



*The scent of success*

## **Ministero dell'Istruzione**

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER LA LOMBARDIA

**I.P.S.S.E.C. "A. OLIVETTI"**

VIA LECCO 12 - 20900 MONZA (MB)

Tel. 039324627 - Fax. 039323397 - sito web: [www.olivettimonza.edu.it](http://www.olivettimonza.edu.it) - C.F.: 85007010151

mail: [mbr060002@istruzione.it](mailto:mbr060002@istruzione.it) pec: [mbr060002@pec.istruzione.it](mailto:mbr060002@pec.istruzione.it)

Istituto Professionale di Stato

per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - Commerciale "Adriano Olivetti" - Monza

Documento della classe 5^E Indirizzo

Sala e vendita

A.S. 2025-2026

Coordinatore: CONSUELO PISETTA



## DOCUMENTO DELLA CLASSE 5^E

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

Esso definisce obiettivi didattici trasversali, competenze, conoscenze ed abilità che tutti gli alunni hanno conseguito al termine dell'anno scolastico; descrive le metodologie trasversali di lavoro, i criteri di misurazione e di valutazione comuni concordati all'interno del Consiglio di Classe e gli 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.PRESENTAZIONE

#### PRESENTAZIONE DELL'IPSSC "ADRIANO OLIVETTI" DI MONZA

-In origine, già dalla fine dell'800 il plesso ospita una Scuola Tecnica, denominata agli albori del ventesimo secolo *Scuola Tecnica Commerciale Statale* "A. Bellani". Prevede due anni di specializzazione dopo la scuola media inferiore, con due corsi: contabilità d'azienda e 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 e 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 analista contabile e segretaria d'amministrazione.

-Il progetto ministeriale dell'anno 1985 modifica le articolazioni con le qualifiche di operatore della gestione aziendale e operatore di 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 e operatore della gestione aziendale, più un biennio post-qualifica per il conseguimento del diploma di maturità di tecnico dei servizi turistici e 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 dei servizi di cucina, operatore dei servizi di sala bar e operatore dei servizi di segreteria e ricevimento

-Nell'anno 1999/2000 è attivato l'ulteriore biennio per il diploma di tecnico della ristorazione e tecnico dei servizi turistica

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

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

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

## 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 si propone di offrire la trivalenza dei settori (enogastronomia, sala e vendita, accoglienza anche in corsi serali). Il bacino di utenza, formato da più di 600.000 abitanti, raggiunge anche paesi delle province di Lecco e di Como.

## 2.PROFILO PROFESSIONALE

### IL PROFILO IN USCITA DELLA FIGURA PROFESSIONALE DI "TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA"

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

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti alla 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"

## **TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA -** **Articolazione sala e vendita**

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

- svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
- interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.
- A conclusione del percorso di studi, i diplomati nell'articolazione dei Servizi di Sala e vendita devono conseguire i seguenti risultati di apprendimento, in termini di competenze:
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato, valorizzando i prodotti tipici.

I percorsi degli istituti professionali si caratterizzano per l'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessarie per 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, formazione 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 consente di arricchire la cultura di base dello studente e di accrescere il suo valore anche in termini di occupazione.

## 1. QUADRO ORARIO

| SALA E VENDITA                                              |            |            |            |
|-------------------------------------------------------------|------------|------------|------------|
|                                                             | 3°<br>anno | 4°<br>anno | 5°<br>anno |
| Materie area generale                                       |            |            |            |
| Lingua e letteratura italiana                               | 4          | 4          | 4          |
| Storia                                                      | 2          | 2          | 2          |
| Lingua Inglese*                                             | 3          | 3          | 3          |
| Matematica                                                  | 3          | 3          | 3          |
| Scienze motorie e sportive                                  | 2          | 2          | 2          |
| IRC/ attività alternative                                   | 1          | 1          | 1          |
| Materie area d'indirizzo                                    |            |            |            |
| 2^ Lingua straniera (Francese)                              | 3          | 3          | 3          |
| Scienze e cultura dell'alimentazione*                       | 5          | 4          | 5          |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva | 4          | 3          | 4          |
| Laboratorio dei servizi enogastronomici-cucina              | -          | 2          | 2          |
| Laboratorio dei servizi enogastronomici-sala*               | 6          | 6          | 5          |
| Totali                                                      | 32         | 32         | 32         |

\*compresenze:

1 ora Scienze e cultura dell'alimentazione e sala nella classe 5^

1 ora Lingua inglese e sala nelle classi 3^, 4^, 5^.

**Educazione Civica:** la disciplina è impartita, in modo trasversale, dai docenti individuati dal CdC. Il curriculum è stato impostato seguendo le Linee guida per l'insegnamento dell'Educazione civica firmato dal Ministro Valditara il 7 settembre 2024, per non meno di 33 ore per ciascun anno da svolgersi nel monte ore complessivo annuale.

## 1. COMPETENZE

### 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. Inoltre, la progettazione delle attività formative dirette allo sviluppo di competenze ha tenuto conto della necessità che le conoscenze fondamentali siano padroneggiate in modo adeguato, e che le abilità richieste siano disponibili con 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.

### COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA

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

Data la configurazione della classe, il CdC ha deciso di implementare la competenza "Collaborare e partecipare" ogni anno del triennio.

#### Quinto anno

Nella seduta del Cdc della 5^E, calendarizzata nel mese di ottobre 2025, i docenti hanno individuato due competenze chiave e di cittadinanza da implementare durante il quinto anno:

- Agire in modo autonomo e responsabile
- Collaborare e partecipare

#### Titoli delle UDA proposte

*La lunga marcia delle donne* → competenza da attivare: agire in modo autonomo e responsabile

*2 beers or not 2 beers* → competenza da attivare: collaborare e partecipare

#### quarto anno

Dal verbale n.1 del Consiglio di Classe 4E A.S. 2023-2024 "Durante il quarto anno, il Consiglio di Classe, così come previsto dalla legge 169/2008 ed indicato dalla Circolare Ministeriale 86/2010, ha individuato e implementato le seguenti competenze attraverso la realizzazione di due UDA:

-Buono come il pane →collaborare e partecipare (compito di realtà: servizio e presentazione del pane in occasioni conviviali e formali)

-In viaggio verso Franciacorta →acquisire e interpretare l'informazione (compito di realtà: la mescita del vino)

#### terzo anno

-Quanti messaggi ho ricevuto oggi? →competenza attivata "Comunicare"

-Il fuoco e l'arte del flambage →competenza attivata "Collaborare e partecipare"

#### UDA anno scolastico 2025-2026

## 1)FORMAT DELL' UNITÀ DI APPRENDIMENTO

| UNITA' DI APPRENDIMENTO                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Denominazione</b>                                    | <b>2 beers or not 2 beers</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                          |
| <b>Prodotti e compito di realtà</b>                     | Produzione e imbottigliamento della birra. Presentazione e servizio della stessa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                          |
| <b>Competenze mirate Comuni/ed.civica professionali</b> | <p><b>Competenze chiave di cittadinanza:</b> <u>collaborare e partecipare</u></p> <p><b>Competenze chiave europee:</b> competenza multilinguistica; competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; competenza in scienza, tecnologia e ingegneria</p> <p><b>Competenze di educazione civica:</b> nucleo concettuale <i>Costituzione</i>, competenza 4, obiettivo "Individuare gli effetti dannosi derivanti dall'assunzione di sostanze illecite (ogni tipologia di droga, comprese droghe sintetiche) o di comportamenti che inducono dipendenza (oltre alle droghe, il fumo, l'alcool, il doping, l'uso patologico del <i>web</i>, il <i>gaming</i>, il gioco d'azzardo), anche attraverso l'informazione delle evidenze scientifiche; adottare conseguentemente condotte a tutela della propria e altrui salute".</p> <p><b>Competenze disciplinari:</b></p> <p><u>-storia:</u><br/>-riconoscere nella storia del Novecento e del mondo attuale le radici storiche del passato cogliendo elementi di persistenza e discontinuità. Individuare nel passato le radici delle problematiche attuali<br/>-Utilizzare i dati economici e sociali ed analizzarli attraverso idonei strumenti sia quantitativi sia qualitativi.</p> <p><u>-italiano:</u><br/>-contestualizzare gli autori nell'epoca cui appartengono<br/>-analizzare e comprendere un testo letterario</p> <p><u>-sala:</u> conoscere e distinguere i vari tipi di birra; padroneggiare le tecniche di servizio</p> <p><u>-scienze motorie:</u> aspetto sociale ed educativo dello sport</p> <p><u>-alimentazione:</u> individuazione di eventuali patologie in riferimento al contesto di studio</p> <p><u>-inglese:</u> comunicare in lingua straniera (ciclo produttivo della birra e dei principali ingredienti – malto, luppolo, lievito).</p> <p><u>-economia:</u> saper adottare strategie comunicative in grado di attirare l'attenzione del consumatore, facendo leva sulle emozioni in modo tale da agevolare le vendite</p> <p><u>-cucina:</u> competenze tecniche: tipi di cottura</p> |                                                                                                                                          |
| Disciplina                                              | Abilità                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Conoscenze                                                                                                                               |
| -sala                                                   | - Distinguere le diverse procedure di produzione della birra                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | -tecniche di servizio e produzione della birra<br>-gli ingredienti della birra: luppolo, malto d'orzo, lievito e acqua                   |
| -storia                                                 | - Desumere e confrontare le caratteristiche culturali e le linee economiche delle nazioni europee del Novecento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | -il ruolo della Germania nella storia del Novecento<br>-prima e seconda guerra mondiale<br>-il Nazismo e la politica economica di Hitler |
| -italiano                                               | - Leggere, comprendere, analizzare e contestualizzare testi letterari                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | - Baudelaire, la poetica dell'autore<br>- "Ubriacatevi" in <i>Lo spleen di Parigi</i>                                                    |
| scienze motorie                                         | -seguire un'alimentazione equilibrata adatta allo svolgimento dell'attività fisico-sportiva                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | - Svantaggi del consumo di alcol nelle prestazioni sportive                                                                              |

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| alimentazione                          | -Formulare menù e bevande funzionali alle esigenze fisiologiche e patologiche della clientela.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle varie patologie.                                                                                  |
| matematica                             | -Usare le unità di misura per rilevare misurazioni e stime<br>-Effettuare cambi di unità di misura e riconoscere valori equivalenti<br>-Eseguire il calcolo calorico della birra e confrontare la sua composizione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | -Conoscere le unità di misura<br>-Conoscere multipli e sottomultipli dei sistemi di misura<br>-Sistema internazionale di misurazione<br>-Rapporti, proporzioni e percentuali |
| inglese                                | -Abilità nell'utilizzo delle principali attrezzature di birrificazione, garantendo un processo produttivo efficace e in sicurezza, con attenzione alla pulizia e alla prevenzione di contaminazioni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | The beer                                                                                                                                                                     |
| economia                               | -applicare conoscenze ad ambiti reali                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | "Comunicare a tutta birra": le 4 P fondamentali del mercato della birra                                                                                                      |
| cucina                                 | Tipi di cottura per alimento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | La birra alleato in cucina                                                                                                                                                   |
| <b>Utenti destinatari</b>              | <b>Classe 5^E</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                              |
| <b>Prerequisiti</b>                    | <p><b>Competenze al termine dell'obbligo di istruzione:</b><br/> asse storico sociale: comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche</p> <p><b>conoscenze disciplinari:</b><br/> -<u>storia</u>: equilibri europei nel Novecento; nazionalismo e politica economica tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento: opere, autori, poetica della poesia dell'Ottocento<br/> -<u>scienze motorie</u>: discipline sportive basate sull'orienteeering: corsa, bike, sci<br/> -<u>matematica</u>: rappresentazione grafica della retta nel piano.<br/> -economia saper esprimere un giudizio economico e finanziario sulla base di dati quantitativi</p> <p><b>Competenze al termine dell'obbligo di istruzione:</b><br/> <u>asse storico sociale</u>: comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e sincronica attraverso il confronto tra</p> <p><b>conoscenze disciplinari:</b><br/> -<u>storia</u>: equilibri europei nel Novecento; nazionalismo e politica economica tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento<br/> -<u>italiano</u>: opere, autori, poetica della poesia dell'Ottocento<br/> -<u>scienze motorie</u>: discipline sportive basate sull'orienteeering: corsa, bike, sci<br/> -<u>matematica</u>: rappresentazione grafica della retta nel piano.<br/> -<u>economia</u> saper esprimere un giudizio economico e finanziario sulla base di dati quantitativi</p> |                                                                                                                                                                              |
| <b>Fase di applicazione</b>            | Primo quadrimestre                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                              |
| <b>Tempi</b>                           | Sono previste 31 ore                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                              |
| <b>Esperienze attivate</b>             | Visita al birrificio Carrobiolo di Monza                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                              |
| <b>Metodologia</b>                     | lezione frontale e partecipata, collaborative learning, attività laboratoriali                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                              |
| <b>Risorse umane (Interne-esterne)</b> | Docenti del CdC, personale della scuola, esperti esterni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                              |
| <b>Strumenti</b>                       | libro di testo, lavagna multimediale, attrezzatura del laboratorio di sala                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                              |

|                    |                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Valutazione</b> | Sono previste valutazioni formative nelle singole discipline; valutazione del prodotto finale in base a griglia con specifici indicatori e descrittori; valutazione delle competenze in base alla griglia allegata |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## CONSEGNA AGLI STUDENTI

| CONSEGNA AGLI STUDENTI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Titolo UdA: 2 beers or not 2 beers</b></p> <p><b>Cosa si chiede di fare:</b> si chiede di apprendere le caratteristiche peculiari della birra (gradazione, qualità, caratteristiche) e le tecniche di produzione, imbottigliamento, etichettatura e servizio. Durante e dopo l'acquisizione di salde competenze professionali, si chiede agli studenti di operare debiti collegamenti culturali e in materia di educazione civica con l'argomento trattato</p> <p><b>In che modo:</b> i ragazzi lavoreranno individualmente e in gruppo in laboratorio</p> <p><b>Quali prodotti:</b> alla fine del percorso gli studenti produrranno e serviranno la birra</p> <p><b>Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)</b></p> <p>L'UdA è di settore. Il senso è aggiungere competenze professionali operando debiti collegamenti culturali e di condotta salutare, per un consumo della bevanda equilibrato, consapevole di criticità e benefici</p> <p><b>Tempi:</b> Primo quadrimestre</p> <p><b>Risorse:</b> Libro di testo, video, slide, documenti, internet, laboratorio, esperti esterni (visita al birrificio)</p> <p><b>Criteri di valutazione:</b> sono previste una valutazione disciplinare in itinere secondo parametri stabiliti dai singoli docenti e una valutazione per il prodotto finale e la presentazione (per competenze) secondo la griglia allegata</p> |

