della Grande Guerra avevano esultato ed erano partiti volontari ed entusiasti, convinti che stesse iniziando una nuova era per l'umanità, che gli individui e le nazioni sarebbero stati rigenerati dal sangue, e che dalla guerra sarebbe nato un mondo nuovo e un uomo nuovo, più sano e più nobile negli ideali e nelle azioni. E non furono pochi, e formarono comunque minoranze numerose e attive, quelli che all'indomani della fine dei combattimenti pensarono che la guerra era stata in effetti un'esperienza tragica ma grandiosa, dalla quale un mondo nuovo e un uomo nuovo dovevano necessariamente nascere. Forse erano già in gestazione: le sofferenze atroci che il conflitto aveva imposto all'umanità erano le inevitabili conseguenze del parto. In Italia, la possibilità della pace, con l'approssimarsi della vittoria, dopo le vociferazioni dell'abdicazione di Guglielmo II nell'ottobre 1918, fu salutata dagli interventisti come l'annuncio di una nuova era per l'umanità. [...] Fra i dubbiosi e gli entusiasti, altri pensarono, guardando il mondo nuovo costruito sulle rovine umane e materiali, che la Grande Guerra era stata in realtà il naufragio della civiltà moderna. Forse la civiltà stessa era annegata.»

Comprensione e analisi

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

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

Produzione

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

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

PROPOSTA B2

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

«Le differenze tra l'intelligenza naturale e quella artificiale sono molteplici. Intanto l'intelligenza naturale è incarnata in un corpo: i desideri, i sentimenti, i timori, sono tutti elementi che hanno gli umani in quanto viventi, come ogni altro organismo, e che le macchine non possono avere. Nasciamo dotati della volontà, siamo dominati dalla nostra oppure ci riscopriamo paralizzati da quella altrui, e il fatto che per noi sia così importante ci dice che l'intelligenza naturale è una mente finalizzata e con degli obiettivi che ricerchiamo in prima persona. La macchina, al contrario, non ha volontà e finalità: quando vince a scacchi, è perché qualcuno l'ha programmata per vincere, altrimenti non avrebbe mai nemmeno iniziato la partita. Una seconda differenza è che tutti gli organismi muoiono e hanno un metabolismo che cerca di differire il più possibile questo momento della morte. Questo tentativo di differimento condiziona potentemente la vita della mente degli esseri umani nella ricerca di quegli obiettivi di cui sopra, mentre non può fare altrettanto con una "mente artificiale", posto che si possa parlare della mente di un telefonino o di un computer. Quella umana è una

mente attrezzata che fa un uso sistematico di attrezzi. Fra questi attrezzi, insieme agli occhiali, ai tavoli, alle penne e ai fogli di carta, c'è l'intelligenza artificiale. Questo ci differenzia non rispetto alle macchine, ma rispetto agli animali non umani, che certo fanno un uso occasionale di attrezzi ma non sono un'intera forma di vita governata dal rapporto con la tecnologia. Tramite questo rapporto, la nostra mente è capitalizzata proprio perché produciamo memorie sia interne che esterne, attraverso cui riusciamo a capitalizzare il sapere e a trasmetterlo alle generazioni successive. Anche questa è una caratteristica che non ha nessun tipo di animale non umano, una pedagogia consapevole che ci accompagna per tutta la vita. È un capitale di sapere e di verità che appartiene all'umano, senza il quale non ha alcun significato. Non si tratta di essere iper- antropocentrici ma di situare la nostra posizione: siamo quel pezzetto dell'universo che presenta questo tipo di forma di vita e dentro a quella forma di vita c'è il sapere. Tante altre forme di vita non hanno il sapere come loro caratteristica, ma non dobbiamo descrivere tutto questo sempre in termini di vantaggi evolutivi. C'è, anzi, rispetto all'umano l'idea che abbia un forte svantaggio evolutivo perché non ha un suo mondo proprio e ne abita sempre di diversi: questo fa sì che sia sempre esposto, angosciato, con tendenze a capitalizzare, perché non sa che cosa gli succederà l'indomani. Se ci pensiamo, un gatto a quattro mesi è già autonomo, mentre un umano non lo è neanche a quaranta o a ottant'anni.»

Comprensione e analisi

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

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

Produzione

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

PROPOSTA B3

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

«La vita è bella? Oppure non lo è? Per rispondere adeguatamente a questi interrogativi occorre prima stabilire come sia possibile capire se una cosa (un oggetto, un fenomeno naturale, una persona) sia bella oppure no. In prima approssimazione la mia risposta è che lo si può capire a partire dal desiderio di unificazione prodotto in noi dall'immagine e dal pensiero di quella cosa: a quanto ci appare bello infatti ci vogliamo unire, dal suo contrario distaccare. E un istinto naturale, direi fisiologico, iscritto cioè nella logica che governa la natura- *physis*, compresa la nostra, e che già venticinque secoli fa veniva colto dal poeta greco Teognide con queste parole attribuite alle Muse e alle Grazie: «Ciò che è bello, è amato; ciò che bello non è, non è amato», laddove questo amore esprime il desiderio di eros. Per questo la dimensione estetica è tanto curata nel commercio, dagli spot, la cui realizzazione costa milioni, alla frutta e alla verdura sui banchi del mercato: la nostra mente, percependo il bello, sente il desiderio spesso irresistibile di aderirvi. Ma tornando alla vita,

qual è la situazione al riguardo? È bella oppure no? La mia risposta è che la vita è supremamente bella: la prova è data dal fatto che l'istinto più forte nei viventi è quello di sopravvivenza. Sentiamo scorrere dentro di noi il desiderio di vivere che ci fa aderire alla vita con una forza più intensa di quella che tiene un mollusco avvinto a uno scoglio, e ciò dimostra che la vita è così bella che (quasi) non possiamo pensare nulla di più bello e di attraente. Sembrerebbe quindi tutta una festa, la vita. Così però non è. Ha scritto Boris Pasternak: «Com'è bello il mondo! Ma perché proprio questo dà un senso di dolore?». [...] C'è una domanda inevitabile che si profila nella mente di chiunque inizi a riflettere sull'argomento: la bellezza esiste come una dimensione consistente in sé e per sé, o è solo una questione di gusti personali, e più ancora di epoche e di latitudini? Chi di noi avrebbe gli stessi gusti se fosse nato nel centro dell'Africa, sulle Ande o su un'isola del Giappone? O se fosse nato esattamente nel medesimo luogo ma tremila anni prima? O anche solo trent'anni fa? Non è del resto necessario viaggiare nello spazio e nel tempo per constatare l'immane disparità di gusti che divide gli esseri umani, basta uscire di casa e soffermare lo sguardo sulla gente che passa.»

Comprensione e analisi

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

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

Produzione

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

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

PROPOSTA C1

Testo tratto da: "*Lettera del Santo Padre Francesco sul ruolo della letteratura nella formazione*",

<https://www.vatican.va/content/francesco/it/letters/2024/documents/20240717-lettera-ruolo-letteratura-formazione.html>

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

che ogni nuova opera che legge rinnova e amplia il proprio universo personale.»

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

PROPOSTA C2

Testo tratto da: *“Adolescenti e tecnologie. L’Australia vieta i social media ai minori di 16 anni”*, avvenire.it, 27 novembre 2024.