## SPECIFICAZIONE DELLE FASI

| Fasi | Attività                                                                              | Strumenti                                         | Esiti                                                                                                         | Tempi                 | Valutazione                                                |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------|
| 1    | Fase di lavoro comune a tutta la classe: presentazione dell'UDA e del progetto (sala) | slide                                             | condivisione degli obiettivi, individuazione dello scopo del percorso, descrizione del prodotto da realizzare | 1 ora                 | partecipazione attiva e volontà di mettersi in discussione |
| 2    | scienze motorie:                                                                      | libro di testo, slide, prove partiche in palestra | comprendere gli effetti dell'alcol sulla prestazione sportiva                                                 | 2 ore                 | partecipazione                                             |
| 3    | storia:                                                                               | libro di testo, lavagna multimediale              | Conoscere l'economia e il ruolo della Germania nel '900. Conoscere il progetto economico di Hitler            | 5 ore non consecutive | Sommativa, per conoscenze                                  |
| 4    | Economia:                                                                             | libro di testo, articoli di giornale. slide       | La strategia di marketing                                                                                     | 3 ore                 | Sommativa, per conoscenze                                  |
| 5    | alimentazione:                                                                        | Libro di testo, lavagna multimediale              | Conoscere gli effetti dell'alcol sulla salute                                                                 | 4 ore                 | Valutazione formativa                                      |

|           |                                                                 |                                      |                                                                                               |       |                                                                                 |
|-----------|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------|
| <b>6</b>  | <b>italiano</b>                                                 | Libro di testo, lavagna multimediale | La poetica di Baudelaire: operare confronti per valutare l'attualità del pensiero dell'autore | 3 ore | Analisi e comprensione del testo (tipologia A di Prima prova)                   |
| <b>7</b>  | <b>inglese</b>                                                  | Libro di testo, lavagna multimediale | Vocabolario professionale                                                                     | 2 ore | orale                                                                           |
| <b>8</b>  | <b>cucina</b>                                                   | Libro di testo, lavagna multimediale | Competenze professionali                                                                      | 2 ore | orale                                                                           |
| <b>9</b>  | <b>matematica</b>                                               | Libro di testo, lavagna multimediale | Applicazione della matematica ad attività professionali                                       | 3 ore | sommativa                                                                       |
| <b>10</b> | Attività: visita al birrificio del Carrobiolo di Monza          | laboratorio                          | Osservare le procedure dal vivo                                                               | 4 ore | Partecipazione e interesse dimostrato                                           |
| <b>11</b> | Laboratorio di produzione e imbottigliamento della birra (sala) | laboratorio                          | Applicazione delle nozioni teoriche alla pratica                                              | 2 ore | Impegno e ricaduta delle nozioni assimilate sulle abilità professionali         |
| <b>12</b> | Compito di realtà (sala)                                        | Laboratorio di sala                  | Trasformare le conoscenze in competenze professionali                                         | 2 ore | Qualità del servizio prestato e collaborazione con i compagni durante lo stesso |

## DIAGRAMMA DI GANTT

| fasi | settembre            | ottobre                | novembre        | dicembre          | gennaio                                     |
|------|----------------------|------------------------|-----------------|-------------------|---------------------------------------------|
| 1    | <b>sala</b>          |                        |                 |                   |                                             |
| 2    |                      | <b>scienze motorie</b> |                 |                   |                                             |
| 3    |                      |                        | <b>storia</b>   |                   |                                             |
| 4    |                      |                        |                 | <b>economia</b>   |                                             |
| 5    |                      |                        |                 |                   | <b>alimentazione</b>                        |
| 6    |                      |                        |                 | <b>matematica</b> |                                             |
| 7    |                      |                        | <b>italiano</b> |                   |                                             |
| 8    |                      |                        | <b>inglese</b>  |                   |                                             |
| 9    |                      |                        | <b>cucina</b>   |                   |                                             |
| 10   | Visita al birrificio |                        |                 |                   |                                             |
| 11   |                      |                        |                 |                   | Laboratorio di imbottigliamento della birra |
| 12   |                      |                        |                 |                   | Compito di realtà                           |

## 2)FORMAT DELL'UNITA' DI APPRENDIMENTO

| UNITA' DI APPRENDIMENTO                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Denominazione</b>                                       | <b>La lunga marcia delle donne</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                              |
| <b>Prodotti</b>                                            | Creazione di una playlist di brani musicali, attuali e storici, legati alle problematiche trattate. Individuare nel linguaggio dei testi il segnale delle problematiche di genere o il tentativo di superamento delle stesse                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                              |
| <b>Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali</b> | <p><b>Competenze chiave di cittadinanza:</b> Agire in modo autonomo e responsabile</p> <p><b>Competenze chiave europee:</b> competenza multilinguistica; competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; competenza digitale</p> <p><b>Competenze di educazione civica:</b> nucleo concettuale <i>Costituzione</i>, competenza 3, obiettivo "Analizzare, mediante opportuni strumenti critici desunti dalle discipline di studio, i livelli di uguaglianza tra uomo e donna nel proprio Paese e nella propria cultura, confrontandoli con le norme nazionali e internazionali, individuare e illustrare i diritti fondamentali delle donne. Analizzare il proprio ambiente di vita e stabilire una connessione con gli attori che operano per porre fine alla discriminazione e alla violenza contro le donne. Sviluppare la cultura del rispetto verso ogni persona".</p> <p><b>Competenze disciplinari:</b></p> <p>-italiano: individuare nel confronto tra letteratura ed attualità tematiche legate alla questione di genere</p> <p>-scienze motorie: saper analizzare le proprie capacità fisiche, gestire la propria salute e benessere e valorizzare la corporeità come parte di una personalità equilibrata.</p> <p>-storia: individuare nel passato le radici delle problematiche di oggi. Operare confronti diacronici e sincronici</p> <p>-francese: Il diritto di voto alle donne in Francia</p> <p>-Alimentazione: Le diete nelle diverse età</p> <p>-Diritto ed Economia: riconoscere la rimozione degli ostacoli economici e sociali che limitano la libertà e l'uguaglianza, garantendo il pieno sviluppo della persona e la partecipazione di tutti all'organizzazione sociale e politica.</p> <p>-IRC:</p> |                                                                                                                                              |
| Disciplina                                                 | Abilità                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Conoscenze                                                                                                                                   |
| italiano                                                   | - Collocare le idee nel contesto storico                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | -le Avanguardie letterarie. Il <i>manifesto</i> come genere letterario. Il Futurismo e la visione della donna                                |
| scienze motorie                                            | - Riconoscere e valutare le proprie caratteristiche personali, attitudini e potenzialità motorie e sportive, confrontandole con standard di riferimento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | -Carta etica dello sport femminile                                                                                                           |
| storia                                                     | -analizzare e confrontare la problematica di genere nella sua manifestazione diacronica e sincronica, nei vari paesi europei                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | -Legislazione, ruolo e collocazione della donna durante il Fascismo.<br>-l'Italia repubblicana e l'estensione del diritto di voto alle donne |

|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| alimentazione                        | Diete in condizioni fisiologiche                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | -la dieta della donna in gravidanza e la dieta del bambino                                     |
| Diritto ed economia                  | Avere consapevolezza dei propri diritti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | -art.3 della Costituzione                                                                      |
| francese                             | Operare confronti rispetto ai diritti delle donne fra paesi europei ed extraeuropei                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Il diritto alle donne in Francia                                                               |
| IRC                                  | Operare confronti tra le visioni religiose sul tema della donna.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | La figura della donna nella visione giudaico-cristiana. I diritti negati alle donne nel mondo. |
| Ed.civica                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Agenda 2030, goal 5 (parità di genere)                                                         |
| <b>Utenti destinatari</b>            | <b>Classe 5^E - sala</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                |
| <b>Prerequisiti</b>                  | <b>Competenze al termine dell'obbligo di istruzione:</b><br><u>asse dei linguaggi</u> : leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo; produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi<br><u>asse storico sociale</u> : Utilizzare i dati economici e sociali ed analizzarli attraverso idonei strumenti sia quantitativi sia qualitativi.<br>asse scientifico tecnologico:<br><b>conoscenze disciplinari:</b><br>-italiano: conoscere il quadro letterario del '900<br>-storia: la Prima guerra mondiale e la società europea del primo dopoguerra<br>-diritto ed economia: conoscere struttura e funzione dell'Agenda 2030<br>-francese: Gli anni '40 in Francia e i diritti delle donne<br>-alimentazione: principi nutritivi<br>-cucina: uso strumentazione di base del laboratorio<br>-IRC: testi religiosi e letterari, arti visive: il linguaggio simbolico universale. |                                                                                                |
| <b>Fase di applicazione</b>          | Intero anno scolastico                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                |
| <b>Tempi</b>                         | Lo svolgimento dell'UDA si articolerà lungo tutto l'arco dell'anno scolastico. Sono previste 32 ore + la visione del film                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                |
| <b>Esperienze attivate</b>           | Visione del film "C'è ancora domani" di P.Cortellesi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                |
| <b>Metodologia</b>                   | lezione frontale e partecipata, collaborative learning, flipped classroom, laboratorio di proposte musicali (analisi del testo e contenuti)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                |
| <b>Risorse umane interne esterne</b> | Docenti del CdC coinvolti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                |
| <b>Strumenti</b>                     | libro di testo, fotocopie, lavagna multimediale (podcast; youtube; spotify)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                |
| <b>Valutazione</b>                   | Sono previste valutazioni formative nelle singole discipline; valutazione del prodotto finale in base a griglia con specifici indicatori e descrittori; valutazione delle competenze in base alla griglia allegata                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                |

## CONSEGNA AGLI STUDENTI

CONSEGNA AGLI STUDENTI

## Titolo UdA: La lunga marcia delle donne

**Cosa si chiede di fare:** si chiede di focalizzare l'attenzione sulla questione di genere

**Quali prodotti:** alla fine del percorso gli studenti produrranno una playlist musicale, in gruppi.

La cornice, entro la quale combinare i brani selezionati, sarà scelta dagli studenti stessi ed argomentata ai compagni per valenza comunicativa e criterio espressivo: brani possono essere accomunati per argomento o delineare un percorso.

I brani devono essere illustrati ai compagni anche per scelte espressive, lessico e registro.

**Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti):** gli studenti sono chiamati a riflettere e constatare che nelle forme d'arte peculiari di ciascuna epoca sono contenuti i valori della società che rappresentano o la ribellione ad essa. Il linguaggio è esso stesso segnale dei valori propugnati dalla società

**Tempi:** il percorso sarà svolto nel corso dell'intero anno scolastico

**Risorse:** libro di testo, lavagna multimediale, video, slide, documenti, film

**Criteri di valutazione:** sono previste una valutazione in itinere per ciascuna materia secondo parametri stabiliti dai singoli docenti e una valutazione per il prodotto finale e la presentazione (per competenze) secondo la griglia allegata

## SPECIFICAZIONE DELLE FASI

| Fasi | Attività                                                                                  | Strumenti                                                         | Esiti                                                                                                         | Tempi                 | Valutazione                                                                                                                     |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | Fase di lavoro comune a tutta la classe: presentazione dell'UDA e del progetto (italiano) | slide                                                             | condivisione degli obiettivi, individuazione dello scopo del percorso, descrizione del prodotto da realizzare | 1 ora                 | partecipazione attiva e volontà di mettersi in discussione                                                                      |
| 2    | scienze motorie:                                                                          | libro di testo, slide                                             |                                                                                                               | 2 ore                 |                                                                                                                                 |
| 3    | italiano:                                                                                 | libro di testo, lavagna multimediale                              | Acquisizione degli strumenti per comprendere e contestualizzare la produzione letteraria del Novecento        | 5 ore non consecutive | Per conoscenze e competenze. Comprendere e strutturare un testo argomentativo di argomento storico (tipologia B di prima prova) |
| 4    | storia                                                                                    | libro di testo, articoli di giornale, slide, lavagna multimediale | Acquisizione del linguaggio di materia e individuazione dei nessi di causa-effetto                            | 3 ore                 | Sommativa, per conoscenze                                                                                                       |
| 5    | Diritto ed economia                                                                       | Libro di testo video                                              | Uguaglianza formale e uguaglianza sostanziale: anche le donne sono uguali davanti alla legge                  | 4 ore                 | Valutazione formativa                                                                                                           |
| 6    | francese                                                                                  | Video, articoli originali dell'epoca                              | Riflessione in lingua francese sui diritti delle donne                                                        | 4 ore                 | -                                                                                                                               |
| 7    | alimentazione                                                                             | Fotocopie testi video                                             | Alcool e salute nella donna in condizione di gravidanza e allattamento                                        | 4 ore                 | Valutazione formativa                                                                                                           |
| 8    | IRC                                                                                       | Fotocopie Testi Video                                             | Acquisire la capacità di paragonare testi e opere col proprio vissuto per aumentare la consapevolezza di sé   | 4 ore                 | Valutazione formativa                                                                                                           |

|           |                                                                               |                                         |                                                                                           |       |                                                                                                            |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>9</b>  | <b>cucina</b>                                                                 | Laboratorio,<br>lavagna<br>multimediale | intercambiabilità dei<br>ruoli<br>nella brigata di cucina                                 | 2 ore | Valutazione in itinere                                                                                     |
| <b>10</b> | <b>Ed.civica</b>                                                              | Libro di testo,<br>lavagna multimediale | Analisi di fatti storici ed<br>episodi dell'attualità                                     | 2 ore | Capacità di illustrare ed<br>argomentare la propria<br>posizione; solidità delle<br>argomentazioni fornite |
| <b>11</b> | Divisione in gruppi, ,<br>pianificazione del<br>lavoro produttivo             | Lavagna<br>multimediale                 | -stesura del piano di<br>lavoro di ciascun gruppo<br>-produzione playlist                 | 1 ora | criteri di scelta<br>dell'argomento ed<br>esplicitazione dei criteri di<br>scelta                          |
| <b>12</b> | Presentazione alla<br>classe dei lavori di<br>ciascun gruppo e<br>valutazione | Lavagna<br>multimediale                 | -sensibilizzazione,<br>confronto e riflessione<br>sul significato del<br>linguaggio usato | 1 ora | valutazione delle competenze<br>con i parametri indicati nella<br>griglia allegata                         |

## DIAGRAMMA DI GANTT

|           | TEMPI                       |          |               |                    |               |        |                      |        |
|-----------|-----------------------------|----------|---------------|--------------------|---------------|--------|----------------------|--------|
| fasì      | ottobre                     | novembre | dicembre      | gennaio            | febbraio      | marzo  | aprile               | maggio |
| <b>1</b>  | Presentazione del<br>lavoro |          |               |                    |               |        |                      |        |
| <b>2</b>  |                             |          |               | Scienze<br>motorie |               |        |                      |        |
| <b>3</b>  |                             |          | italiano      |                    |               |        | Visione del<br>film  |        |
| <b>4</b>  |                             |          | storia        | storia             |               |        |                      |        |
| <b>5</b>  |                             | economia |               |                    |               |        |                      |        |
| <b>6</b>  |                             |          |               |                    | francese      |        |                      |        |
| <b>7</b>  |                             |          | alimentazione |                    | alimentazione |        |                      |        |
| <b>8</b>  |                             |          |               |                    | IRC           |        |                      |        |
| <b>9</b>  |                             |          |               |                    |               | cucina |                      |        |
| <b>10</b> |                             |          |               | Ed.civica          |               |        |                      |        |
| <b>11</b> |                             |          |               |                    |               |        | prodotto             |        |
| <b>12</b> |                             |          |               |                    |               |        | Compito di<br>realtà |        |

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE DELLO STUDENTE E GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE UDA

## SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE dello studente

- Descrivi il percorso generale dell'attività
- Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu
- Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte
- Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento
- Cosa devi ancora imparare
- Come valuti il lavoro da te svolto (vedi rubrica di autovalutazione)

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'UDA

Legenda: A=avanzato I=intermedio B=base NA=non adeguato

### Competenze trasversali

| DIMENSIONI DELL'INTEL LIGENZA | CRITERI                                                                 | FOCUS DELL'OSSERVAZIONE |                                                                                                                                                                                                                                            | LIVELLO DI COMPETENZA |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Sociale                       | Rispetto dei tempi                                                      | A                       | L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.                                                                             |                       |
|                               |                                                                         | I                       | Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione.                                                             |                       |
|                               |                                                                         | B                       | Ha pianificato il lavoro, seppure con qualche discontinuità. Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace – se pur lento - il tempo a disposizione |                       |
|                               |                                                                         | NA                      | Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione.                                                             |                       |
|                               | Cooperazione                                                            | A                       | Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità                                                                                                |                       |
|                               |                                                                         | I                       | Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi, e li porta a termine con un certo senso di responsabilità                                                                                            |                       |
|                               |                                                                         | B                       | Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità                                                                                                                                              |                       |
|                               |                                                                         | NA                      | Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato                                                                                                                                             |                       |
| Pratica                       | Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie | A                       | Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza.                                                                                                                                                                         |                       |
|                               |                                                                         | I                       | Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza.                                                                                                                                                                            |                       |
|                               |                                                                         | B                       | Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità                                                                                                                                                                               |                       |
|                               |                                                                         | NA                      | Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato                                                                                                                                                                    |                       |
|                               | Funzionalità                                                            | A                       | Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità                                                                                                                                                                             |                       |

|  |  |        |                                                                     |  |
|--|--|--------|---------------------------------------------------------------------|--|
|  |  | I      | Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena |  |
|  |  | B      | Il prodotto presenta una funzionalità minima                        |  |
|  |  | N<br>A | Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità  |  |