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

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

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

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

Prima prova scritta

Candidato/a.....

Tipologia scelta..... /100 /20

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

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

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

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

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi: candidati DSA

Prima prova scritta

Candidato.....

Tipologia scelta..... PUNTEGGIO...../100

PUNTEGGIO FINALE...../20

indicatori	descrittori generali (max 60 punti)		
ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	-scelta e organizzazione degli argomenti scarsamente pertinenti alla traccia -organizzazione degli argomenti inadeguata o disomogenea -organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo pertinente -ideazione e organizzazione del testo efficace con puntuale articolazione degli argomenti	1-5 6-8 9-11 12-15	
coesione e coerenza testuale	-piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati -piano espositivo coerente; imprecisione nell'uso dei connettivi -piano espositivo coerente e coeso con utilizzo abbastanza efficace dei connettivi -piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi -piano espositivo bene articolato con utilizzo appropriato e vario dei connettivi	1-3 4-8 9-10 11-12 13-15	
ricchezza e padronanza lessicale	-scarsa -adeguata -ampia e varia	1-2 3 4-5	
efficacia espressiva (sostituisce correttezza grammaticale ortografia, morfologia, sintassi, punteggiatura)	-scarsa -adeguata -precisa e puntuale	1-2 3-4 5	
varietà e pertinenza 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	

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

Indirizzo: IP17 – ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Tipologia D

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

Nucleo tematico 8

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

MIGLIORARE LA SODDISFAZIONE DELLA CLIENTELA

IDEA INTRODUTTIVA

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

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

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

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

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

ELABORAZIONE SCHEDA PROGETTUALE

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

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

STRUMENTI CONSENTITI

- Vocabolario di lingua italiana
- Calcolatrice
- Righello

TEMPO A DISPOSIZIONE

- 6 ore

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

Nucleo tematico 8

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

MIGLIORARE LA SODDISFAZIONE DELLA CLIENTELA

IDEA INTRODUTTIVA

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

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

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

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

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

ELABORAZIONE SCHEDA PROGETTUALE

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

- titolo del progetto e introduzione alle varie tipologie di diete vegetariane, spiegandone gli aspetti nutrizionali ed evidenziandone vantaggi e svantaggi;
- breve spiegazione del progetto in cui descrivere le strategie utilizzate per raggiungere uno dei fattori che determinano il grado di soddisfazione del cliente elencati nella parte introduttiva;
- proposta di 1 piatto vegetariano, specificando la stagionalità, e compilazione della scheda ricetta

(allegato 1) della preparazione per 10 persone, da inserire nell'assortimento aziendale;

- valutazione nutrizionale qualitativa della ricetta analizzata nella scheda;
- analisi delle caratteristiche organolettiche del piatto proposto al punto precedente;
- proposta di strategie per la digitalizzazione di alcuni servizi in un'ottica di maggiore fidelizzazione del cliente

STRUMENTI CONSENTITI

- Vocabolario di lingua italiana
- Calcolatrice
- Righello

TEMPO A DISPOSIZIONE

- 6 ore

ALLEGATO 1

Indirizzo: IP17 – ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

60

metodi di cottura, utensili

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

ESAME DI STATO a.s. 2024/2025

Indirizzo: IP17 – ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI STATO

Candidato _____

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

	Argomentazione, rielaborazione e uso del linguaggio specifico in modo impreciso e stentato	0,5 - 1	
PUNTEGGIO TOTALE ASSEGNATO			/20

ALLEGATO - Programmazioni

PROGRAMMA DI ITALIANO 5D Docente Gilda Scarcella

Libro di testo: La mia nuova letteratura, AA. VV. Ed. Signorelli vol.3

TRA OTTOCENTO E NOVECENTO

Contesto storico

La narrativa del secondo Ottocento: Naturalismo (cenni) e Verismo (tematiche, tecniche narrative, poetica, lingua e stile).

La prosa del Decadentismo

Giovanni Verga, vita, opere, poetica

Vita nei campi, *La lupa*, *Rosso Malpelo*

I Malavoglia

La famiglia Toscano

L'addio di 'Ntoni

Oscar Wilde, Il ritratto di Dorian Gray, *Trama e analisi del personaggio dell'Esteta*

Gabriele D'Annunzio, Il piacere, *Andrea Sperelli*, *l'eroe dell'estetismo*

La poesia del secondo Ottocento

Il Simbolismo

Charles Baudelaire, I fiori del male,
L'albatro

Arthur Rimbaud, *Vocali*

Gabriele D'Annunzio, Alcyone, *La pioggia nel pineto*

Giovanni Pascoli (l'autore, i temi, la poetica, le innovazioni stilistiche).

Il fanciullino, *Il fanciullo che è in noi*

Myricae

Il lampo

X agosto

I canti di Castelvecchio, *La mia sera*

IL PRIMO NOVECENTO:

Contesto storico. Idee e poetiche:

IL FUTURISMO

Filippo Tommaso Marinetti, Il bombardamento di Adrianopoli (Zang Tumb Tumb)

IL SECONDO DECADENTISMO

Il grande romanzo europeo: tematiche, struttura, tecniche narrative, poetica, lingua e stile.

Italo Svevo, vita, opere, tematiche.

La coscienza di Zeno,

La prefazione

L'ultima sigaretta

Lo schiaffo del padre

Luigi Pirandello,

Il fu Mattia Pascal,

La nascita di Adriano Meis

Io e l'ombra mia

Uno, nessuno e centomila, *Un piccolo difetto*

Novelle per un anno, *Il treno ha fischiato*.

LA POESIA E NARRATIVA DEL NOVECENTO, L'ETA' CONTEMPORANEA

Contesto storico

Idee e poetiche:

i temi del pensiero contemporaneo

la nuova tradizione poetica del Novecento

Giuseppe Ungaretti, vita, opere e poetica

L'allegria,
San Martino del Carso
Veglia
Soldati
I fiumi
Mattina

Primo Levi, contesto storico

Se questo è un uomo, *Questo è l'inferno*

Durante l'anno la classe ha lavorato sulla scrittura e sulle varie tipologie proposte per la Prima prova dell'Esame di maturità. E' stata fatta una simulazione della durata di sei ore a cui tutti gli alunni erano presenti tranne uno.

La professoressa Gilda Scarcella

Programma svolto A.S. 2025-26 classe 5D

MATERIA: STORIA

DOCENTE: Gilda Scarcella

Testo in adozione : “Attraverso i secoli” Zaninelli, Cristiani. Ed. Atlas

Obiettivi generali effettivamente raggiunti

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

Contenuti:

Le grandi potenze all’inizio del Novecento

La Seconda rivoluzione industriale
Lo sviluppo delle Società di massa
I profondi cambiamenti economici e sociali
Trasformazioni di fine secolo
Un difficile equilibrio
L'Italia e l'Età giolittiana

La Prima guerra mondiale

Le cause dello scoppio della Prima guerra mondiale
Da un conflitto locale alla guerra mondiale
Le ragioni profonde della guerra
L'Italia fra interventismo e neutralismo
Una guerra di logoramento
I due grandi fronti
Il ruolo delle nuove armi
La dura vita in trincea

L'Italia in guerra

Entrata in guerra dell'Italia
Il ruolo delle donne nelle fabbriche
La svolta del 1917 e la sconfitta a Caporetto
La fine della guerra
Il dopoguerra e i trattati di pace

Il ventennio fascista

Situazione italiana
Crisi economica e malcontento sociale
Il dopoguerra e il “biennio rosso”
Il fascismo: nascita e presa del potere
La violenza delle Camicie nere
La Marcia su Roma

Mussolini e la propaganda, il consenso
I primi anni del governo fascista
L'omicidio Matteotti
La dittatura totalitaria e le leggi fascistissime
Le leggi razziali
I Patti lateranensi
Il ruolo della donna
I Balilla e la riforma della scuola
La politica economica ed estera

Il regime nazista

La repubblica di Weimar (sintesi)
Il Nazismo e la salita al potere di Hitler
La dittatura nazista
La politica economica ed estera di Hitler
Il rapporto tra Hitler e Mussolini
Ideologia nazista

La seconda guerra mondiale

Verso la Seconda guerra mondiale, invasione della Polonia
I nuovi fronti
La battaglia d'Inghilterra e l'operazione Barbarossa
L'Europa dei lager e della Shoah
La svolta della guerra nel '43
Ruolo dell'America
Caduta del governo di Mussolini
La Repubblica di Salò
Armistizio dell'8 settembre
Le deportazioni
La guerra di liberazione
La Resistenza partigiana
Le Foibe
La sconfitta del Nazifascismo

La fine della guerra

L'Italia repubblicana e il referendum
Le donne votano per la prima volta
La Costituzione

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Per tutto l'anno si sono affrontate discussioni riguardanti i diritti, la libertà di stampa, le conseguenze della guerra ed altre tematiche di attualità.
Visita al Binario 21 a Milano

La docente
Gilda Scarcella

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

PROGRAMMA DI MATEMATICA

Classe 5^AD

DOCENTE: Mazzagardi Tiziana

LIBRO DI TESTO: "Colori della Matematica" – Edizione bianca – Vol. A

CONTENUTI:

MODULO 1: Le funzioni di una variabile

- Definizione di funzione;
- Definizione di dominio;
- Classificazione delle funzioni;
- Determinazione dell'insieme di esistenza di una funzione algebrica;
- Funzioni pari/dispari/né pari, né dispari: simmetrie;
- Determinazione degli intervalli di positività e di negatività di funzioni razionali intere e fratte.

MODULO 2: Limiti

9. Elementi di topologia: intervallo limitato e illimitato, aperto e chiuso;
10. Approccio intuitivo al concetto di limite;
11. Limite destro e limite sinistro di una funzione;
12. Teoremi per il calcolo dei limiti (solo enunciati): teorema della somma, della differenza, del prodotto e del quoziente di funzioni;
13. Risoluzione di limiti che si presentano in forma indeterminata;
14. Applicazione dei limiti alla rappresentazione grafica delle funzioni;
15. Asintoti orizzontali, verticali e obliqui;
16. Definizione di continuità di una funzione;
17. Grafico probabile di una funzione.

MODULO 3: Derivate di una funzione

- Definizione di rapporto incrementale;
 - Definizione di derivata di una funzione in un punto;
 - Significato geometrico della derivata;
 - Derivata di alcune funzioni fondamentali;
 - Teoremi sul calcolo delle derivate (enunciati): derivata della somma, del prodotto e del quoziente di due funzioni derivabili;
- 7 Funzioni crescenti e decrescenti;
 - 8 Ricerca degli intervalli di monotonia e analisi dei punti stazionari di una funzione mediante lo studio del segno della derivata prima (massimi, minimi relativi e flessi a tangente orizzontale);

MODULO 4: Studio di una funzione

- Schema per lo studio di una funzione;
- 9 Rappresentazione grafica di una funzione;
- 10 Lettura di un grafico.

MODULO 5: La Statistica

- Le nozioni di fenomeno collettivo, popolazione, unità statistica; carattere;
- I tipi di carattere: carattere qualitativo e carattere quantitativo (discreto e continuo);
- La frequenza: assoluta, relativa, percentuale, cumulata;
- Rappresentazioni grafiche: Areogramma, Diagramma Cartesiano, Istogramma;
- Indici di posizione: Media (aritmetica e ponderata), Moda, Mediana.
- Lettura di grafici.

I rappresentanti

La docente

Monza, 15/05/2026

PROGRAMMA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE A.S. 2025/2026

Prof.ssa Banfi Maria Alessandra

5D

COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA:

- 18. DIETA SOSTENIBILE; IMPATTO AMBIENTALE DELLE DIVERSE FILIERE (filiera lunga, filiera corta e filiera sostenibile; carbon footprint, water footprint, ecological footprint).**
- 19. Incontro con AIDO: sensibilizzazione sull'importanza della donazione degli organi.**
- 20. Incontro con il Banco Alimentare: sensibilizzazione sull'impatto dello spreco alimentare.**

Modulo n. 1 Tematica portante: Dieta equilibrata-La dieta in condizioni fisiologiche

Contenuti essenziali	Obiettivi
I comportamenti alimentari e le linee guida per una sana alimentazione	Conoscere le linee guida per una sana alimentazione nelle varie età in modo da poter analizzare criticamente una dieta proposta. Saper elaborare una dieta equilibrata per persone sane in diverse condizioni fisiologiche
Alimentazione nelle varie età e situazioni fisiologiche	Acquisire le linee nutrizionali più corrette da mantenere in diverse fasce d'età (1° e 2° infanzia, adolescenza, età adulta, terza età); conoscere le linee guida in diversi stati fisiologici (gravidanza, allattamento);
Diete e stili alimentari	Conoscere le caratteristiche principali di alcuni regimi dietetici particolari (dieta sostenibile, dieta dello sportivo, dieta mediterranea, diete vegetariane, diete semivegetariane, dieta macrobiotica, dieta dello sport). Cenni su diete iperproteiche, dieta chetogenica e digiuno intermittente.
L'alimentazione nella ristorazione collettiva	Saper elaborare un semplice menù per la ristorazione scolastica, aziendale ed ospedaliera. Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela. La ristorazione e i legami caldo e freddo.

Modulo n. 2 Tematica portante: Dietoterapia-La dieta nelle principali patologie

Contenuti essenziali	Obiettivi
Elementi di dietoterapia. La dieta nelle malattie cardiovascolari	Conoscere i principali fondamenti di dietoterapia nelle più comuni malattie cronico-degenerative

La dieta nelle malattie metaboliche La dieta nelle malattie dell'apparato digerente. Allergie e intolleranze alimentari Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari	Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela.
---	--

MODULO N. 3 **TEMATICA PORTANTE: IGIENE DEGLI ALIMENTI**

Contenuti essenziali	Obiettivi
Prevenzione igienico-sanitaria Contaminazione degli alimenti Sistema di autocontrollo HACCP Frodi alimentari Certificazioni di qualità e tutela del made in Italy.	Acquisire comportamenti corretti nell'igiene personale, nella manipolazione degli alimenti, nell'uso delle attrezzature e dei luoghi di lavoro Conoscere le caratteristiche delle principali contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche degli alimenti (Bacillus Cereus, Campylobacter jejuni, Clostridium Perfringens, Clostridium Botulinum, Listeria, Salmonella, Staphylococcus Aureus, lieviti, muffe, Toxoplasmosi, Anisakidosi, Teniasi). Saper applicare il sistema di autocontrollo Conoscere le alterazioni, adulterazione, sofisticazione e contraffazione. Conoscere le certificazioni di qualità regolamentata (DOP,IGP,STG), certificazione biologica, PAT DeCo . Qualità totale e qualità percepita.