### Competenze cognitive

| DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA | CRITERI                                             | FOCUS DELL'OSSERVAZIONE |                                                                                          | LIVELLO DI COMPETENZA |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Cognitiva                     | Uso del linguaggio settoriale-tecnico professionale | A                       | Ha un linguaggio ricco e articolato. Usa termini tecnici e di settore in modo pertinente |                       |
|                               |                                                     | I                       | La padronanza del linguaggio, anche tecnico e di settore è soddisfacente                 |                       |

|  |                                                |        |                                                                                                                                                         |  |
|--|------------------------------------------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |                                                | B      | Mostra di possedere un minimo lessico settoriale tecnico-professionale                                                                                  |  |
|  |                                                | N<br>A | Presenta lacune nel linguaggio settoriale-tecnico professionale                                                                                         |  |
|  | Completezza, pertinenza, organizzazione        | A      | Il prodotto rispetta completamente le consegne; contiene anche informazioni utili ricavate da ricerca personale e le collega tra loro in forma organica |  |
|  |                                                | I      | Il prodotto rispetta le consegne adeguatamente                                                                                                          |  |
|  |                                                | B      | Il prodotto rispetta le consegne                                                                                                                        |  |
|  |                                                | N<br>A | Il prodotto presenta lacune, le consegne non sono pienamente rispettate; le informazioni non sono collegate                                             |  |
|  | Capacità di trasferire le conoscenze acquisite | A      | Ha un'eccellente capacità di trasferire conoscenze e competenze in situazioni nuove, rielaborandole per utilizzarle in nuovi contesti                   |  |
|  |                                                | I      | Trasferisce alcune conoscenze e competenze in situazioni nuove, individuando collegamenti                                                               |  |
|  |                                                | B      | Trasferisce conoscenze e competenze essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza                                                          |  |
|  |                                                | N<br>A | Usa conoscenze e competenze acquisite solo nel medesimo contesto, non sviluppa i suoi apprendimenti                                                     |  |
|  | Ricerca e gestione delle informazioni          | A      | Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione e metodo                                                                                  |  |
|  |                                                | I      | Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione e metodo.                                                                        |  |
|  |                                                | B      | Ricerca le informazioni di base e le organizza in maniera appena adeguata                                                                               |  |
|  |                                                | N<br>A | L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di                                            |  |

metodo

## LIVELLI DI COMPETENZE RAGGIUNTI CLASSE 5^ E

| COMPETENZE CHIAVE                     | ESITI FORMATIVI                                                                                                                                                                                                                                                              | VALUTAZIONE LIVELLI |            |      |               |
|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------|------|---------------|
|                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                              | Avanzato            | Intermedio | Base | Non raggiunto |
| Agire in modo autonomo e responsabile | <ul style="list-style-type: none"><li>● Si inserisce in modo attivo e consapevole nella vita sociale</li><li>● Rispetta le regole e si assume le proprie responsabilità</li><li>● Fa valere i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli degli altri</li></ul> | 35%                 | 58%        | 7%   |               |
| Collaborare e partecipare             | <ul style="list-style-type: none"><li>● Interagisce in gruppo</li><li>● Comprende i diversi punti di vista</li><li>● Valorizza le proprie ed altrui capacità</li><li>● Gestisce la propria conflittualità</li><li>● Contribuisce all'apprendimento comune</li></ul>          | 50%                 | 43%        | 7%   |               |

## 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: l'indicazione è funzionale ad un più agevole raccordo fra le discipline e le esperienze di cittadinanza attiva. Ogni disciplina è, di per sé, parte integrante della formazione civica e sociale di ciascun alunno.

La 5^E ha sviluppato, mediante una UDA, i seguenti nuclei concettuali presenti nelle Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica (D.M.n.183 del 7 settembre 2024).

### *Un viaggio tra legalità ed illegalità* → Nucleo concettuale *Costituzione*,

**competenza 1, obiettivo** "Analizzare e comparare il contenuto della Costituzione con altre Carte attuali o passate, anche in relazione al contesto storico in cui essa è nata, e ai grandi eventi della storia nazionale, europea e mondiale, operando ricerche ed effettuando riflessioni sullo stato di attuazione nella società e nel tempo dei principi presenti nella Costituzione, tenendo a riferimento l'esperienza e i comportamenti quotidiani, la cronaca e la vita politica, economica e sociale".

Classe quarta: Educazione civica: UDA: "Law and Order ": Gli studenti dovranno prendere una decisione attraverso un dibattito volto al confronto costruttivo, muovendo da conoscenze della legislazione e dalle procedure democratiche.

Nucleo concettuale Costituzione, competenza 1: "Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto di ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla consapevolezza dell'appartenenza ad una comunità, sulla partecipazione e sulla solidarietà, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani"

in particolare, Obiettivo di apprendimento:

"Rispettare le regole e i patti assunti nella comunità, partecipare alle forme di rappresentanza a livello di classe, scuola, territorio (es. consigli di classe e di Istituto). Comprendere gli errori fatti nella violazione dei doveri che discendono dall'appartenenza ad una comunità, a iniziare da quella scolastica"

Classe terza: Educazione civica: UDA: "La sostenibilità: goal 12 agenda 2030"

## CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA

Progettazione del curriculum di Educazione Civica, suddivisione delle 33 ore annue (o più) e adozione dell'Uda

|                                      |                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                          |                                 |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| UDA (46 ore)                         |                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                          |                                 |
| Un viaggio tra legalità e illegalità |                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                          | 46 ore                          |
| ALTRE ORE (8 ore)                    |                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                          |                                 |
|                                      | <b>disciplina</b>                                                                                                                                                             | <b>contenuti</b>                                                                                                                                                                         |                                 |
|                                      | IRC (per tutta la classe)                                                                                                                                                     | Storia del Popolo ebraico                                                                                                                                                                | 4 ore                           |
|                                      | Alimentazione                                                                                                                                                                 | Piramide alimentare e piramide sostenibile.<br>Dieta sostenibile                                                                                                                         | 2 ore                           |
|                                      | Docente curricolare                                                                                                                                                           | elezioni dei rappresentanti di classe e d'Istituto                                                                                                                                       | 1 ora                           |
|                                      | francese                                                                                                                                                                      | Collegamento iniziativa del Ministero per La Giornata della Memoria: Visita ad Auschwitz in diretta sul canale YouTube                                                                   | 1 ora                           |
| PROGETTI (14 ore)                    |                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                          |                                 |
| Progetti                             | <b>progetto educazione ambientale</b><br>-I rifiuti urbani e la raccolta differenziata<br><br>-Mi prendo cura dell'ambiente in cui vivo<br><br>- lotta allo spreco alimentare | Introduzione al progetto (attività durante tutto l'anno scolastico)<br>Pulizia del cortile e dello spazio comune esterno<br><br>Incontro con Banco alimentare                            | 1 ora<br><br>2 ore<br><br>2 ore |
|                                      | <b>Progetto salute:</b><br>-Progetto Martina<br><br><br><br>-incontro con AIDO                                                                                                | Indicazioni alimentari, di stili di vita e prevenzione per la lotta all'insorgenza di tumori, Lions Monza<br><br><br>Associazione italiana per la donazione di organi, tessuti e cellule | 2 ore<br><br><br>2 ore          |
|                                      | <b>Progetto legalità</b>                                                                                                                                                      | Incontro con gli avvocati della camera penale di Monza                                                                                                                                   | 2 ore                           |
|                                      | <b>Progetto Next</b>                                                                                                                                                          | Visione del film "La voce di Hind Rajab"                                                                                                                                                 | 3 ore                           |
|                                      |                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                          | <b>68 ore</b>                   |

## FORMAT DELL'UNITA' DI APPRENDIMENTO

| UNITA' DI APPRENDIMENTO                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Denominazione</b>                                       | <b>UN VIAGGIO TRA LEGALITA' E ILLEGALITA'</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Prodotti</b>                                            | Produzione di un decalogo di comportamento pratico da adottare in laboratorio di sala; compito di realtà: applicazione dello stesso, nel rispetto di tutte le norme HACCP                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali</b> | <p><b>Competenze di ed.civica</b> (<i>Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica</i>, Dec.Min.183, 7 settembre 2024): <b>nucleo concettuale Costituzione</b></p> <p><b>Competenza 1, obiettivo:</b> "Analizzare e comparare il contenuto della Costituzione con altre Carte attuali o passate, anche in relazione al contesto storico in cui essa è nata, e ai grandi eventi della storia nazionale, europea e mondiale, operando ricerche ed effettuando riflessioni sullo stato di attuazione nella società e nel tempo dei principi presenti nella Costituzione, tenendo a riferimento l'esperienza e i comportamenti quotidiani, la cronaca e la vita politica, economica e sociale".</p> <p><b>Competenza 3, obiettivo</b> "Individuare i fattori di rischio nell'ambiente scolastico, domestico, dei contesti di vita e di lavoro; conoscere e applicare le disposizioni a tutela della sicurezza e della salute nei contesti generali e negli ambienti di lavoro.</p> <p><b>Competenze chiave di cittadinanza:</b> agire in modo autonomo e responsabile</p> <p><b>Competenze europee:</b> competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; competenza in materia di cittadinanza</p> <p><b>Competenze disciplinari:</b></p> <p><u>diritto ed economia:</u></p> <p><u>storia:</u> confrontare eventi del passato con quelli presenti individuandone i tratti comuni e le differenze; aggiornare le problematiche emerse dallo studio degli eventi storici passati</p> <p><u>inglese:</u> saper utilizzare la lingua inglese per scopi comunicativi ed operativi</p> <p><u>francese:</u> saper utilizzare la lingua francese per scopi comunicativi ed operativi</p> <p><u>alimentazione:</u> saper adottare comportamenti consapevolmente sostenibili per l'ambiente.</p> <p><u>Italiano:</u> individuare nei movimenti letterari e nella letteratura in generale, le caratteristiche della società ad essi contemporanea</p> |                                                                                                                                                                                                                 |
| Disciplina                                                 | Abilità                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Conoscenze                                                                                                                                                                                                      |
| storia                                                     | -saper utilizzare strumenti di ricerca storica a partire da documenti e fonti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | libertà di espressione, associazione e stampa, legislazione in proposito durante l'età dei totalitarismi (Fascismo, nazismo, Franchismo, Stalinismo)                                                            |
| italiano                                                   | -individuare nella letteratura informazioni sulla vita quotidiana della società dell'epoca                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Il Manifesto degli intellettuali antifascisti e quello degli intellettuali fascisti: Montale e D'Annunzio                                                                                                       |
| alimentazione                                              | -riconoscere i criteri di una dieta sostenibile                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Parametri della dieta sostenibile                                                                                                                                                                               |
| Diritto-economia                                           | -formare cittadini consapevoli e partecipi, capaci di rispettare i diritti e i doveri e di contribuire al bene comune.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Visione del docu film dal titolo : La Corte Costituzionale entra nelle carceri; cos'è e principali funzioni della Corte costituzionale; la funzione rieducativa della pena (il metodo preventivo e il cortile). |
| IRC                                                        | Riconoscere la Giustizia riparativa e l'incidenza positiva nella società                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Visita alla Casa di Reclusione di Bollate                                                                                                                                                                       |
| inglese                                                    | -descrivere elementi di igiene e sicurezza                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | HACCP                                                                                                                                                                                                           |
| francese                                                   | Igiene e sicurezza in sala                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | HACCP                                                                                                                                                                                                           |

|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                 |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| sala                                 | Applicare scrupolosamente le norme HACCP sul luogo di lavoro                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Normativa HACCP |
| <b>Utenti destinatari</b>            | <b>classe 5^E</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |
| <b>Prerequisiti</b>                  | <p><b>Competenze di base al termine dell'obbligo scolastico:</b><br/> <u>asse dei linguaggi</u>: leggere, comprendere e interpretare testi di vario tipo<br/> <u>asse scientifico tecnologico</u>: Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.<br/> <u>asse storico sociale</u>: comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica e sincronica; collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente<br/> <b>Conoscenze disciplinari:</b><br/> <u>storia</u>: Prima guerra mondiale e trattati di pace<br/> <u>italiano</u>: il Novecento in Italia e in Europa<br/> <u>inglese</u>: linguaggio specifico settoriale<br/> <u>francese</u>: linguaggio specifico applicato all'Haccp</p> |                 |
| <b>Fase di applicazione</b>          | L'Uda si svilupperà nell'arco dell'anno scolastico                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                 |
| <b>Tempi</b>                         | Vedi diagramma di Gantt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                 |
| <b>Esperienze attivate</b>           | Visione del docu-film "Viaggio in Italia: la Corte costituzionale entra nelle carceri"<br>Visita al Carcere di Bollate                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                 |
| <b>Metodologia</b>                   | lezione frontale; lezione partecipata; flipped classroom; attività di laboratorio                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                 |
| <b>Risorse umane interne esterne</b> | docenti del CdC coinvolti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                 |
| <b>Strumenti</b>                     | libro di testo, fotocopie, lavagna multimediale, strumenti tecnici di esercitazione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                 |
| <b>Valutazione</b>                   | La valutazione per conoscenze sarà effettuata dai docenti delle singole discipline; valutazione per competenze, prodotto finale e compito di realtà (per competenze) dall'intero CdC                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                 |

## SPECIFICAZIONE DELLE FASI

| Fasi     | Attività                                                                          | Strumenti                                                                                        | Esiti                                                                                                                                                                                      | Tempi                  | Valutazione                                    |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------------------------------|
| <b>1</b> | Fase di lavoro comune a tutta la classe:<br>Presentazione dell'Uda e del progetto | Lezione frontale:<br>libro di testo,<br>materiali prodotti dal docente, video di approfondimento | Condivisione degli obiettivi, individuazione del prodotto che dovrà essere realizzato, coinvolgimento (motivazione) del gruppo rispetto alla valenza culturale di ciò che verrà realizzato | 1 ora                  | Partecipazione, interesse curiosità dimostrati |
| <b>2</b> | storia                                                                            | Libro di testo, documenti, lavagna multimediale                                                  | Individuazione dei nessi causa-effetto e dei legami tra politica ed economia                                                                                                               | 10 ore non consecutive | Sommativa per conoscenze                       |

|           |                                 |                                                                                                  |                                                                                                              |                       |                                                                                                                                     |
|-----------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>3</b>  | economia                        | Lezione frontale e partecipata: appunti-materiali prodotti dal docente, video di approfondimento | riflessione e rielaborazione                                                                                 | 4 ore                 | Sommativa per conoscenze                                                                                                            |
| <b>4</b>  | IRC                             | Uscita didattica libro di testo                                                                  | Individuazione dei nessi causa-effetto e dei legami tra Misericordia e Giustizia                             | 5 ore                 | analizzare le cause e progettare proposte                                                                                           |
| <b>5</b>  | Inglese                         | Lavagna multimediale                                                                             | conoscenza di terminologia di sala                                                                           | 10 ore                | Padronanza espositiva                                                                                                               |
| <b>6</b>  | alimentazione                   | libro di testo, lavagna multimediale slide                                                       | Valutazione della sostenibilità di una dieta                                                                 | 2 ore                 | Valutazione esposizione                                                                                                             |
| <b>7</b>  | francese                        | Libro di testo                                                                                   | HCCP                                                                                                         | 4 ore                 | sommativa                                                                                                                           |
| <b>8</b>  | sala                            | Attrezzatura del laboratorio di sala                                                             | Rispetto scrupoloso delle norme                                                                              | 1 ora                 | Per competenze pratiche                                                                                                             |
| <b>9</b>  | Attività: visione del docu-film | Lavagna multimediale                                                                             | sensibilizzazione e ed individuazione di criticità                                                           | 4 ore                 | impegno, collaborazione, pertinenza delle argomentazioni fornite a sostegno della propria opinione; competenze sociali              |
| <b>10</b> | italiano                        | libro di testo, lavagna multimediale, documenti storici e letterari                              | individuazione di elementi di continuità ed attualità nelle idee della società del'900 rispetto alla nostra. | 4 ore non consecutive | Analisi del testo (tipologia A di prima prova); produzione di un testo argomentativo di ambito storico (tipologia B di prima prova) |
| <b>11</b> | Compito di realtà:              | computer, materiale di cancelleria                                                               | consapevolezza                                                                                               | 1 ora                 | Per competenze                                                                                                                      |