MODULO N. 4 **TEMATICA PORTANTE: NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI ED ALIMENTI DIETETICI.**

Contenuti essenziali	Obiettivi
Alimenti provenienti da agricoltura biologica Alimenti innovativi "Novel Foods"	Saper fare acquisti consapevoli dei vantaggi dell'agricoltura ed allevamento biologico. Conoscere gli alimenti derivati dalle moderne biotecnologie (OGM) e elaborare una propria valutazione etica

Materia **LAB DI ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA**

Docente **IAPOZZUTO CARMINE**
classe **V D**

Articolazione:

Competenze generali di profilo/ MONOENNIO FINALE	Competenze di materia	Contenuti	Attività/ prestazioni	Valutazione e Livello base (6)	Valutazione Livello intermedio (7 -8)	Valutazione Livello avanzato (9-10)
1 Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti socio culturali ed economici e sui modelli di ospitalità. ➤ progettazione 21. approvvigionamento 22. trasformazione e 23. produzione 24. vendita 25. assistenza	Riconoscere e interpretare in fase progettuale le esigenze del cliente/Ospite interno/esterno alla struttura/funzione e organizzativa Gestire e organizzare i reparti di produzione Pianificare gli acquisti E gestire le scorte Pianificare la turnazione del personale	La mission e la vision aziendale e/o dello chef di cucina in termini organizzativi e commerciali Le portate, i menus e la cucina classica, nazionale, locale e contemporanea. I requisiti igienico sanitari obbligatori di legge (HACCP- spazi-strumenti-HR) La normativa in materia di sicurezza. La progettazione e per la riuscita del servizio. La distribuzione e organizzazione degli spazi del reparto di lavoro coerentemente agli obiettivi economici e commerciali Il Target- La soddisfazione dell'Ospite	Redigere un menu o una piccola carta Raccolta analitica da osservazione partecipata di informazioni attinenti alla congruità dei requisiti di legge (spazi-strumenti) Raccolta analitica da osservazione partecipata di informazioni attinenti alle norme di prevenzione e sicurezza. Il paniere: ingredienti della biodiversità locale e nazionale in relazione al menu scelto. La qualità progettata e percepita. Il CCNL Turismo-organizzazione verticale e orizzontale Le motivazioni e il coinvolgimento Laboratorio: Risotto alla milanese (5-D) Polenta pastissada (5-c)	Sapere comporre un menù semplice, a carattere locale (km 0), regionale Sapere dare un tema di carattere estetico alla struttura in base alla località/strategia gestionale Avere minime capacità di effettuare ordini settimanali o bisettimanali ai fornitori Gestire i periodi di lavoro e di riposo del personale	Sapere comporre un menù articolato a carattere locale (km0) regionale con eventuali varianti Sapere dare un tema estetico alla struttura in base alla località seguendo linee guida e parametri di conformità anche a livello degli arredamenti e suppellettili Sapere effettuare ordinazioni ai fornitori in periodi brevi o medi Saper gestire la turnazione del personale, tenendo presenti le necessità della struttura in determinati periodi di lavoro	Avere la capacità di comporre diversi menù in ordine di prezzo, località e stagione di esercizio, proporre classicità e varianti locali e personali rispettando il gusto e l'estetica dei piatti Sapere dare un tema estetico alla struttura seguendo le linee guida come località, arredamenti, suppellettili, e abbigliamento del personale sia di cucina che di sala e vendita Sapere effettuare le ordinazioni ai fornitori, tenendo conto il rischio delle giacenze, sia per periodi brevi ma anche nel medio e lungo termine Sapere gestire in maniera ottimale la turnazione del personale adattando strategie mirate nei periodi di lavoro più intenso

		come indicatore di qualità. Le Risorse umane – Modelli organizzativi e normative contrattuali di riferimento				
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale. Utilizza correttamente ed in autonomia, anche in contesti non noti, le tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti: • enogastronomia • ristorativi • accoglienza turistica	Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento Utilizzare prodotti freschi, congelati, surgelati e semi lavorati in laboratorio di produzione	La ricettazione modello organizzativo ed esecutivo Cottura e rinvenimento o a risparmio energetico I rischi microbiologici endogeni ed esogeni I vettori contaminanti Il processo e le fasi organizzative spazio-temporali per garantire la salubrità del piatto Utilizzo di prodotti di 1-2-3 gamma Il budget preventivo e consuntivo della ricetta L'aperitivo di tendenza, una moda socio culturale ed un fabbisogno nutrizionale	Il magazzino, la giacenza e gli ordini – volumi e valori Raccolta informazioni analitiche rischi contaminazione diretta e indiretta e gestione del rischio Contemporaneità di più processi e i rischi di carica batterica e le azioni correttive pianificate Le tendenze del mercato bisogni attuali e futuri Laboratorio : la parmigiana (5 d) (il caso) la parmigiana gluten free Il vitello tonnato Il vitello tonnato senza uova • Emulsione • La soia e l'emulsione senza uova • Le proteine della carne pre e dopo cottura • La frittura e il punto di fumo • L'olio e il grasso di palma quale risultato?	Sapere effettuare ordini ai fornitori in base alle necessità della struttura Individuare i fornitori in base alle esigenze gestionali della struttura Sapere le stagionalità dei prodotti ortofrutticoli e funghi Sapere gestire piccole partite di prodotti surgelati e/o semilavorati	Essere in grado di effettuare ordini ai fornitori con cadenza monotona ed effettuare ordini improvvisi per necessità non note Scegliere i fornitori in base alle esigenze della struttura ed alla qualità dei prodotti in rapporto qualità/prezzo Sapere la stagionalità dei prodotti ortofrutticoli e funghi sapendo gestire le quantità in magazzino Acquistare partite di surgelati e/o semilavorati in base al menù proposto, e sapendo gestire le derrate come eventuale scorta nella necessità del caso	Sapere effettuare ordini ai fornitori a cadenza giornaliera e bisettimanale , ma anche improvvisa per necessità non note al ristoratore Scegliere i fornitori in base alle esigenze della struttura ed alla qualità dei prodotti in rapporto qualità/prezzo, optando per i fornitori referenziati Gestire la quantità dei prodotti ortofrutticoli rispettandone le stagionalità, i surgelati e semilavorati in modo da non creare giacenze eccessive sia in termini di costi che di scadenze dei prodotti stessi
3. Programmazione e attivazione degli	Formulare 1 menu degustazione a	Il brainstorming col team di cucina	15 Rilevare le esigenze del cliente e definire l'offerta di	Conoscere la terminologia tecnica in lingua italiana che	Saper conoscere la terminologia e le principali attrezzature di cucina e sala in	Saper gestire gli imprevisti per assenza del personale

interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy	tema stagionale per 50 Ospiti 1 menu cerimoniale Misto buffet /placè per 150 Ospiti (4 finger + primo e secondo) La ricettazione e l'ordine degli ingredienti Le variazioni allergiche • No glutine 1 • No uova 3 • No sedano 9 Sviluppare valutazione dei rischi chimico-fisici e biologici e almeno tre azioni correttive Gestione del rischio- taglio-scottatura e caduta Il branding aziendale e la privacy personale L'insoddisfazione del cliente	La condivisione e dei rischi igienici e sulla sicurezza Il briefing di reparto Il briefing tra sala e cucina La proposta commerciale e al cliente e le personalizzazioni La mission aziendale – sostenibilità e biodiversità italiana La gestione della lamentela .	servizio in relazione alle proprie competenze e potenzialità operative Organizzare il team seguendo principi di valorizzazione ed inclusivi 16 17 Gestire gli eventuali reclami, richieste, esigenze del cliente sia in fase progettuale sia durante la realizzazione del compito/evento progettato 18 19 Laboratorio- 20 Olive ascolana (5C) – abbattimento e cottura 21 Agnolotti alla piemontese 22 – stabilizzazione degli amidi – abbattimento-cottura 23 – impanatura senza glutine e uovo – raviolo senza glutine	in altra/e lingue straniere Personalizzare e il menù Proporre sconti su comitive e strategie di ritorno della clientela come premi fedeltà o sconti per una serie di ordinazioni Monitorare l'andamento del servizio in fase di uscita dei piatti	due lingue straniere Variare i menù proposti tenendo conto delle esigenze alimentari dei clienti (intolleranze ed allergie) delle mode (vegetariani/vegan i) ma anche della tipologia dei clienti(universitari , impiegati ecc.) Proporre sconti su comitive e strategie di ritorno della clientela come premi fedeltà o sconti per una serie di ordinazioni o ricorrenze Monitorare l'andamento del servizio sapendo gestire in maniera ottimale ritardi e lamentele da parte dei clienti	Gestire l'aumento degli Ospiti improvvisi Gestione del servizio su una donna in stato di gravidanza Rendicontare i risultati ottenuti tra budget preventivo e consuntivo
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.	Conoscere le caratteristiche, di almeno 5 ingredienti, merceologico-organoleptiche delle materie prime che caratterizzano la filiera di produzione ortofrutticola e delle carni , dei formaggi e dei salumi della Lombardia Conoscere gli elementi tipici e le pietanze (almeno 5) del territorio, anche mediante la ricerca di fonti storiche e culturali al fine della valorizzazione delle Eccellenze del comparto enogastronomico della regione Lombardia e	Proporre interpretazioni di ricette e accostamenti di ingredienti tenendo presente le nuove tendenze. Acquisire una mentalità orientata al marketing consumer I social network e la cucina – i post , i contenuti e il personal branding Il menu stagionale e territoriale utilizzando ingredienti della	Realizzare menu composto da piatti che rispecchino le tradizioni enogastronomiche del territorio Valorizzare i prodotti tipici della regione Lombardia con certificazione di qualità La piantina geografica dei prodotti e delle produzioni con riconoscimento certificazione qualità regione Lombardia Le certificazioni di qualità Laboratorio – crema di asparagi – liaison – legatura proteica – temperatura di coagulazione bruscamento I Pizzoccheri	Avere una sufficiente cultura sui prodotti regionali di natura ortofrutticola, avicunicola, ittica e delle carni Conoscere i prodotti locali, le relative caratteristiche e merceologiche e sapere stilare un menù semplice in base alla conoscenza dei prodotti del territorio	Conoscere in modo discreto i prodotti sia di natura ortofrutticola, avicunicola, ittica e delle carni, ma anche della gastronomia regionale e le eccellenze dei prodotti di Milano e province limitrofe Conoscere la storia dei prodotti tipici, la migliore trasformazione e metodi di cottura e/o di conservazione Stilare dei menù articolati in base ai prodotti locali o del territorio della provincia di Milano ed hinterland	Conoscere in modo molto approfondito i prodotti sia di natura ortofrutticola, avicunicola, ittica e delle carni, ma anche della gastronomia regionale e le eccellenze dei prodotti di Milano e province limitrofe Conoscere la storia dei prodotti tipici, la migliore trasformazione e metodi di cottura e/o di conservazione dei prodotti stessi Stilare dei menù articolati in base ai prodotti locali o del territorio della provincia di Milano ed hinterland sapendo abbinare in maniera adeguata i vini alle portate che si propongono

	segnatamente di quelli autoctoni di Monza & Brianza, Milano e province limitrofe	biodiversità lombarda. La fisiologia del gusto e l'accostamento degli ingredienti, da brillat Savarin a Ferran Adrià	Punto fusione del casera Chiarificazione del burro I Mondegghili – Carica batterica – tempo temperato			
5. Valorizzazione del “made in Italy”, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.	Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane. Applicare le norme attinenti la conduzione dell’esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza alimentare e la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro. La biodiversità italiana, almeno 5 ingredienti centrali con certificazione di qualità presenti sul panorama italiano I social network – LinkedIn, il post, la narrazione di contenuti e il personal branding	Un menu di 4 portate salate con riferimento alla biodiversità italiana e almeno 5 relativi punti critici e azioni correttive Elaborare autonomamente un programma di sanificazione per piccoli ambienti di lavoro. La prevenzione e taglio-scottatura e sollevamento pesi Lo stress da lavoro e la gestione Organizzazione delle risorse umane Il food, il labour cost e price policy L'imponibile e l'Iva	Qualità igienico sanitaria e nutrizionale i must del cuoco La biodiversità italiana, questioni cultura di arti e mestieri e di collocazione geofisica e geoclimatica I comportamenti corretti e consapevoli per la prevenzione degli infortuni sul posto di lavoro Governance delle Risorse umane – reclutamento-organizzazione-motivazione e gestione Laboratorio – Il parmigiano e la spuma Raviolo di Senatore cappelli alla matriciana L'uovo perfetto Carciofo Sardo e Lardo Alto del PO Rischio microbiologico cottura uovo a 62°C e su gestione – La panna, l'albume o la colla di pesce per la spuma ? Quante uova per 100 gr di farina ?	Conosce ed applica le norme igieniche ed antinfortunistiche Prepara gli alimenti, esegue le tecniche di cottura adeguate al tipo di portata Conosce le tecniche di conservazione degli alimenti, tecniche di cottura mista (sottovuoto + vapore ...), sa abbattere i cibi non appena finisce una cottura prima della conservazione	Lavora nel pieno rispetto delle norme sia igieniche che ergonomiche prevenendo incidenti sul luogo di lavoro Prepara gli alimenti e cuoce con le tecniche di cottura adeguate seguendo le tempistiche del caso Conosce e applica tecniche adeguate di conservazione per gli alimenti in maniera del tutto autonoma comprese le tecniche miste ed abbattimento negativo	Lavora nel pieno rispetto delle norme igieniche che ergonomiche, ed istruisce i colleghi ed i sottoposti, sui comportamenti per la prevenzione di incidenti sul luogo di lavoro Prepara gli alimenti e cuoce con le tecniche di cottura adeguate, seguendo le tempistiche del caso Conosce e applica le tecniche più moderne di conservazione per gli alimenti in maniera del tutto autonoma comprese le tecniche miste ed abbattimento sia positivo che negativo
6. 1. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e	Il fabbisogno e l'acquisto di materie prime e attrezzature La corretta alimentazione al	Organizzare e il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio	Assumere sempre un comportamento ragionato e di programmazione delle attività da sviluppare attraverso	Sa pianificare nel breve periodo l'acquisto di derrate alimentari e	Pianifica nel medio-breve termine l'acquisto di derrate e materie prime alimentari, attrezzatura	Sa pianificare e monitorare gli acquisti, in totale autonomia, di derrate deperibili e non, di strumentazione minuta e/o medio-grandi

corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.	ristorante La ristorazione del non tempo e del non luogo La de strutturazione del pasto La gestione del ristorante, l'efficientamento dei coperti e la modulazione flessibile e dinamica delle risorse umane in organico	proposto all'utenza. Organizzare e realizzare buffet, catering e banqueting in differenti contesti. Valutare la programmazione del lavoro in relazione alle risorse economiche e al servizio proposto. Comparare le diverse opzioni per lo svolgimento di un lavoro, valutarle in rapporto al risultato prefissato e motivare l'opzione scelta. Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l'ausilio di schede tecniche. Analizzare e valutare l'efficienza e l'efficacia del processo lavorativo.	una progettualità anche personale Un menu bilanciato per il fabbisogno di un uomo e una donna adulta Mangiare e nutrirsi bisogno fisiologico e/o istinto famelico? Il cibo e l'impatto ambientale	attrezzatura minuta Gestisce le fasi di lavorazione in vista di eventi programmati Stabilisce compiti e responsabilità per ogni operatore di cucina/partita	minuta e di medio calibro (planetarie, tritacarne...) Sa gestire correttamente le fasi di lavorazione per eventi e contemporaneamente servizio in sala con ordinazioni alla carta Assegna i compiti e le responsabilità in base alle competenze di ciascun operatore della brigata di cucina	nel medio-lungo periodo in base alle necessità della struttura ed ai periodi di esercizio Sa gestire in maniera ottimale le fasi di preparazione/lavorazione/cottura/servizio in contemporanea con uno o più eventi prestabiliti ed svolgere il servizio in sala con ordinazioni alla carta Assegna i compiti e le responsabilità in base alle competenze di ciascun operatore della brigata di cucina, aiutando le partite che rimangono indietro con le lavorazioni da effettuare
Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.	La comunicazione orizzontale e verticale La narrazione emozionale e la creazione di contenuti Il target aspettative e bisogni – comprensione e traduzione dei bisogni Organizzazione servizi tailor made	Brain storming Role play in context commercial e organizzativo Il piatto classico e contemporaneo la narrazione di contenuti I target cluster dei bisogni – cluster aspettative	Acquisizione e utilizzo di una comunicazione assertiva Empatizzazione con interlocutore Il linguaggio verbale e paraverbale Il piatto con -temporaneo una narrazione culturale Identificazione del target tramite linguaggio verbale e para verbale	Riesce a comprendere i messaggi verbali e praverbali Riesce a farsi comprendere usando linguaggio verbale e paraverbale Coniugazione e di un ingrediente o di un piatto attraverso il coinvolgimento sensoriale	Comprensione messaggi verbali e paraverbali in context "tavola" Articolazione di una comunicazione assertiva e carismatica Declinazione e progettazione di un piatto esperienziale	Gestione della comunicazione in relazione alla soddisfazione dell'Ospite – tenendo conto di richieste urgenti- prioritarie e ordinarie Realizzazione di un piatto esperienziale.

		La personalizzazione del servizio Pianificazione degli ordini Il budget preventivo e consuntivo Le price policy	Realizzazione di due piatti che rispondano ai seguenti bisogni: • Stili alimentari (lavori usuranti) • Variabile anagrafica (generazione Z)	Progettazione di una ricetta specifica		

DOCENTE

ALUNNI

Carmine Iapozzuto

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

Insegnante: Prof.ssa Daniela Leonti

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

Argomenti tratti dal libro Cook Book Club IN

MODULE 6 - UNIT 3:

- Organic food p. 228
- GMOs p. 230

MODULE 7 - UNIT 1:

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

MODULE FOOD & RELIGION

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

Argomenti tratti dal libro Cook Book Club UP

MODULE 8 - UNIT 1:

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

MODULE 8 - UNIT 2:

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

MODULE 8 - UNIT 3:

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

Grammar:

Consolidamento e revisione delle strutture grammaticali e sintattiche di base.

Educazione Civica:

- Visione film in lingua: "The Guard of Auschwitz"
- Visione film in lingua: "Race"
- Collegamento in diretta live: "Giornata della Memoria: Visita Guidata ad Auschwitz. Intervento del Ministro dell'Istruzione Valditara.
- Analisi del website del ristorante "Al Gatto Verde" di Massimo Bottura (<https://ristorantealgattoverde.com/>) e ricerca degli aspetti legati alla sostenibilità e all'antispreco

Abilità:

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

Competenze:

- Saper parlare delle regole riguardanti la sicurezza e della prevenzione di intossicazioni alimentari
- Saper parlare delle regole riguardanti la sicurezza e della prevenzione di intossicazioni alimentari
- Saper confrontare e scegliere i vari metodi di conservazione degli alimenti
- Saper descrivere i principi nutritivi e saperli utilizzare per una sana ed equilibrata alimentazione
- Saper riconoscere intolleranze ed allergie per salvaguardare il cliente
- Saper consigliare clienti di diverse religioni nella scelta dei piatti
- Sapere esporre i punti essenziali del dibattito sugli OGM e i cibi biologici
- Saper spiegare una ricetta utilizzando il linguaggio settoriale
- Saper spiegare l'idea di sostenibilità e di riduzione dello spreco nel ristorante "Al Gatto Verde" di Massimo Bottura

Monza, 8 maggio 2026

L'insegnante,
Prof.ssa Daniela Leonti

Gli Alunni

A.S. 2025/2026

CLASSE	PROGRAMMA DI	DOCENTE
5^ D ENOGASTRONOMIA	FRANCESE	BURGI MARISA

TESTI: Sublime

PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA E CULTURA FRANCESE

LES INSTITUTIONS :

Les Institutions Européennes (les sièges et les pouvoirs)

Le Parlement Européen de Strasbourg, La Banque Centrale, La Commission Européenne, la Cour de Justice, le Conseil de l'Union Européenne.

LE TRAVAIL :

Apprendre à rédiger un CV européen

Le Curriculum Vitae en langue française

La lettre de motivation

Annonces de travail, apprendre à écrire une lettre de motivation selon l'annonce

L'entretien d'embauche

Vidéo sur l'entretien d'embauche : L'expérience de Kévin

REGIMES ET NUTRITION :

Bio vs Ogm

La législation des Ogm en Italie

Les groupes alimentaires

Le régime du sportif

Le régime Méditerranéen et crétois, la pyramide alimentaire

Allergies et Intolérances alimentaires

La Coeliaquie

Les Troubles du Comportement Alimentaire

Vidéo de témoignages de personnes affectés par les TCO

Les régimes religieux, travail de recherche et présentation orale d'un Power Point

FONCTIONS COMMUNICATIVES :

Présenter un plat

Expliquer une recette

Se présenter pour un entretien d'embauche

Apprendre à écrire une lettre de motivation et un CV

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA

La Restauration durable et la valorisation des déchets, développer les circuits courts (par exemple le rôle de Slow Food) dans le cadre de l'UDA « Sostenibilità-Economia Circolare »

Les Institutions Européennes

Giornata della Memoria, visita guidata on line ad Auschwitz, evento del Ministero della Pubblica Istruzione

Produzione di un elaborato sui disturbi alimentari dopo la visione di un video in lingua francese sui TCA

La classe ha inoltre partecipato ad alcuni incontri, durante le ore di francese con gli avvocati del Tribunale di Monza per il Progetto sulla Legalità.