## DIAGRAMMA DI GANTT

| Fasi     | Ottobre  | Novembre      | dicembre | gennaio                      | febbraio | marzo | aprile | maggio |
|----------|----------|---------------|----------|------------------------------|----------|-------|--------|--------|
| <b>1</b> | economia |               |          | Visita al carcere di Bollate |          |       |        |        |
| <b>2</b> |          |               | storia   | storia                       | storia   |       |        |        |
| <b>3</b> |          | economia      |          |                              |          |       |        |        |
| <b>4</b> |          |               |          |                              |          |       |        |        |
| <b>5</b> |          |               | inglese  |                              |          |       |        |        |
| <b>6</b> |          | alimentazione | .        |                              |          |       |        |        |
| <b>7</b> |          |               |          | francese                     |          |       |        |        |
| <b>8</b> |          | sala          |          |                              |          |       |        |        |

|    |          |  |  |  |  |          |          |  |
|----|----------|--|--|--|--|----------|----------|--|
| 9  | economia |  |  |  |  |          |          |  |
| 10 |          |  |  |  |  | italiano | italiano |  |
| 11 |          |  |  |  |  |          | sala     |  |

## CONSEGNA AGLI STUDENTI

| CONSEGNA AGLI STUDENTI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Titolo UdA:</b> <b>UN VIAGGIO TRA LEGALITA' E ILLEGALITA'</b></p> <p><b>Cosa si chiede di fare:</b> riflettere sulla Costituzione e sulle norme che regolamentano il vivere sociale per comprendere la necessità, per il bene di tutti, della assoluta e rigorosa obbedienza alle leggi e ai regolamenti di ogni genere, anche sull'ambiente di lavoro</p> <p><b>In che modo:</b> I ragazzi lavoreranno singolarmente e in gruppo</p> <p><b>Quali prodotti:</b> I ragazzi produrranno un decalogo di comportamento da adottare in laboratorio di sala in ottemperanza alle norme HACCP</p> <p><b>Che senso ha:</b> Gli studenti avranno modo di ragionare e sperimentare l'importanza dell'obbedienza alle leggi, sia in ambito lavorativo, perfezionando e mettendo in atto competenze professionali, sia analizzando il sistema democratico e costituzionale in vigore. Gli studenti metteranno a fuoco che le leggi e i regolamenti non possono essere interpretati, ma devono essere applicati, per il benessere di tutta la cittadinanza.</p> <p><b>Tempi:</b> ore distribuite nel corso di tutto l'anno scolastico</p> <p><b>Risorse e strumenti:</b> docenti del CdC, personale tecnico di laboratorio; libro di testo, Costituzione, laboratorio di sala, lavagna multimediale</p> <p><b>Criteri di valutazione:</b> La valutazione per conoscenze avverrà nelle singole discipline.<br/>La valutazione per competenze è a carico di tutto il CdC, durante il compito di realtà</p> |

## VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE DELL'UDA DI EDUCAZIONE CIVICA

Si fa riferimento alla rubrica di valutazione presente nel PTOF (sezione Offerta Formativa, insegnamenti e quadro orario)

### Obiettivo 1 (competenza 1)

| non raggiunto | base | intermedio | avanzato |
|---------------|------|------------|----------|
|               | 7%   |            | 93%      |

### Obiettivo 2 (Competenza 3)

| non raggiunto | base | intermedio | avanzato |
|---------------|------|------------|----------|
|               | 7%   |            | 93%      |

## 5. CONSIGLIO DI CLASSE E COMPONENTE ALUNNI

## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

|             | Materia                                                              | Docente              | continuità nel triennio finale |    |
|-------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------------------------|----|
|             |                                                                      |                      | SI                             | NO |
| area comune | Lingua e letteratura italiana<br>Storia, cittadinanza e costituzione | Consuelo Pisetta     | X                              |    |
|             | Scienze motorie e sportive                                           | Antonella Mauri      |                                | X  |
|             | IRC                                                                  | Paola Mariani        | X                              |    |
|             | Lingua inglese                                                       | Matteo Manzo         | X                              |    |
|             | Matematica                                                           | Luigi Filippelli     | X                              |    |
| indirizzo   | Lingua francese                                                      | Marisa Burgi         | X                              |    |
|             | Scienza e cultura dell'alimentazione                                 | Laura Milani         | X                              |    |
|             | Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva          | Alessandra Filosi    |                                | X  |
|             | Laboratorio dei servizi di enogastronomia - cucina                   | Elena Cimmino        |                                | X  |
|             | Laboratorio dei servizi di enogastronomia - sala                     | Domenico Colaci      | X                              |    |
|             | Sostegno                                                             | Francesco Corvino    |                                | X  |
|             | Sostegno                                                             | Mariagrazia Agostino |                                | X  |

## CONTINUITA' DIDATTICA

La classe ha avuto continuità didattica ad eccezione di economia e degli insegnanti di sostegno. In particolare, lo studente con PEI personalizzato è stato affiancato da nuovi docenti ogni anno del triennio.

| disciplina                           | 3^□4^ | 4^□ 5^ |
|--------------------------------------|-------|--------|
| italiano                             | sì    | sì     |
| storia                               | sì    | sì     |
| inglese                              | sì    | sì     |
| francese                             | sì    | sì     |
| matematica                           | sì    | sì     |
| Scienze e cultura dell'alimentazione | sì    | sì     |
| Sala                                 | sì    | sì     |
| cucina                               | -     | no     |
| diritto                              | no    | no     |
| Scienze motorie                      | no    | no     |

|     |    |    |
|-----|----|----|
| IRC | sì | sì |
|-----|----|----|

### COMPOSIZIONE DELLA CLASSE 5^E

La classe era composta, all'inizio dell'anno scolastico, da 15 studenti, 9 maschi e 6 femmine, di cui 14 studenti provenienti dalla 4^E del nostro istituto, 1 nuovo studente proveniente da leFP che ha interrotto la frequenza a novembre.

La classe è attualmente composta, quindi, da 15 studenti, di cui uno non frequentante.

Due studenti presentano DSA e un PDP personalizzato; tre studenti hanno certificazione DVA, due con programmazione differenziata e uno con programmazione personalizzata. Uno studente è studente atleta e pertanto ha un PFI sportivo.

Sono presenti due insegnanti di sostegno per 18 ore ciascuno ed una educatrice.

### FLUSSO DEGLI ALUNNI

| CLASSE<br>QUINTA | Provenienti<br>dalla 4^E<br>(2024-2025) | Provenienti da<br>leFP | PROMOSSI in quarta |              | ripetenti |
|------------------|-----------------------------------------|------------------------|--------------------|--------------|-----------|
|                  |                                         |                        | Con debito         | Senza debito |           |
| 15               | 14                                      | 1                      | 5                  | 9            | -         |

### STUDENTI DVA

In merito agli studenti DVA, Il CdC chiede la presenza dell'insegnante di sostegno a supporto anche psicologico per l'esame di maturità (scritto e orale) per lo studente con programmazione personalizzata. Per quanto riguarda gli studenti con piano di studio differenziato, il CdC, riunito in sede di GLO intermedio con le famiglie, concorda due differenti procedure coerenti con il PEI di ciascuno, esplicitate negli allegati riservati al presente documento.

### ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Criteri indicati nel PTOF per l'attribuzione del credito scolastico: il credito scolastico è la somma dei punteggi ricavati dalle valutazioni finali che l'allievo consegue nell'arco degli ultimi tre anni di corso.

Il Consiglio di classe, nell'attribuire il credito scolastico tiene in debito conto:

- la media dei voti del secondo quadrimestre che esprime il livello raggiunto delle conoscenze, competenze e abilità;
- la assiduità e l'interesse nei confronti delle attività;
- l'impegno e la motivazione allo studio
- la frequenza scolastica,
- la partecipazione all' IRC
- la partecipazione ad attività professionalizzanti e corsi extracurricolari.

## **6. RELAZIONE SULLA CLASSE 5^E**

### **• Presentazione della classe**

La classe, pur divisa in gruppi affiatati, si presenta abbastanza omogenea e coesa con una preparazione generalmente sufficiente. La composizione è variata rispetto al terzo anno per trasferimenti e numerose interruzioni di percorso sia in terza che in quarta.

Un esiguo gruppo, che varia di anno in anno, manifesta eccellenza in qualche materia ma, nonostante il costante peer to peer, non è riuscito ad imporsi come trainante. Ne emerge una classe generalmente educata e collaborativa, ma poco attiva, coinvolta ed interessata. Tutto ciò è avvenuto a discapito dell'approfondimento dei contenuti che, dato l'esiguo numero degli studenti, avrebbe potuto essere maggiore.

### **• Andamento didattico e disciplinare della classe**

La classe non presenta particolari criticità. Rispetta le regole, è coesa e solidale con i soggetti più fragili. Ha saputo creare un buon rapporto con i docenti basato su fiducia e rispetto. Tuttavia, si rileva, fin dal terzo anno, una partecipazione passiva. Gli studenti hanno generalmente ottenuto buone competenze, in particolare competenze trasversali, ma risultano carenti sulle conoscenze, spesso approssimative e superficiali: anche quando hanno dimostrato interesse, è spesso mancato uno studio costante a consolidare le conoscenze, eccezion fatta per un esiguo numero di alunni, non sempre gli stessi, diversificati per disciplina.

### **• Materie di indirizzo e FSL (ex PCTO)**

Gli studenti hanno mostrato partecipazione al dialogo educativo e interesse per gli insegnamenti proposti, dimostrando particolare impegno e responsabilità nelle attività (alcune di elevata caratura professionale) e nelle altre attività promosse dalla scuola, volte a far acquisire agli alunni conoscenze, competenze e abilità coerenti con la figura professionale in uscita.

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

Tutti gli alunni nel corso del triennio hanno svolto un discreto numero di ore di attività di FSL raggiungendo, e spesso superando, il monte ore previsto dalla normativa vigente; le valutazioni riportate dagli alunni sono state per tutti positive. Alcuni hanno dimostrato anche elevate capacità professionali in stage. Il rendimento nel laboratorio di sala è stato integrato dalla partecipazione al Ristorante Didattico della scuola.

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 5^E in merito al progetto di FSL di Istituto è la seguente:**

- classe terza a.s. 2023/2024. Tutta la classe ha effettuato il corso sulla sicurezza della durata di quattro ore. Le attività di FSL esterne si sono svolte a giugno, presso aziende selezionate dalla scuola e dagli studenti; le attività interne si sono svolte nel corso dell'anno.

Una studentessa ha partecipato al gemellaggio a Mondovì, due all'evento Cookaround e altre due studentesse hanno partecipato al programma Erasmus, entrambe in Turchia e Grecia(Creta). L'intera classe ha svolto il servizio presso il Ristorante Didattico dell'Istituto.

- classe quarta a.s. 2024/2025. Le attività di FSL esterne si sono svolte al termine delle attività didattiche, dal 1 al 30 giugno, ma solo per due studenti mentre la restante parte della classe ha completato le ore nel corso dell'anno scolastico. Altri tre studenti hanno partecipato al programma Erasmus, con destinazione Turchia, Berlino e Madrid; una studentessa ha aderito all'apprendistato di primo livello; due studenti hanno partecipato all'evento Cookaround; quattro studenti hanno preso parte all'azienda simulata della scuola; cinque studenti hanno partecipato all'evento Atkinsons Monza presso la Villa Reale. Altre attività, sia interne che esterne, si sono svolte durante l'anno e l'intera classe ha svolto servizio presso il Ristorante Didattico dell'Istituto.

- classe quinta 2025/2026. Le attività di FSL sono state completate nei due anni precedenti, con il raggiungimento del monte ore previsto, ad eccezione di due studenti che hanno svolto le ore residue, uno a scuola e l'altro nell'ambito del progetto Erasmus in Francia.

Quasi l'intera classe ha svolto l'uscita didattica presso la Fiera dell'Artigianato a Milano.

**Gli alunni della classe 5^E hanno svolto complessivamente un monte ore di FSL adeguato allo sviluppo di elevate capacità professionali. Infatti, le valutazioni riportate sia durante le attività svolte presso realtà lavorative esterne che durante le attività organizzate dall'Istituto hanno dimostrato per buona parte dei componenti della classe il raggiungimento, nel corso del triennio, del livello di valutazione INTERMEDIO/AVANZATO delle competenze.**

#### **Docente tutor FSL: Prof. Domenico Colaci**

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

## **7.OBIETTIVI DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTENUTI MULTIDISCIPLINARI**

### **FINALITÀ**

Il Consiglio di classe si prefigge di far conseguire a ciascuno studente in uscita 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 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.

### OBIETTIVI EDUCATIVO-FORMATIVI

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

### OBIETTIVI GENERALI

- Consolidamento delle capacità di analisi, sintesi e rielaborazione personale;
- Acquisizione di 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.

### 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.

### 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 minima).

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

### OBIETTIVI PER AREE DISCIPLINARI

|                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Asse dei linguaggi<br>Asse storico-sociale | <ul style="list-style-type: none"><li>• Saper analizzare e comprendere la specificità dei testi</li><li>• Saper individuare i punti chiave e operare collegamenti</li><li>• Saper contestualizzare testi letterari e professionali</li><li>• Stabilire nessi di carattere logico-temporale tra fenomeni</li><li>• Sostenere una conversazione con argomentazioni pertinenti</li><li>• Utilizzare un lessico adeguato alla comunicazione e all'argomento affrontato</li></ul> |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riassumere e riferire un brano letto con registro adeguato</li> <li>• Produrre testi scritti sostanzialmente corretti, pertinenti e logici; in forma più semplice e ridotta, anche in lingua straniera</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Area tecnologica di indirizzo             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere il mercato della ristorazione e i suoi principali segmenti</li> <li>• 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</li> <li>• Conoscere e utilizzare impianti tecnologici, attrezzature e dotazioni di servizio</li> <li>• Conoscere la merceologia, le tecniche di conservazione degli alimenti e i fondamenti della moderna dietetica</li> <li>• Conoscere le norme antinfortunistiche e di sicurezza relative al lavoro nei vari reparti</li> <li>• Riconoscere i principali istituti giuridici che riguardano l'azienda ristorativa</li> </ul> |
| asse scientifico-tecnologico e matematico | <p>Utilizzare tecniche e procedure di calcolo per determinare il dominio, l'intersezione con gli assi ed il segno di funzioni</p> <p>Utilizzare tecniche e procedure per il calcolo dei limiti di una funzione</p> <p>Utilizzare le informazioni per costruire il grafico probabile di una funzione</p> <p>Utilizzare tecniche e procedure per il calcolo della derivata e determinare gli intervalli di crescita e decrescenza e i punti singolari di una funzione</p> <p>Costruire e leggere grafici</p> <p>Utilizzare tecniche e procedure per risolvere integrali elementari</p>                                                                                                                                                                         |

## OBIETTIVI MULTIDISCIPLINARI

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Obiettivi<br>formativo-educativi | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità di orientarsi per una scelta futura (professione e studio)</li> <li>• Capacità di programmare il proprio impegno nel medio-lungo termine rispettando scadenze e modalità di esecuzione.</li> <li>• Consolidamento dell'etica professionale</li> </ul>                                                                                                                         |
| Obiettivi specifici              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Collegamento di argomenti della stessa disciplina o di discipline diverse, cogliendone le relazioni fondamentali</li> <li>• Educazione alla flessibilità</li> <li>• Sviluppo della capacità di rapportarsi al territorio.</li> <li>• Saper utilizzare il linguaggio specifico delle discipline professionalizzanti</li> </ul>                                                          |
| Obiettivi cognitivi              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sviluppo dell'abilità tecnico-operative professionali</li> <li>• Sviluppo delle capacità di espressione e comunicazione nelle diverse situazioni</li> <li>• Capacità di approfondire e organizzare in modo personale e autonomo i contenuti proposti.</li> <li>• Sapersi esprimere in modo sostanzialmente corretto in forma scritta e verbale anche nella lingua straniera</li> </ul> |

## STRATEGIE PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI

- Stimolare l'interesse e l'attenzione degli studenti cercando insieme soluzioni e interpretazioni di problemi che si presentano di volta in volta.
- Insegnare agli alunni a schematizzare quanto viene fatto in classe individuando gli aspetti più importanti; guidare gli studenti 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.

## 7. 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. Si è cercato di conseguire gli obiettivi alternando lezioni frontali a lezioni dialogate, discussioni di problemi, lezioni pratiche, lavori di gruppo anche mediante utilizzo di supporti audiovisivi e multimediali.

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

|                                   | Italiano | Storia | Francese | Inglese | Mat. | Alimentazione | cucina | Diritto | Scienze Motorie | I R C | sala |
|-----------------------------------|----------|--------|----------|---------|------|---------------|--------|---------|-----------------|-------|------|
| 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       | x    | x             | x      | x       | x               |       | x    |
| Discussione guidata               | x        | x      | x        | x       |      | x             | x      | x       |                 | x     |      |
| Laboratori/esercitazioni pratiche |          |        |          |         |      |               |        |         |                 |       | x    |
| simulazione per prova orale       | x        | x      | x        | x       |      | x             | x      |         |                 |       |      |

## MEZZI E STRUMENTI

|                                          | Ita | Storia | Franc<br>ese | Ingl<br>ese | Mat | Alimentaz. | cucina | Diritto | Scienze<br>Motorie | IRC | sala |
|------------------------------------------|-----|--------|--------------|-------------|-----|------------|--------|---------|--------------------|-----|------|
| 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   | x    |
| Computer/tablet/lavag<br>na multimediale | x   | x      | x            | x           | x   | x          | x      | x       | x                  | x   | x    |
| Strumenti di GOOGLE                      | x   | x      | x            | x           | x   | x          | x      | x       | x                  | x   |      |
| Internet                                 | x   | x      | x            | x           | x   | x          | x      | x       | x                  | x   | x    |

### INTERVENTI DI RECUPERO E SOSTEGNO

Ciascun docente ha provato ad intervenire con immediate strategie di recupero sulle aree di carenza individuate attraverso una verifica frequente e puntuale dei livelli di apprendimento, cercando di coinvolgere opportunamente l'intera classe.

Tuttavia, spesso l'azione di recupero è stata ostacolata da assenze, anche strategiche, che hanno esteso il tempo ad esso dedicato ed inficiato l'approfondimento.

Al termine del primo quadrimestre sono state effettuate due settimane di fermo didattico allo scopo di recuperare le carenze e consolidare le conoscenze.

### TIPOLOGIE DI VERIFICHE ED ESERCITAZIONI PER LE PROVE D'ESAME

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

-Per quanto riguarda la preparazione al **colloquio** orale, alla luce della riforma dell'esame di maturità, ciascun docente ha messo a punto strategie di ripasso, semplificazione, approfondimento, sintesi e mappe per parole chiave delle proprie discipline senza trascurare gli opportuni collegamenti interdisciplinari.

Nell'arco dell'anno la classe si è esercitata su altre tracce ministeriali (2018, 2022) di **prima prova** e la correzione è avvenuta utilizzando la griglia di valutazione adottata dal dipartimento.

La **simulazione di prima prova** della durata di sei ore è stata svolta per tutto l'istituto il 13 aprile 2026 su tracce ministeriali scelte dal Dipartimento (sessione di maturità suppletiva 2025). Si allega la griglia di correzione adottata dal dipartimento ed utilizzata durante l'intero anno scolastico.

La **simulazione di seconda prova** della durata di sei ore (quattro più due ore) si è svolta, per la classe 5^E - enogastronomia il 5 maggio 2026 per quattro ore di prova scritta in aula e il 7 maggio 2026 per due ore di prova pratica in sala. Si allegano la simulazione e relativa griglia di correzione.

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

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

| Tipologia A (max 40 punti)                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                      |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------|
| indicatori                                                                                                        | descrittori                                                                                                                                                                                                                                           | punti                                |       |
| rispetto dei vincoli posti nella consegna:<br>lunghezza, forma<br>parafrasata o sintetica<br>della rielaborazione | -consegne e vincoli scarsamente rispettati<br><b>-consegne e vincoli globalmente rispettati</b><br>-consegne e vincoli adeguatamente rispettati<br>-consegne e vincoli pienamente rispettati                                                          | 1-8<br><b>9-10</b><br>11-12<br>13-15 | ..... |
| capacità di comprendere il testo                                                                                  | -comprensione errata o parziale<br><b>-comprensione globale corretta ma non approfondita</b><br>-comprensione corretta e approfondita                                                                                                                 | 1-2<br><b>3-4</b><br>5               | ..... |
| analisi lessicale, sintattica, stilistica ed eventualmente retorica                                               | -analisi errata o incompleta<br><b>-analisi sufficientemente corretta e adeguata</b><br>-analisi completa, coerente e precisa                                                                                                                         | 1-2<br><b>3</b><br>4-5               | ..... |
| interpretazione del testo                                                                                         | -interpretazione quasi del tutto errata<br>-interpretazione e contestualizzazione parziali e imprecise<br><b>-interpretazione e contestualizzazione corrette</b><br>-interpretazione e contestualizzazione corrette e ricche di riferimenti culturali | 1-4<br>5-8<br><b>9-11</b><br>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<br>-individuazione parziale di tesi e argomentazioni addotte (o di sola tesi o sola argomentazione)<br><b>-adeguata individuazione nei nuclei fondanti di un testo argomentativo</b><br>-individuazione completa e puntuale di tesi e argomentazioni            | 1-4<br>5-8<br><b>9-11</b><br>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<br>-parziale coerenza del ragionamento, connettivi a volte poco pertinenti<br><b>-ragionamento coerente, pochi connettivi ma corretti</b><br>-organizzazione incisiva del ragionamento, utilizzo appropriato e vario dei connettivi | 1-4<br>5-8<br><b>9-11</b><br>12-15 | ..... |
| correttezza, ampiezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione                                               | -riferimenti culturali scarsi, assenti o non pertinenti<br><b>-qualche riferimento appropriato e pertinente</b><br>-numerosi, appropriati e pertinenti riferimenti culturali colti da svariati ambiti                                                                                                            | 1-5<br><b>6-7</b><br>8-10          | ..... |

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

#### GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA -DSA

La presente sostituisce la prima parte della griglia (60 punti); gli studenti hanno usufruito della lettura del testo, se richiesto.

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

|                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                  |       |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------|
| morfologia, sintassi, punteggiatura)                              | -precisa e puntuale                                                                                                                                                                                                                                                           | 5                                | ..... |
| varietà e pertinenza delle conoscenze e dei riferimenti culturali | -conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, superficialità delle informazioni<br>-conoscenze e riferimenti culturali modesti<br><b>-conoscenze e riferimenti culturali essenziali</b><br>-conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi | 1-2<br>3-5<br><b>6-7</b><br>8-10 | ....  |
| espressione di giudizi critici e valutazioni personali            | -giudizi critici non presenti<br>-giudizi critici poco coerenti<br><b>-adeguata formulazione di giudizi critici</b><br>-efficace formulazione di giudizi critici non banali                                                                                                   | 1-2<br>3-5<br><b>6</b><br>7-10   | ...   |

#### GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA -DVA con programmazione personalizzata

La griglia è contenuta negli allegati riservati

#### Simulazione di seconda prova

Istituto Professionale di Stato dei Servizi per l'Enogastronomia, Commerciali e Ospitalità Alberghiera  
**"A. Olivetti" – Monza (MB)**  
**a.s. 2025/2026**

#### **SIMULAZIONE D'ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

#### **SECONDA PROVA**

**Indirizzo:** IP06 –SALA E VENDITA

#### **TIPOLOGIA B**

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

#### **NUCLEO TEMATICO 8**

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

#### **TRACCIA**

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

**"Il Piacere e l'Estetica: cena letteraria ispirata a Gabriele D'Annunzio"**

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

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

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

1. Proporre un piccolo menu di un happy hour light compatibile al target della clientela di riferimento e predisporre la carta delle bevande.
2. Scegliere una delle bevande dalla carta, motivare la scelta e spiegarne le caratteristiche.
3. Illustrare le principali problematiche legate alla presenza di clienti con allergie indicando gli allergeni presenti nel menu proposto, specificando almeno 3 corrette procedure operative secondo le GHP per garantire un servizio sicuro.
4. Approfondire il tema dell'ipertensione, descrivendo le caratteristiche della patologia e la dieta consigliata.
5. Analizzare le malattie trasmesse dagli alimenti, con riferimento ad un pericolo biologico a scelta collegandolo ad un piatto del menu proposto e indicando la modalità di contaminazione, rischi per la salute e misure di prevenzione secondo le norme igienico-sanitarie.

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

**Cornice di riferimento:**

**TIPOLOGIA B**

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

**Nucleo tematico 8:**

**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.**

**NOME.....**

**COGNOME.....**

**CLASSE.....**

**DATA.....**

**PREPARAZIONE PARTICOLARE DI SALA.....**

## TRACCIA:

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

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

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

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

ESAME DI STATO a.s. 2025/2026

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

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI STATO

Candidato \_\_\_\_\_

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

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

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

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA (DSA)**

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

**ESAME DI STATO a.s. 2025/2026**

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

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI STATO ALUNNI con DSA

Candidato \_\_\_\_\_

| INDICATORI GENERALI                                                                                                                                                                                                         | DESCRIPTORI                                                                                              | PUNTEGGI | PUNTEGGIO assegnato |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------|
| <b>COMPRESIONE del testo</b> introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo                                                                                                               | Coglie il significato in modo completo ed esauriente                                                     | 3        |                     |
|                                                                                                                                                                                                                             | <b>Comprende il significato in modo sufficiente ed essenziale</b>                                        | 2        |                     |
|                                                                                                                                                                                                                             | Coglie parzialmente il significato essenziale e generale                                                 | 1        |                     |
|                                                                                                                                                                                                                             | Non coglie nemmeno a grandi linee il significato generale                                                | 0        |                     |
| <b>Padronanza delle CONOSCENZE</b> relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione                                                                               | Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera completa e approfondita                             | 6        |                     |
|                                                                                                                                                                                                                             | Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera adeguata e corretta                                 | 5        |                     |
|                                                                                                                                                                                                                             | <b>Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera complessivamente corretta ed essenziale</b>      | 4        |                     |
|                                                                                                                                                                                                                             | Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera essenziale ma non sempre corretta                   | 3        |                     |
|                                                                                                                                                                                                                             | Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera parzialmente corretta, superficiale e frammentaria, | 2        |                     |
|                                                                                                                                                                                                                             | Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera lacunosa, insufficiente – non pertinente            | 1        |                     |
|                                                                                                                                                                                                                             | Non ha acquisito i contenuti basilari della disciplina                                                   | 0        |                     |
| <b>Padronanza delle COMPETENZE</b> tecnico professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi | Competenze ottime, pertinenti, efficaci, ampie e ben organizzate                                         | 8        |                     |
|                                                                                                                                                                                                                             | Competenze ottime, pertinenti ed efficaci                                                                | 7        |                     |
|                                                                                                                                                                                                                             | Competenze buone e globalmente pertinenti                                                                | 6        |                     |
|                                                                                                                                                                                                                             | Competenze discrete e quasi sempre pertinenti                                                            | 5        |                     |
|                                                                                                                                                                                                                             | <b>Competenze essenziali e sufficientemente pertinenti</b>                                               | 4        |                     |
|                                                                                                                                                                                                                             | Competenze parziali e non sempre pertinenti                                                              | 3        |                     |
|                                                                                                                                                                                                                             | Competenze scarse e non sempre pertinenti                                                                | 2        |                     |

|                                                                                                                                               |                                                                                                                                                             |   |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------|
|                                                                                                                                               | Competenze inadeguate                                                                                                                                       | 1 |            |
| <b>CORRETTEZZA<br/>morfosintattica<br/>e<br/>PADRONANZA DEL<br/>LINGUAGGIO<br/>SPECIFICO</b><br>di<br>pertinenza del settore<br>professionale | Argomentazione abbastanza chiara e<br>linguaggio specifico abbastanza adeguato                                                                              | 3 |            |
|                                                                                                                                               | <b>Argomentazione non sempre chiara e<br/>corretta ma comunque comprensibile,<br/>linguaggio specifico non sempre<br/>corretto ma abbastanza pertinente</b> | 2 |            |
|                                                                                                                                               | Argomentazione non sempre chiara,<br>linguaggio specifico non sempre corretto                                                                               | 1 |            |
|                                                                                                                                               | Argomentazione confusa, linguaggio<br>specifico non corretto                                                                                                | 0 |            |
| <b>PUNTEGGIO TOTALE ASSEGNATO</b>                                                                                                             |                                                                                                                                                             |   | <b>/20</b> |