La classe ha svolto l'UDA di Educazione Civica sulla ristorazione sostenibile e sulla valorizzazione dei rifiuti, uno dei Goals dell'Agenda 2030 presentando un Power Point finale.

La classe ha svolto inoltre l'UDA « Gli eccessi fra '800 e '900 » che ha visto la realizzazione di un prodotto finale con un PP. Per la realizzazione di questa UDA abbiamo accennato alla letteratura simbolista dell'800, leggendo alcune poesie di Baudelaire e di Rimbaud.

Gli studenti rappresentanti di classe

La docente

Prof.ssa Burgi Marisa

Monza, 15 maggio 2026

I.P.S.S.E.C. A.OLIVETTI MONZA
ALLEGATO AL DOCUMENTO DI CLASSE 5 SEZ.D- ENOGASTRONOMIA
A.S. 2025 – 2026

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMIA SETTORE SALA E VENDITA
DOCENTE: PROF.SSA DIACO KATIUSCIA

OBIETTIVI FORMATIVI DELLA DISCIPLINA

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

➤ **LA BIRRA:**

- 26. Storia e origini della birra;
- 27. Gli stili birrai e le fasi di produzione della birra;
- 28. La classificazione degli stili birrai in Italia e in Europa;
- 29. Differenza tra birre Trappiste e di Abbazia

➤ **L'ACQUA:**

- La classificazione delle acque;
- L'ADAM;
- L'Idrosommelier;
- La carta delle acque;
- Le acque di lusso

➤ **UDA: LA LOMBARDIA TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE:**

- 24 Le DOCG della Lombardia
- 25 Abbinamento cibo-vino. Abbinamento per contrasto; Abbinamento per concordanza; Abbinamento per tradizione.

➤ **LA MISCELAZIONE FUTURISTA:**

- Le polibibite
- Il manifesto della cucina futurista

➤ **I DISTILLATI E I VINI LIQUOROSI:**

- La grappa
- Il Brandy
- La Vecchia Romagna
- Il metodo Vecchia Romagna
- Cognac e Armagnac
- Il Marsala
- Il Porto
- Il metodo Solera

ALLEGATO AL DOCUMENTO DI CLASSE 5° SEZ. D-ENOGASTRONOMIA A.S 2025-2026

PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE STRUTTURE RICETTIVE

La classe ha cambiato docente a metà gennaio. E' stato ripreso per intero il programma svolto dal collega precedente ponendo maggior attenzione al mercato turistico, in particolare alle fonti normative interne ed internazionali. L'argomento su cui si è lavorato maggiormente è stato il marketing strategico ed operativo, oggetto dell'UDA. La classe ha mostrato un discreto interesse per gli argomenti svolti.

LIBRO DI TESTO: RASCONI S., FERRIELLO F., GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP 3-RIFORMA IP ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA, TRAMONTANA, RIZZOLI EDUCATION

MODULO A IL MERCATO TURISTICO

- 📺 Il mercato turistico internazionale: i caratteri del turismo, i fattori che influenzano il turismo internazionale, le dinamiche del turismo mondiale.
- 📺 Gli organismi e le fonti normative internazionali: organismi internazionali, organi dell'Unione Europea, fonti normative internazionali e comunitarie
- 📺 Il mercato turistico nazionale: gli strumenti di analisi del mercato turistico interno, le dinamiche del turismo in Italia.
- 📺 Gli organismi e le fonti normative interne: gli organismi interni, le fonti normative interne. 📺 Le nuove tendenze del turismo: le nuove tendenze del turismo mondiale, le nuove tendenze del turismo in Italia.

MODULO B IL MARKETING

- 📺 Il marketing aspetti generali: che cos'è il marketing, differenza tra marketing strategico ed operativo, marketing turistico.
- 📺 Il marketing strategico: fasi del marketing strategico, fonti informative, come si effettua l'analisi interna, come si effettua l'analisi della concorrenza, come si effettua l'analisi della domanda, cos'è la segmentazione, cos'è il target, cos'è il posizionamento, come si determinano gli obiettivi strategici.
- 📺 Il marketing operativo: le 4 leve. Il ciclo di vita del prodotto, come si può utilizzare la leva del prezzo, quali sono i canali di distribuzione, che cos'è la comunicazione. Caso Apple/ciclo di vita del prodotto. Il mio piatto/ciclo di vita del prodotto. 📺 Il web

marketing: che cos'è e quali sono gli strumenti di web marketing. 🎬 Il marketing plan: che cos'è il marketing plan, come è composto il marketing plan di un ristorante, come è composto il marketing plan di un'impresa medio-grande. (Letture/casi aziendali analizzati).

MODULO C PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

- 🎬 La pianificazione e la programmazione: quando una scelta imprenditoriale si può considerare strategica? Da quali fattori dipende la strategia dell'impresa, visione e mission dell'impresa, rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale, cos'è il vantaggio competitivo, funzioni del controllo di gestione.
- 🎬 Il budget: cos'è il budget, differenza tra bilancio d'esercizio e budget, come si articola il budget, come viene redatto il budget economico di un ristorante, ripresa struttura Conto Economico di un ristorante, tempi di redazione del budget, forecast 1 e forecast 2, che cos'è il controllo budgetario/analisi degli scostamenti.
- 🎬 Il business plan: che cos'è il business plan, qual è il contenuto del business plan. ù

MODULO D LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

- 🎬 Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro: il Testo Unico sulla salute e sicurezza sul lavoro, la normativa antincendio.
- 🎬 Le norme di protezione dei dati personali: GDPR, differenza tra dati identificativi, sensibili, giudiziari, situazioni problema da analizzare e risolvere, cosa bisogna fare per garantire la conformità al GDPR, violazioni e sanzioni previste dal GDPR.
- 🎬 Cenni ai contratti delle imprese ristorative: caratteristiche del contratto di ristorazione, cos'è il Codice del Consumo, caratteristiche del contratto di catering, caratteristiche del contratto di banqueting.

MODULO E L' ECONOMIA DEL TERRITORIO

- 🎬 I segni distintivi di un'azienda: ditta, insegna, marchio.
- 🎬 Che cos'è un marchio: marchi individuali e collettivi. Normativa sulla tutela del marchio. 🎬 I marchi di qualità alimentare

🏠 I prodotti a km 0.