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA (DVA)**

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

**ESAME DI STATO a.s. 2025/2026**

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

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI STATO ALUNNI DVA**

Candidato \_\_\_\_\_

| INDICATORI GENERALI                                                                                                                   | DESCRIPTORI                                                                                                 | PUNTEGGI | PUNTEGGIO<br>assegnato |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------|
| <b>COMPRESIONE del<br/>testo</b> introduttivo o<br>del caso professionale<br>proposto o dei dati<br>del contesto operativo            | Coglie il significato in modo completo ed<br>esauriente                                                     | 3        |                        |
|                                                                                                                                       | <b>Comprende il significato in modo<br/>sufficiente ed essenziale</b>                                       | 2        |                        |
|                                                                                                                                       | Coglie parzialmente il significato<br>essenziale e generale                                                 | 1        |                        |
|                                                                                                                                       | Non coglie nemmeno a grandi linee il<br>significato generale                                                | 0        |                        |
| <b>Padronanza delle<br/>CONOSCENZE</b> relative<br>ai nuclei tematici<br>fondamentali di<br>riferimento, utilizzate<br>con coerenza e | Ha acquisito i contenuti della disciplina in<br>maniera completa e approfondita                             | 6        |                        |
|                                                                                                                                       | Ha acquisito i contenuti della disciplina in<br>maniera adeguata e corretta                                 | 5        |                        |
|                                                                                                                                       | <b>Ha acquisito i contenuti della disciplina<br/>in maniera complessivamente corretta<br/>ed essenziale</b> | 4        |                        |

|                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                 |          |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------|
| adeguata<br>argomentazione                                                                                                                                                                                                  | Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera essenziale ma non sempre corretta                                                          | 3        |            |
|                                                                                                                                                                                                                             | Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera parzialmente corretta, superficiale e frammentaria,                                        | 2        |            |
|                                                                                                                                                                                                                             | Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera lacunosa, insufficiente – non pertinente                                                   | 1        |            |
|                                                                                                                                                                                                                             | Non ha acquisito i contenuti basilari della disciplina                                                                                          | 0        |            |
| <b>Padronanza delle COMPETENZE</b> tecnico professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi | Competenze ottime, pertinenti, efficaci, ampie e ben organizzate                                                                                | 8        |            |
|                                                                                                                                                                                                                             | Competenze ottime, pertinenti ed efficaci                                                                                                       | 7        |            |
|                                                                                                                                                                                                                             | Competenze buone e globalmente pertinenti                                                                                                       | 6        |            |
|                                                                                                                                                                                                                             | Competenze discrete e quasi sempre pertinenti                                                                                                   | 5        |            |
|                                                                                                                                                                                                                             | <b>Competenze essenziali e sufficientemente pertinenti</b>                                                                                      | <b>4</b> |            |
|                                                                                                                                                                                                                             | Competenze parziali e non sempre pertinenti                                                                                                     | 3        |            |
|                                                                                                                                                                                                                             | Competenze scarse e non sempre pertinenti                                                                                                       | 2        |            |
|                                                                                                                                                                                                                             | Competenze inadeguate                                                                                                                           | 1        |            |
| <b>CORRETTEZZA morfosintattica e PADRONANZA DEL LINGUAGGIO SPECIFICO</b> di pertinenza del settore professionale                                                                                                            | Argomentazione abbastanza chiara e linguaggio specifico abbastanza adeguato                                                                     | 3        |            |
|                                                                                                                                                                                                                             | <b>Argomentazione non sempre chiara e corretta ma comunque comprensibile, linguaggio specifico non sempre corretto ma abbastanza pertinente</b> | <b>2</b> |            |
|                                                                                                                                                                                                                             | Argomentazione non sempre chiara, linguaggio specifico non sempre corretto                                                                      | 1        |            |
|                                                                                                                                                                                                                             | Argomentazione confusa, linguaggio specifico non corretto                                                                                       | 0        |            |
| <b>PUNTEGGIO TOTALE ASSEGNATO</b>                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                 |          | <b>/20</b> |

La **capacità di comprensione** è valutata in relazione alla tipologia di testo proposto al Candidato, proposto in base agli obiettivi specifici indicati nel PEI.

La **correttezza morfosintattica e la padronanza di linguaggio specifico** di settore sono valutati in relazione agli obiettivi indicati nel PEI.

## 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".

### 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"). Consente di fornire un feedback agli studenti riguardo a compiti assegnati nelle modalità ritenute idonee dai docenti e parimenti ai docenti sulla efficacia delle scelte didattiche e metodologiche.

Gli strumenti adoperati sono stati coerenti con gli obiettivi delle diverse azioni didattiche e hanno documentato i progressi nel processo di sviluppo delle competenze; a questo scopo la valutazione è stata definita già all'inizio dell'intervento didattico, connessa alle varie fasi del processo in misura continua e adattiva.

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 i docenti hanno cercato di valorizzare gli aspetti non solo di tipo cognitivo ma anche quelli legati al contesto problematico del processo di apprendimento, all'organizzazione del tempo da parte dello studente, ai momenti di riflessione prodotta, alla partecipazione emotiva. La valutazione è stata rigorosa, ma incoraggiante.

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

### Modalità delle valutazioni

- colloqui orali
- elaborati personali degli studenti;
- lavori di ricerca e approfondimento, lavori di gruppo (presentazioni, testi digitali, audio, video);
- questionari / verifiche tramite strumenti digitali;
- quiz con tempi rapidi di risposta;
- produzione di mappe concettuali
- prove di verifica scritte (in caso di assenza, recuperate)
- compito di realtà

### 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 è condivisa dall'intero Consiglio di Classe e tiene conto anche della crescita personale dello

studente, della capacità di mobilitare le proprie competenze personali nell'attività di studio, dei progressi in itinere, delle dispensazioni e compensazioni per chi ne ha diritto, secondo le indicazioni dei PDP/PEI.

| VOTO | DESCRIPTORI                                                                                                                                                                                                   |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 e la partecipazione al dialogo educativo è stata passiva.                                                    |
| 1- 2 | Lo studente non ha ottenuto alcun risultato relativo agli obiettivi formativi prestabiliti; risulta privo di conoscenze di base e di metodo di lavoro.                                                        |
| 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, determinano una sospensione del giudizio dell'insegnante, corrispondente alla dicitura NC in sede di scrutinio.

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

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

## VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA

In sede di scrutinio intermedio e finale, la valutazione, da parte del C.d.C., del comportamento di ogni studente è relativa al periodo di permanenza in istituto, di partecipazione alle diverse attività ed agli interventi educativi realizzati dall'istituto anche fuori dalla propria sede (PCTO, stage), le competenze acquisite nell'UDA di sviluppo delle competenze di Cittadinanza.

Sono inoltre oggetto di valutazione l'interesse, la partecipazione, l'impegno, la frequenza e la puntualità, il rispetto del Regolamento d'Istituto, il rispetto e lo svolgimento delle consegne didattiche con le seguenti modalità:

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

Per i criteri dell'attribuzione dei voti di condotta, si veda la Tabella degli indicatori pubblicata sul PTOF.

## STRUMENTI DI VERIFICA

|                                           | Ita<br>lia<br>no | Storia | Franc<br>ese | Ingl<br>ese | alim. | Mat. | cucina | Diritto | Scienze<br>motorie e<br>sportive | I<br>R<br>C | sala |
|-------------------------------------------|------------------|--------|--------------|-------------|-------|------|--------|---------|----------------------------------|-------------|------|
| Interrogazione<br>breve                   | X                | X      | X            | X           | X     | X    | X      | X       | X                                | X           | X    |
| Interrogazione<br>lunga                   | X                | X      | X            | X           | X     | X    | X      | X       |                                  |             | x    |
| Elaborato<br>scritto                      | X                | X      |              | X           | X     | X    | X      | X       |                                  |             |      |
| Prove<br>strutturate o<br>semistrutturate | X                | X      | X            | X           |       | X    |        | X       | X                                |             |      |
| altro                                     |                  |        |              |             | X     |      |        |         | X                                |             |      |

## PROVE INVALSI

La classe 5<sup>A</sup>E ha svolto le prove Invalsi suddivise in tre giorni:

- lunedì 10 marzo: italiano
- lunedì 16 marzo: matematica
- mercoledì 18 marzo: inglese

Una studentessa dovrà recuperare nelle somministrazioni suppletive

## 8. ATTIVITA' DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Tutte le attività proposte dall'istituto alla classe 5^E hanno avuto la finalità di stimolare l'interesse e le attitudini degli allievi, promuovendo anche il benessere e la consapevolezza del gruppo classe. Il Consiglio di classe ha deliberato le uscite didattiche in linea con il PTOF di Istituto e organizzate sia al mattino che al pomeriggio.

Visite di carattere formativo, abilitanti alla spendibilità delle competenze in ambienti specifici inerenti al profilo professionale (visite guidate presso aziende):

- visita alla fiera dell'Artigianato di Milano
- visita alla casa di reclusione di Bollate (una parte della classe)
- visita al birrificio Carrobiolo di Monza

Alcune attività registrate nella tabella di educazione civica, nei progetti del PTOF o nelle attività di arricchimento dell'offerta formativa, in quanto trasversali, sono confluite nella programmazione delle ore di orientamento e didattica orientativa deliberato dal CdC per il corrente anno scolastico.

#### MODULO ORIENTAMENTO (30 ore)

| CLASSE QUINTA                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                    |                                                                                                   |                                                                           |       |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-------|
| OBIETTIVI                                                             | ATTIVITÀ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | LUOGO              | SOGGETTI COINVOLTI                                                                                | METODOLOGIE                                                               | TEMPI |
| Lavorare sullo spirito di iniziativa e sulle capacità imprenditoriali | -Visita al Birrificio Carrobiolo Monza (5 ore)<br>-Visita alla Fiera dell'artigianato (6 ore)                                                                                                                                                                                                                                                       | esterno            | Docenti; Esperti                                                                                  | Visite guidate di carattere professionale                                 | 11    |
| Lavorare sulle capacità comunicative                                  | Elaborazione curriculum vitae                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Aula               | Docenti del Cdc                                                                                   | Laboratori;<br>Redazione del curriculum vitae e lettera di presentazione; | 5     |
| Conoscere la formazione superiore                                     | -Offerta universitaria: Open Day dell'Università Statale di Milano (2 studenti)<br>-Incontro di presentazione/recruiting con "Antonio e Marco, pizza amore e fantasia" (1 ora)<br>-Incontro di presentazione/recruiting con Club Med (1 ora)<br>-Presentazione corso ITS Academy Innovaprofessioni: ITS Global Food & Beverage & Efficiency Manager | Scuola;<br>Aziende | Docenti;<br>Esperti;<br>Professionisti del settore;<br>Docenti universitari;<br>Referenti agenzie | Attività di orientamento                                                  | 5     |
| FSL                                                                   | -Eventi interni e esterni (in orario curriculare.)<br>-UDA                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Scuola;<br>Aziende | Docenti del Cdc; Esperti referenti delle strutture coinvolte                                      | Realizzazione di attività interne e esterne all'istituto                  | 5     |

|                                             |                                                                                                                                                |        |                        |                                                                                                 |   |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Conoscere sé stessi e le proprie attitudini | Incontri con il tutor orientamento. Attività in piattaforma:<br>-Capolavoro<br>- Certificazioni/att. extr. scol.<br>-Bilancio delle competenze | Scuola | Tutor; Docenti del Cdc | Colloqui individuali e con le famiglie; individuazione del capolavoro; accesso alla piattaforma | 4 |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---|

L'Istituto ha aderito al Programma Operativo Complementare (POC) "Per la Scuola" 2014-2020 finanziato con il Fondo di Rotazione (FdR)– Obiettivo Specifico 10.1 – Azione 10.1.6 – Sotto-azione 10.1.6A, interventi di cui al Decreto del Ministro dell'istruzione e del merito 15 novembre 2024, n. 231, Avviso Prot. 64310 del 23/04/2025 – "Percorsi di orientamento rivolti alle classi terze, quarte e quinte delle istituzioni scolastiche secondarie di secondo grado con il coordinamento del docente tutor"

Nove studenti hanno partecipato al MODULO 5 "Orientamento formativo in Crociera"

## PROGRAMMI SVOLTI

Classe: 5^E

- Testo: Roncoroni, Cappellini, Sada, La mia nuova letteratura, Signorelli Scuola, volume 3
- Docente: Consuelo Pisetta
- Disciplina: **ITALIANO**

Relazione sulla classe

- La riflessione personale, su spunti forniti da testi letterari, ha generato un percorso di maturazione individuale nell'arco del triennio. Interesse e partecipazione altalenanti, sommati alla mancanza di studio costante e sistematico hanno reso difficoltoso il pieno raggiungimento degli obiettivi e hanno impedito il conseguimento, ad esempio, della padronanza del linguaggio della materia, della correttezza sintattica e lessicale, a volte, addirittura di quella ortografica. E' stato necessario ridurre di molto il numero di testi affrontati in classe perché la comprensione degli stessi ha richiesto un dispendio considerevole di tempo. Si riscontra, in generale, se non una completa padronanza della materia, quantomeno un personale miglioramento, compatibilmente con il livello di partenza. Si è scelto di selezionare il programma nell'ottica di suscitare interesse per la materia, talvolta semplificando e riducendo alcuni contenuti.
- Il programma è stato svolto come da programmazione di inizio anno, secondo le indicazioni di Dipartimento. Non sono state operate riduzioni, ma opportune semplificazioni, in base alla risposta degli studenti.

|            |         |            |
|------------|---------|------------|
| Competenze | Abilità | Conoscenze |
|------------|---------|------------|

|                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                      |                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| -riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e orientarsi tra movimenti, generi, opere e autori fondamentali                                                       | -contestualizzare testi letterari della tradizione italiana tenendo conto anche dello scenario europeo               | -Naturalismo e Verismo<br>-Verga                      |
| -essere in grado di valorizzare la dimensione emotiva e affettiva nel dialogo con l'opera, trasformandola in opportunità di conoscenza di sé                                                  | -redigere testi informativi e argomentativi funzionali all'ambito di studio                                          | -Baudelaire<br>-Decadentismo<br>-Pascoli e D'Annunzio |
| -utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative dei vari contesti                                                                    | -produrre testi scritti semplici e coerenti distinguendo le necessità di registro linguistico a seconda dei contesti | -Svevo e Pirandello<br>-Futurismo<br>-Ungaretti       |
| -comprendere e interpretare, contestualizzandoli nel momento storico di produzione, testi poetici e in prosa e saper esprimere un proprio personale giudizio con argomentazioni e appropriate | -argomentare su tematiche predefinite in conversazioni, colloqui e dibattiti secondo regole strutturate              | -Montale<br>-Levi                                     |

|                        |                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| metodi di insegnamento | <ul style="list-style-type: none"><li>• lezione frontale, dialogata, partecipata</li><li>• dibattito</li></ul>                                                                                                      |
| strumenti di lavoro    | <ul style="list-style-type: none"><li>• libro di testo</li><li>• slide</li><li>• appunti, schemi e mappe</li><li>• video</li></ul>                                                                                  |
| strumenti di verifica  | <ul style="list-style-type: none"><li>• verifica orale o verifica scritta sostitutiva dell'orale (conoscenze)</li><li>• verifica scritta per competenze</li><li>• analisi del testo, relazioni, elaborati</li></ul> |

## Contenuti

Il programma di italiano è stato svolto contestualizzando la produzione letteraria negli eventi storici corrispondenti, cercando di mettere in chiaro quanto la letteratura sia frutto del periodo storico e quanto gli eventi storici siano influenzati dalla mentalità delle epoche di cui la letteratura è testimonianza.

Ciascun autore è stato affrontato secondo il seguente schema:

-vita: cenni; gli eventi della vita dell'autore sono stati selezionati in base all'influenza che hanno avuto sulla poetica dell'autore stesso

-opere: per ciascun autore si è fatto riferimento quasi esclusivamente alle opere delle quali sono stati letti dei brani antologici

-poetica e tematiche: la poetica dell'autore fa sempre riferimento ai brani letti. In particolare, si è cercato di ricostruire la poetica dei singoli autori attraverso le parole degli autori stessi. Le tematiche, e la loro ricorrenza, sono state individuate nei brani proposti.

-fortuna: cenni volti a individuare quanto gli autori siano stati o meno protagonisti del loro tempo.

**1) Positivismo, Realismo e Naturalismo**: confronto tra Naturalismo e Verismo, punti comuni e differenze (in particolare l'incidenza che, per le due correnti, ha la letteratura sulla realtà)

**2) Verga e il Verismo** (pagg.98-103)

-vita: cenni, Firenze, Milano e Catania

-opere: le raccolte di Novelle, il Ciclo dei vinti

-poetica e tematiche: la poetica è stata desunta principalmente dalla Prefazione ai Malavoglia (la fiumana del progresso) e dalla Prefazione all'amante di Gramigna. Il ciclo dei vinti; l'ideale dell'ostrica; lo straniamento; la lingua di Verga. Le tematiche sono state individuate soprattutto attraverso la lettura e il confronto tra novelle.

-fortuna: Verga e Pirandello

Testi:

Da "Vita dei campi":

- . Rosso Malpelo
- . La lupa
- . Cavalleria rusticana

Da "Novelle rustiche":

- . La roba

Da "I Malavoglia"

- . Prefazione ai Malavoglia (la fiumana del progresso)

### **3)Decadentismo: cenni**

#### **4)Baudelaire e la nascita della poesia moderna**

-vita: cenni

-opere: I fiori del male, cenni

-poetica: desunta principalmente da "La perdita d'aureola"

-fortuna

Testi:

Da I fiori del male

- . L'albatro
  - . Corrispondenze
- Da Lo spleen di Parigi
- . Ubriacatevi
  - . Perdita dell'aureola

#### **5)Giovanni Pascoli**

-la vita: cenni; Pascoli e la guerra di Libia

-le opere: Myricae, i Canti di Castelvecchio

-poetica: (principalmente desunta da "Il fanciullino") il poeta come fanciullino, ultimo dei classici e primo dei moderni, attenzione per le piccole cose, il simbolismo pascoliano.

-fortuna: Pascoli e il suo tempo

Testi:

- . Il fanciullino (selezione fornita dal libro di testo)

Da Myricae:

- . X agosto
- . Il tuono
- . Il lampo
- . Novembre
- . Lavandare
- . Patria

Da I canti di Castelvecchio

- . Il gelsomino notturno

#### **6)Gabriele D'Annunzio**

-vita: cenni; D'Annunzio e la questione fiumana

-opere: Alcyone

-poetica: la vita come opera d'arte, estetismo, panismo, superomismo

-fortuna: D'Annunzio e Montale

Testi:

Da Alcyone:

- . La pioggia nel pineto

#### **7)I Futuristi e Marinetti (cenni)**

Testi:

- . Manifesto del Futurismo
- . Manifesto della cucina futurista (passi antologizzati forniti su file)
- . Manifesto tecnico della letteratura futurista

#### **8)Luigi Pirandello**

-vita

-opere: Novelle per un anno, Uno, nessuno, centomila, Il fu Mattia Pascal

-poetica e tematiche: la maschera; l'umorismo: la percezione del contrario e il sentimento del contrario; il contrasto tra persona e personaggio e tra vita e forma; la massa anonima; la crisi di identità

-fortuna: Pirandello e il fascismo; il Nobel per la letteratura

Testi:

Parte della lettera alla sorella Lina, 31 ottobre 1886 (Noi siamo come poveri ragni...)

Da L'umorismo

-La differenza tra umorismo e comicità: la vecchia imbellettata; parte seconda (poeta epico/poeta umoristico); la crisi di identità e Il fu Mattia Pascal

Da "Novelle per un anno"

-Tu ridi

-Il treno ha fischiato

-La patente

Da Uno, nessuno, centomila

. Un piccolo difetto

. Un paradossale lieto fine

### **9)Italo Svevo**

-vita

-opere: La coscienza di Zeno

-poetica: realtà come caos in cui domina il caso; la figura dell'inetto; narratore inattendibile; il "tempo misto"; il "flusso di coscienza"

-fortuna: "il caso Svevo", Joyce e Montale

Testi:

Da "La coscienza di Zeno":

-L'ultima sigaretta (cap.III)

-Il fidanzamento di Zeno (cap.V)

-Un'esplosione enorme (cap.VII)

### **10)Giuseppe Ungaretti**

L'autore è stato trattato limitatamente alla sua testimonianza della guerra.

-vita: cenni

-opere: L'Allegria

-poetica: poetica della parola pura nell'Allegria; Prima guerra mondiale, fragilità dell'uomo

Testi:

Da L'Allegria:

-San Martino del Carso

-Soldati

-Veglia

-Fratelli

### **11)Eugenio Montale (Limitatamente alla raccolta "Ossi di seppia")**

-vita: cenni

-opere: Ossi di seppia

-poetica: (desunta principalmente da "I limoni") "il male di vivere" e la "divina indifferenza"; il rifiuto del poeta-vate; il correlativo oggettivo e il linguaggio. Il contrasto con D'Annunzio: Piove

-fortuna: premio Nobel

Testi:

Da "Ossi di seppia"

-I limoni

-Non chiederci la parola

-Spesso il male di vivere ho incontrato

### **12)Primo Levi**

-vita

-opere: Se questo è un uomo, I sommersi e i salvati, La tregua

-poetica: il valore della memoria: la sua testimonianza si fonda sulla sobrietà dello stile e dei contenuti non volti a suscitare commozione nel lettore, bensì a individuare i meccanismi della mente umana.

-fortuna

Testi:

-Shemà (Apertura a *Se questo è un uomo*)

-"Questo è l'inferno" da *Se questo è un uomo*, cap.2

Classe 5^E

Testo adottato: Zaninelli, Cristiani, Attraverso i secoli, vol.3

Docente: C. Pisetta

Disciplina: **STORIA**

## RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe, non sempre interessata e attiva, e poco costante nell'attenzione e nello studio, presenta carenze metodologiche e di contenuti. Nell'arco del triennio si è cercato di spiegare la necessità di affrontare la materia privilegiando i nessi di causa effetto a studenti abituati a leggere la storia come un susseguirsi di eventi da memorizzare.

Il linguaggio della materia è stato parzialmente acquisito; la soglia della sufficienza è stata raggiunta da una buona parte, ma solo poche eccezioni hanno superato il livello di una preparazione scolastica.

Il programma è stato svolto come da programmazione di inizio anno, secondo le indicazioni di Dipartimento. Sono state effettuate semplificazioni e sintesi, dove necessario. La storia dei totalitarismi e delle due guerre mondiali è stata sempre affiancata ad un serio ragionamento di educazione civica e ad una riflessione sull'attualità.

| competenze                                                                                             | abilità                                                                                                                                                   | conoscenze                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| -conoscere gli eventi essenziali della storia del Novecento in una prospettiva diacronica e sincronica | -rielaborare criticamente i contenuti appresi                                                                                                             | -età giolittiana (cenni)<br>-Prima guerra mondiale<br>-storia della Russia (Rivoluzione di ottobre, nascita dell'URSS e stalinismo)                                     |
| -riconoscere negli avvenimenti del passato la radice delle problematiche del presente                  | -cogliere il ruolo dello sviluppo economico e tecnologico; della massificazione; della propaganda nella storia del Novecento                              | -periodo tra le due guerre<br>-fascismo<br>-New deal<br>-nazismo<br>-guerra civile spagnola e franchismo                                                                |
| -saper distinguere il piano dei fatti da quello delle interpretazioni                                  | -riconoscere il ruolo dei totalitarismi nelle vicende del secolo<br>-individuare le problematiche del presente come frutto dei periodi storici precedenti | -Seconda guerra mondiale<br>-guerra fredda (cenni)<br>-decolonizzazione (cenni)<br>-l'Italia repubblicana<br>-Israele e Palestina<br>-I fondamenti della guerra ucraina |

|                        |                                                                                                                                                                                             |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| metodi di insegnamento | <ul style="list-style-type: none"><li>• lezione frontale, dialogata, partecipata</li><li>• dibattito</li><li>• analisi di documenti storici</li></ul>                                       |
| strumenti di lavoro    | <ul style="list-style-type: none"><li>• libro di testo</li><li>• slide</li><li>• appunti, documenti, documenti fotografici e iconografici</li><li>• video</li></ul>                         |
| strumenti di verifica  | <ul style="list-style-type: none"><li>• verifica orale</li><li>• verifica scritta strutturata o semi strutturata</li><li>• analisi del testo e di documenti, relazioni, elaborati</li></ul> |

## Contenuti

Il programma di storia è stato affrontato privilegiando i nessi di causa-effetto per sottolineare quanto gli avvenimenti passati contengano le cause delle problematiche attuali e quanto lo studio della storia permetta una lettura del presente e una corretta interpretazione dell'attualità. Gli avvenimenti sono stati rigorosamente collocati geograficamente per meglio comprendere le dinamiche degli stessi.

### . Documenti:

- Giovanni Papini "Amiamo la guerra", in "Lacerba", ottobre 1914
- Le "tesi di aprile" in De Vecchi, Giovannetti, Storia in corso vol.3, pag.64
- T.Wilson, I 14 punti per un nuovo sistema di relazioni internazionali
- Discorso di Mussolini del 28/3/1926 in occasione del settimo anniversario della fondazione dei Fasci di combattimento
- Comprendere l'immagine: Guernica: il grido di dolore di Picasso
- La Carta Atlantica: la risposta democratica all'ordine mondiale di Hitler
- Mogli e madri del regime fascista in V.Castronovo, Milleduemila un mondo al plurale, La Nuova Italia, pag.263
- Confronto interventisti/neutralisti pag.78 libro di testo
- L'imbastardimento giudaico", Hitler, Mein Kampf in De Vecchi, Giovannetti, Storia in corso vol.3, pag. 131
- Eliminare i "diversi": progetto eugenetico, sterilizzazione ed eutanasia in De Vecchi, Giovannetti, Storia in corso vol.3, pag. 132
- Il verbale della conferenza di Wannsee in V.Castronovo, Milleduemila un mondo al plurale, La Nuova Italia, pag. 406-407
- Il campo della morte di Auschwitz-Birkenau (libro di testo)
- Dichiarazione pubblica di Roosevelt del 7 ottobre 1942
- Il tribunale militare internazionale di Norimberga; Roosevelt e la Commissione delle Nazioni Unite per i crimini di guerra in V.Castronovo, Milleduemila un mondo al plurale, La Nuova Italia, pag.434-435
- Churchill: la "cortina di ferro": il muro che divide l'Europa (libro di testo)

### . Percorsi interdisciplinari

- Verga e il Meridione d'Italia
- D'Annunzio e la questione di Fiume
- Pirandello, D'Annunzio e il fascismo;

1)L'Europa e il mondo all'inizio del '900: un continente percorso da tensioni e contraddizioni. Francia, Gran Bretagna e i tre imperi

**2)**l'Italia nell'età giolittiana: arretratezza ed emigrazione. La politica estera di Giolitti. La guerra di Libia

**3)**La Prima Guerra Mondiale:

- le cause del conflitto, le ragioni profonde della guerra
- Triplice Alleanza e Triplice Intesa
- la posizione dell'Italia: neutralisti e interventisti
- guerra totale, guerra di trincea, guerra di logoramento; il razionamento
- Caporetto
- la fine della guerra, i 14 punti di Wilson e la Società delle Nazioni
- i Trattati di pace: le sanzioni per la Germania e la "vittoria mutilata" dell'Italia
- la crisi del colonialismo e i "mandati"

**4)**la Rivoluzione Russa (cenni): la Rivoluzione d'ottobre e la nascita dell'URSS

- l'uscita della Russia dal conflitto
- la dittatura di Stalin: rivoluzione permanente, le grandi purghe, i gulag, pianificazione e stacanovismo

**5)**Il Fascismo

- l'Italia del Dopoguerra, la situazione sociale, politica ed economica: il biennio rosso e l'impresa di Fiume
- la salita al potere del fascismo. Le basi del consenso
- la nascita della dittatura: dal delitto Matteotti alle "leggi fascistiche"
- politica economica, politica interna e politica estera del fascismo
- la crisi del '29 e il New Deal: Keynes, Roosevelt, Stato Sociale, circolo vizioso e circolo virtuoso.

**6)**Il Nazismo

- fondamenti ideologici: superiorità della razza ariana e spazio vitale
- la repubblica di Weimar
- l'ascesa del Nazismo
- politica interna, estera ed economica del Nazismo

**7)**La guerra civile spagnola (cenni)

**8)**La Seconda Guerra Mondiale

- il patto Molotov-Ribbentrop; l'espansione territoriale di Hitler; l'operazione Leone marino; l'operazione Barbarossa; Stalingrado, El Alamein, Guadalcanal; la ritirata di Russia; lo sbarco in Sicilia e lo sbarco di Normandia
- il ruolo dell'Italia nella Seconda Guerra Mondiale: l'ingresso ritardato; le sconfitte; il ruolo subordinato alla Germania fino all'8 settembre
- il Mein Kampf, la "soluzione finale" e la Shoah; i campi di concentramento e di annientamento, il genocidio degli Ebrei
- la fine della guerra e le sanzioni alla Germania
- la Resistenza e la Liberazione.
- l'ONU e la Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo

**9)**La Guerra Fredda

- l'eredità della guerra
- USA e URSS: fondamenti ideologici differenti
- dalla pace alla guerra fredda
- l'equilibrio del terrore
- piano Marshall
- NATO e Patto di Varsavia
- il muro di Berlino
- gli scontri "caldi": Cuba, Corea ecc. (cenni)

**10)**La decolonizzazione (cenni)

- i fondamenti ideologici della decolonizzazione: dai 14 punti di Wilson alla Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo
- il forte legame tra guerra fredda e decolonizzazione
- le conseguenze della decolonizzazione: la nascita del Terzo Mondo

**11)**L'Italia repubblicana

**Materia: RELIGIONE**

**Classe: 5E**

**Docente: Paola Mariani**

**PROGRAMMA SVOLTO 2025-2026**

Settore SALA VENDITA

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

· **GIUSTIZIA RIPARATIVA E MISERICORDIA**

-La Misericordia nel Vangelo

-La giustizia riparativa

· **L'ATEISMO DELL'UOMO MODERNO**

- Umberto Galimberti: letture da "L'ospite inquietante"

· **LA SHOAH**

- Documentario "Volevo solo vivere"

- Letture da "Si sente?" di Paolo Nori

-Esperimento Milgram

-Esperimento Zimbardo

-Effetto Lucifero

· **UDA: LA LUNGA MARCIA DELLE DONNE**

-Le donne ei diritti negati

-Canzoni di donne iraniane e afgane

-Barefoot walk

· **EDUCAZIONE CIVICA**

La storia del popolo ebraico dalle origini al 1948

UDA: Visita alla Casa di Reclusione di Bollate

**A.S. 2025/2026**

| CLASSE                     | PROGRAMMA DI    | DOCENTE             |
|----------------------------|-----------------|---------------------|
| <b>5^ E ENOGASTRONOMIA</b> | <b>FRANCESE</b> | <b>BURGI MARISA</b> |

**TESTI:** AA.VV, *Sublime 2030*, Eli ed.

## **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, Le Conseil de l'Union Européenne, la Cour de Justice.

### **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 :**

Les principales règles de l'Haccp

Bio vs Ogm

La législation des Ogm en Italie

La restauration commerciale, collective, le traiteur

Les Guides Michelin et Gault et Millau

Les groupes alimentaires

Le régime du sportif

Les Labels Français, Italiens et Européens

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

Slow Food France, les produits sentinelles et le Label Rouge. Vision d'une vidéo.

### **FONCTIONS COMMUNICATIVES :**

Présenter et Expliquer la préparation d'un cocktail

Se présenter pour un entretien d'embauche

Apprendre à écrire une lettre de motivation et un CV

## **ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA**

Haccp et règles d'hygiène : UDA « Legalità vs Illegalità e il rispetto delle regole ». Gli studenti hanno prodotto dei tabelloni che hanno poi presentato oralmente e appeso in classe.

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 inoltre l'UDA di Educazione Civica : La lunga marcia delle donne.

Gli studenti rappresentanti di classe

La docente

Prof.ssa Burgi Marisa

## **PROGRAMMA SVOLTO CLASSE 5 E SALA E VENDITA**

**Prof. Domenico Colaci**

### **MODULI DIDATTICI:**

#### **LA CARTA:**

i menu

la carta delle vivande

la carta dei vini

la carta del bar

la carta dei dessert

la carta delle acque.

#### **TERRITORIO, ENOGASTRONOMIA E MADE IN ITALY**

Che cosa è il prodotto tipico

Il valore del prodotto tipico

Il ruolo dei consumatori

I marchi di tutela (alimenti e Vini)

Il turismo enogastronomico il made in Italy.