PROGRAMMA DI EDUCAZIONE CIVICA A.S. 2025/2026

- 🏠 Economia lineare e circolare: le 3 R dell'economia circolare.
- 🏠 Agenda 2030 obiettivo 12. Modelli di produzione e consumo sostenibili attraverso la riduzione dell'impronta ecologica, il dimezzamento dello spreco alimentare e la gestione in modo ecocompatibile di risorse e rifiuti.
- 🏠 Partendo dall'obiettivo 12, analisi di imprese che producono in modo sostenibile nell'ambito della ristorazione e del fashion.
- 🏠 Elementi chiave della ristorazione sostenibile.
- 🏠 Casi aziendali
 - Massimo Bottura, progetto sullo spreco alimentare che diventa un progetto di inclusione sociale.
 - Illy caffè: la visione di Andrea Illy che vede nel caffè un'opportunità di rigenerazione della biosfera.
 - V-ZUG: progetto V-Forest.

 - Ferrero: da impresa individuale/familiare a multinazionale Al centro il welfare per i dipendenti come esempio di sostenibilità.
 - Olivetti Spa: un esempio di azienda sostenibile del passato. "Il villaggio Olivetti" -I marchi alimentari sostenibili: caratteristiche principali, il greenwashing. -Alla scoperta delle startup nella ristorazione sostenibile (Gambero Rosso 20 aprile 2025)
 - La rivoluzione digitale di Vinted
 - Un esempio di azienda non sostenibile: Shein
 - Il bilancio di sostenibilità
 - La sostenibilità nella Costituzione Italiana. Il ruolo degli articoli 9 e 41. -I green jobs.

La docente Gli studenti Prof.ssa Monica Gavazzi

Materia: RELIGIONE

Classe: 5D
Docente: Paola Mariani
PROGRAMMA SVOLTO 2025-2026

Settore Enogastronomia

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

GIUSTIZIA RIPARATIVA E MISERICORDIA

- La Misericordia nel Vangelo
- La giustizia riparativa
- Visita alla casa di reclusione di Bollate

L'ATEISMO DELL'UOMO MODERNO

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

LA SHOAH

- Documentario "Volevo solo vivere"
- Letture da "Si sente?" di Paolo Nori
- Esperimento Milgram
- Esperimento Zimbardo
- Effetto Lucifero
- Indifferenza: Visita al Binario 21 di Milano. Lettura di alcuni brani di A. Gramsci

INTELLIGENZA ARTIFICIALE E SFIDE ANTROPOLOGICHE

- video "the social dilemma"
- L'intelligenza artificiale e le sfide antropologiche.
- La generazione ansiosa di J. Haidt: letture

STORIA DEGLI EBREI DALLE ORIGINI AL 1947

- I Patriarchi
- le promesse di JHWH
- distruzioni del Tempio e diaspora
- Lo stato d'Israele

DATA: 14/05/2026

PROGRAMMA SCIENZE MOTORIE 5D

1° QUADRIMESTRE:

- Schemi motori base attraverso il circuit training a corpo libero
- UDA Gli eccessi del 900: il sistema nervoso. Droghe e nazismo
- Allenamento sportivo: Riscaldamento, parte centrale e defaticamento;
- Sport di Squadra: Pallavolo (fondamentali e regolamento)
- Capacità condizionali e coordinative
 - 30. La resistenza: Beep test o test di Leger
 - 31. La forza esplosiva: test addominali e salto in lungo da fermo
 - 32. Capacità coordinative generali
 - 33. Capacità coordinative speciali

2° QUADRIMESTRE:

- Sport di Squadra ed individuali: Calcetto, Badminton e Pallavolo
- Capacità condizionali e coordinative
 - 34. Velocità : 60 m piani
 - 35. Coordinazione: test con funicella
- Atletica: salto in alto
- Elementi di ginnastica artistica: la verticale
- Elementi di acro gym
- Educazione civica: UDA Sostenibilità economia circolare: organizzazione di un evento sportivo in chiave eco sostenibile

Monza, 15/5/2026

Firma

Enrica Vigna Moiraghi

Programma svolto A.S. 2025-26

classe 5D

EDUCAZIONE CIVICA

Sostenibilità Ambientale e Transizione Ecologica

- Agenda 2030 e Obiettivo 12.
- Economia lineare e circolare: le 3 R dell'economia circolare.
- Dieta Sostenibile e impatto ambientale delle filiere (filiera lunga, corta e sostenibile).
- Indicatori di sostenibilità: carbon footprint, water footprint, ecological footprint.
- Elementi chiave della ristorazione sostenibile.
- Marchi alimentari sostenibili e il fenomeno del greenwashing.
- La Restauration durable et la valorisation des déchets (in lingua francese).
- Ristorazione sostenibile e valorizzazione dei rifiuti (in lingua francese).
- Sostenibilità ed economia circolare: organizzazione di un evento sportivo eco-sostenibile

Diritto, Costituzione e Sviluppo Economico Etico

- La sostenibilità nella Costituzione Italiana: il ruolo degli articoli 9 e 41.
- Istituzioni Europee (Les Institutions Européennes).
- Green jobs e nuove professioni della transizione ecologica.
- Imprese sostenibili e modelli di business: Massimo Bottura, Illy caffè, V-ZUG, Gruppo Ferrero.
- Olivetti SpA: modello di impresa sociale e sostenibile.
- Startup nella ristorazione sostenibile e rivoluzione digitale (Vinted).
- Incontri con gli avvocati del Tribunale di Monza per il Progetto sulla Legalità.

Memoria Storica, Diritti Umani e Contrasto alla Violenza

- Visita al Binario 21 a Milano (Memoria della Shoah).
- Collegamento in diretta live per la Giornata della Memoria e visita guidata ad Auschwitz.
- Visione film in lingua: "The Guard of Auschwitz".
- Visione film "La voce di Hindj Rajab".
- Visione film "Mia" su violenza di genere e cyberbullismo.
- Spettacolo teatrale "Othello Pop Tragedy": sopraffazione umana, gelosia e violenza di genere.
- La cucina come luogo di socializzazione, convivialità e scambio culturale tra i popoli.

Educazione alla Salute e Solidarietà Sociale

- Educazione alla salute e benessere della persona.
- Video in lingua francese sui TCA (Disturbi del Comportamento Alimentare).
- Incontro con AIDO: sensibilizzazione sulla donazione degli organi.
- Incontro con il Banco Alimentare: impatto dello spreco alimentare e solidarietà.
- Analisi del website del ristorante "Al Gatto Verde" di Massimo Bottura: aspetti legati alla sostenibilità e al food waste.

Il Consiglio di classe:

Disciplina	Docente	
Italiano	Prof.ssa Scarcella Gilda	
Storia	Prof.ssa Scarcella Gilda	
Inglese	Prof.ssa Leonti Daniela	
Francese	Prof.ssa Burgi Marisa	
Matematica	Prof.ssa Mazzagardi Tiziana	
Diritto e tecniche amm. Strut. Ric.	Prof. Gavazzi Monica	
Lab. Servizi enogastronomici - sala	Prof. Diaco Katiuscia	
Lab. Servizi enogastronomici - cucina	Prof. Iapozzuto Carmine	
Scienze degli alimenti	Prof.ssa Banfi Maria A.	
Scienze motorie	Prof.ssa Vigna Moiraghi enrica	
Religione	Prof.ssa Mariani Paola	
Sostegno	Prof.ssa Maietta Imbrovana	
Sostegno	Prof.ssa Esposito Donatella	

Monza, 14 maggio 2026