#### **BUFFET BANQUETING E CATERING**

Banqueting e catering

I principali eventi

La location

Organizzazione delle aziende ristorative

## **ENOLOGIA**

La vite e produzione vino  
La vinificazione  
Lo spumante  
Lo champagne  
Classificazione dei vini  
La conservazione del vino  
I vitigni del territorio italiano  
La fermentazione alcolica

## **DEGUSTAZIONE ED ABBINAMENTO VINO**

Scheda analisi sensoriale vino A.I.S.  
Scheda abbinamento cibo vino metodo Mercadini  
Principi di abbinamento cibo vino  
Esame visivo, olfattivo, gustativo vino  
La temperatura del vino

### **LA BIRRA**

Gli ingredienti  
Come si produce  
Gli stili della birra

## **ACQUAVITI E LIQUORI**

Caratteristiche generali  
Il vermouth  
I sistemi di distillazione e la distillazione  
I principali distillati  
Brandy, cognac, armagnac, grappa, whisky, vodka, gin, tequila, rum.  
Distillati di frutta  
I liquori

## **LA PRODUZIONE DEI COCKTAILS**

La preparazione di cocktails  
Le attrezzature  
Le tecniche di miscelazione  
La costruzione di un cocktail  
Le decorazioni  
Gli analcolici MOCKTAILS E SMOOTHIES.

Disciplina: **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**

Docente: Alessandra Filosi

Testo Adottato: *Gestire le imprese ricettive up 3 Enogastronomia – Sala e Vendita*, Volume 3.

Autori: S. Rascioni – F. Ferriello Editore: Tramontana.

**PROGRAMMA:** a.s. 2025/2026

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

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

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

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

3. Cultura della Gestione e della Prevenzione: La pianificazione aziendale è stata affrontata non solo come adempimento tecnico, ma come processo decisionale consapevole (Vision, Mission). Questo approccio è stato integrato con lo studio rigoroso della normativa sulla sicurezza (D.Lgs. 81/2008), della tutela della privacy e della sicurezza alimentare (HACCP), intese come leve di qualità e responsabilità sociale e non come meri oneri burocratici.
4. Valorizzazione del Territorio e Qualità: In linea con le moderne esigenze di sostenibilità, il percorso si è concluso con l'analisi delle abitudini alimentari e dei marchi di qualità, promuovendo una cultura del prodotto a "Km zero" e delle eccellenze territoriali come asset strategici per l'offerta turistica.

## **MODULO A: IL MERCATO TURISTICO**

### **Lezione 1: IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE**

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

## **Lezione 2: GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNAZIONALI**

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

## **Lezione 3: IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE (ripasso)**

## **Lezione 4: GLI ORGANISMI E LE FONTI INTERNE**

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

## **Lezione 5: LE NUOVE TENDENZE DEL TURISMO**

- Quali sono le nuove tendenze del turismo.

## **MODULO B: IL MARKETING**

### **Lezione 1: IL MARKETING (aspetti generali)**

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

### **Lezione 2: IL MARKETING STRATEGICO**

Il Marketing Strategico:

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

### **Lezione 3: IL MARKETING OPERATIVO**

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

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

- la Comunicazione;

- la Distribuzione.

#### **Lezione 4: IL WEB MARKETING**

-Il Web Marketing;

-Gli Strumenti del Web Marketing;

#### **Lezione 5: IL MARKETING PLAN**

-Il Marketing Plan;

-La composizione del marketing plan di un'impresa ristorativa.

### **MODULO C: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE**

#### **Lezione 1: LA PIANIFICAZIONE E LA PROGRAMMAZIONE**

-La pianificazione strategica;

- Il Piano Aziendale;

- Cosa s'intende per Strategia Aziendale e le varie tipologie;

- L'Analisi SWOT;

-La Vision e la Mission dell'impresa;

-Il rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale;

-Il vantaggio competitivo;

-Le funzioni del controllo di gestione;

#### **Lezione 2: IL BUDGET e IL BUSINESS PLAN**

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

### **MODULO D: NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO**

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

-La sicurezza del lavoro;

-Il Testo unico sulla sicurezza del lavoro;

-Gli obblighi per l'impresa e gli obblighi per i lavoratori;

- Il Documento di valutazione dei rischi (DVR);
- La normativa antincendio e i Dispositivi di Protezione Individuali (DPI).

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

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

### Lezione 4: I CONTRATTI DELLE IMPRESE RICETTIVE

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

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

### Lezione 1: LE ABITUDINI ALIMENTARI:

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

### Lezione 2: I MARCHI DI QUALITÀ ALIMENTARE:

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

## **DISCIPLINA : LINGUA INGLESE**

**DOCENTE : MATTEO MANZO**

Libro di testo adottato: "Wine & Dine Club di Olga Cibelli, Daniela d'Avino"

Orario : 2 ore settimanali + 1 ora in compresenza con la materia di indirizzo

La classe quinta attuale è stata seguita dal docente fin dal terzo anno. All'inizio del triennio, gli studenti provenivano da percorsi del biennio caratterizzati da livelli di conoscenze e competenze

eterogenei. Nel corso degli anni, prima di giungere al quinto anno, si sono verificati alcuni casi di non ammissione alla classe successiva, che hanno progressivamente ridotto il numero degli alunni.

Per quanto riguarda la lingua inglese, il livello della classe risulta complessivamente eterogeneo: la maggior parte degli studenti si colloca su un livello di base, mentre solo alcuni elementi si distinguono per competenze linguistiche più avanzate. In tale contesto, l'obiettivo principale è stato quello di consentire a tutti gli studenti di acquisire competenze adeguate, in linea con il percorso di studi e le esigenze del settore professionale.

L'insegnamento della lingua inglese prevede un monte ore settimanale di tre ore, così articolate: due ore svolte in classe in autonomia dal docente e un'ora in compresenza con il docente di Sala e Bar, svolta in laboratorio.

In questo contesto si inserisce la programmazione didattica, che, oltre all'acquisizione delle conoscenze relative agli argomenti trattati, prevede la richiesta agli studenti di applicare le competenze in situazioni reali o simulate, sia all'interno dell'ambiente scolastico sia in contesti esterni alla scuola, al fine di sviluppare abilità professionali coerenti con il percorso di studi.

Nonostante l'adozione del libro di testo, si è scelto di privilegiare l'utilizzo di dispense fornite dal docente, ritenute più funzionali per adattare i contenuti al livello della classe e per rendere l'apprendimento più flessibile e mirato agli obiettivi professionali del corso.

## **1. Nutrition**

- Nutrients: definition and classification
- Difference between macronutrients and micronutrients
- Functions of nutrients in the human body
- The food pyramid and balanced diet

## **2. Fish Filleting**

- Techniques for filleting fish
- Importance of fish in a healthy diet
- Nutritional value of fish
- Work experience

## **3. Beer Studies**

- History of beer
- Ingredients used in beer production
- The brewing process
- Bottle beer service
- Draft beer service:
  - The Belgian–Dutch technique
  - The German technique
  - The English (Anglo-Saxon) technique
- Work experience

#### **4. Historical Mixology Project**

- Drinks of soldiers in the trenches
- "Imagine you are a trench bartender" activity
- Students created a cocktail linked to a historical event or figure from World War I or World War II
- Description and storytelling of the cocktail through its ingredients

#### **5. HACCP (Food Safety)**

- Meaning and importance of HACCP
- Types of food contamination
- Application of HACCP principles to fish filleting

#### **6. Vegetarian and Vegan Dietary Needs**

- Definition of vegetarian and vegan diets
- Differences between vegetarians and vegans
- Main foods consumed and nutritional aspects
- Attention to hidden animal ingredients
- Examples of vegetarian and vegan dishes
- Professional service: managing dietary requests, communication with guests, and offering suitable alternatives

#### **I.P.S.S.E.C. "Adriano Olivetti"**

Via Lecco 12, 20900 Monza (MB)  
Tel 039.32 46 27 - Fax 039.32 33 97

E-Mail Mbrc060002@Istruzione.It - PEC Mbrc060002@Pec.Istruzione.It C.F. 8500701015

***Programma effettivamente svolto della disciplina  
'Matematica' A.S. 2025/2026***

***Libro Di Testo: Colori della Matematica – Edizione bianca – Vol. A/B***

#### **FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE**

- q Definizione di funzione.
- q Definizione di dominio e codominio di una funzione.
- q Definizione di grafico di funzione
- q Calcolo del dominio di una funzione e sua rappresentazione grafica
- q Definizione e determinazione algebrica di funzioni pari e dispari.
- q Intersezione del grafico di una funzione con gli assi cartesiani.
- q Intervalli di positività e negatività di una funzione (segno di una funzione)
- q Lettura del grafico di una funzione.

#### **LIMITI DI FUNZIONE - GRAFICO PROBABILE**

- q Calcolo dei limiti

q **Calcolo dei limiti agli estremi del dominio**

q **Forme indeterminate**  $(0/0)$ ;  $(\frac{\infty}{\infty})$ ;  $(+\infty - \infty)$  ;

q **Asintoti di una funzione: verticale, orizzontale e obliquo**

q **Definizione di continuità di una funzione a livello intuitivo (grafico)**

q **Grafico probabile.**

## **DERIVATE**

q **Definizione di rapporto incrementale**

q **Definizione di derivata di una funzione in un punto**

q **Significato geometrico della derivata**

q **Derivate di funzioni elementari**

q **Calcolo di derivate di funzioni polinomiali**

q **Formula della derivazione del prodotto e del quoziente.**

q **Calcolo della derivata delle funzioni polinomiali fratte**

q **Crescenza e decrescenza di una funzione**

q **Massimi e minimi relativi.**

## **STUDIO DI FUNZIONE**

q **Studio del grafico di una funzione (intere e fratte)**

q **Rappresentazione grafica dei risultati ottenuti.**

q **Lettura del grafico di una funzione.**

## **INTEGRALI**

q **Primitive e integrale indefinito**

q **Integrale di una costante**

q **Integrale di x**

q **Integrale di una potenza**

q **Linearità dell'integrale indefinito**

q **Integrale per scomposizioni**

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

**Programma Svolto Classe 5E**

**Docente: Mauri Antonella**

**Materia: scienze motorie e sportive**

## **RELAZIONE FINALE**

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

### **Obiettivi realizzati**

- Conoscenze: i livelli delle conoscenze dei contenuti della disciplina, della terminologia specifica della disciplina, dei percorsi e dei procedimenti sono da ritenersi mediamente buoni grazie all'interesse e alla partecipazione.

- Competenze: comunicative (saper utilizzare il lessico specifico della materia e saper realizzare una comunicazione espressiva utilizzando il linguaggio del corpo) sono buone per quasi tutti gli alunni.

- Capacità: livelli delle capacità di memorizzare informazioni e sequenze motorie, di applicare principi e regole, tecniche e procedimenti specifici, di sintetizzare le conoscenze acquisite sono buone per la quasi totalità degli alunni.

Metodo d'insegnamento

- Gradualità del carico e dei ritmi fisiologici.

- Approccio del gesto sportivo prima in forma globale e poi analitica.

- Varie forme di movimento.

Mezzi e strumenti

- Lezioni frontali.

- Esercitazioni pratiche

- Test motori

Spazi utilizzati

- Palestra e spazio all'aperto

Strumenti di verifica

- Test motori.

- Valutazioni pratiche dell'assimilazione e della riproduzione del gesto sportivo.

- Valutazioni teoriche (interrogazioni, elaborati, relazioni).

### **PROGRAMMA SVOLTO:**

Conoscenza teorica

Cenni di anatomia e fisiologia umana. Il sistema nervoso.

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

I moderni giochi olimpici e lo sport paralimpico.

## **Ed. Civica: Il fair play (2h), Salute e benessere (2h).**

### **Parte pratica**

-Potenziamento fisiologico: esercizi di flessibilità articolare, esercizi a carico naturale con piccoli attrezzi, attività di circuit-training a prevalenza aerobica, sviluppo e miglioramento delle capacità cardiocircolatorie e delle capacità fisiche, condizionali e coordinative.

- Pratica degli sport di squadra: pallavolo, pallacanestro, calcio a 5.

- Pratica degli sport individuali: atletica leggera, badminton, pattinaggio, salto in alto.

## **Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina**

**Prof. Elena Cimmino**

Il percorso didattico è stato orientato , come da prassi, a fornire agli studenti le competenze culinarie indispensabili per un professionista si sala, con particolare attenzione alla capacità di descrivere i piatti, gestire le intolleranze e collaborare alla costruzione del menù.

-La cucina nel menù moderno: studio dei menù contemporanei e delle tecniche di cottura ( CBT, sottovuoto, cotture rapide) per consentire al personale di sala di fornire al cliente una spiegazione tecnica accurata.

-Merceologia applicata e territorio: approfondimento sulle materie prime d'eccellenza ( DOP, IGP, PRESIDI SLOW FOOD)

- Gestione delle diete speciali: procedure di cucina per la preparazione di piatti destinati a clienti con allergie, intolleranze e gestione della contaminazione

-Food cost e gestione: Gestione degli sprechi (sostenibilità in cucina), competenze fondamentali per la futura gestione di un esercizio

**PROGRAMMA SVOLTO**  
**SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE CLASSE 5**  
**INDIRIZZO: Sala e Vendita**

**L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISIologiche**

**1-L'alimentazioni nelle diverse fasi della vita**

- ❖ Sana e corretta alimentazione
- ❖ Dieta, dietologia, dietetica e dietoterapia
- ❖ La dieta nell'età evolutiva
- ❖ Raccomandazioni nutrizionali
- ❖ La dieta del neonato e del lattante
- ❖ Latte materno
- ❖ L'alimentazione complementare
- ❖ Indicazioni per l'alimentazione complementare
- ❖ La dieta del bambino
- ❖ Le basi della corretta alimentazione
- ❖ La dieta dell'adolescente
- ❖ Suggestimenti nutrizionali
- ❖ La dieta dell'adulto
- ❖ Le basi di una dieta sana

- ❖ La dieta in gravidanza
- ❖ La dieta durante l'allattamento
- ❖ La dieta nella terza età
- ❖ Consigli dietetici

## **2-Diete e stili alimentari**

- ❖ Diete e benessere
- ❖ La dieta mediterranea
- ❖ La piramide della dieta mediterranea
- ❖ La dieta sostenibile
- ❖ Le diete vegetariane
- ❖ Le diete vegane
- ❖ La dieta macrobiotica
- ❖ La dieta nello sport
- ❖ Apporto di macronutrienti
- ❖ Apporto di micronutrienti

## **3- Prescrizioni alimentari e religioni (cenni)**

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

### **L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE**

## **1-L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari**

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

## **2- L'alimentazione nelle malattie metaboliche**

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

- ❖ **Malattie correlata all'obesità**
- ❖ **Tipi di obesità**
- ❖ **Indicazioni dietetiche**
- ❖ **L'osteoporosi**

### **3- L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente**

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

### **4- Allergie e intolleranze alimentari**

- ❖ **Le reazioni avverse al cibo**
- ❖ **Reazioni tossiche**
- ❖ **Le allergie alimentari**
- ❖ **Sintomi e complicanze delle allergie**
- ❖ **Le intolleranze alimentari**
- ❖ **Intolleranze indefinite**
- ❖ **L'intolleranza al lattosio**
- ❖ **Il favismo (cenni)**
- ❖ **La fenilchetonuria (cenni)**
- ❖ **La sensibilità al glutine e la celiachia**

- ❖ **Indicazioni dietetiche**
- ❖ **La sensibilità al glutine non celiaca**
- ❖ **La diagnosi delle allergie e delle intolleranze**
- ❖ **Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva**
- ❖ **Diete speciali**

### **5- Alimentazioni e tumori, disturbi alimentari (cenni)**

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

**SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI**

## **1-La filiera alimentare**

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

## **2- Il sistema HACCP**

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

## **3-La contaminazione biologica degli alimenti**

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

## **4-La contaminazione fisico-chimica degli alimenti**

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

## **5 -I nuovi prodotti alimentari**

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