

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



**DOCUMENTO DELLA CLASSE 5^G
INDIRIZZO: SERVIZI DI SALA E VENDITA
A.S. 2025-2026**

COORDINATORE: Prof. Antonio Mascaro

DOCUMENTO DELLA CLASSE 5^ G

1. PRESENTAZIONI	3
1.1 PRESENTAZIONE DELL'IPSSC "ADRIANO OLIVETTI" DI MONZA	3
1.2 IL CONTESTO TERRITORIALE	3
2. IL PROFILO PROFESSIONALE	4
2.1 IL PROFILO IN USCITA DELLA FIGURA PROFESSIONALE DI "TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA"	4
2.2 IL "TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA": Articolazione "Servizi di sala e di vendita"	4
2.3. I QUADRO ORARIO	5
2.4 LE COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO	6
2.5 LE COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA	6
2.6 UDA: "LA LUNGA MARCIA DELLE DONNE"	8
2.7 UDA : "LA BIRRA "IL PANE LIQUIDO" DALLA MESOPOTAMIA AI GIORNI NOSTRI"	15
2.8 LE COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA	23
2.9 UDA DI EDUCAZIONE CIVICA	24
3. IL CONSIGLIO DI CLASSE E LA COMPONENTE ALUNNI	30
3.1 LA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	30
3.2 STABILITÀ DEI DOCENTI	30
3.3 COMPOSIZIONE DELLA CLASSE 5G	31
3.4 ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO	31
3.5 RELAZIONE SULLA CLASSE 5G	31
4. OBIETTIVI DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTENUTI MULTIDISCIPLINARI	32
4.1 FINALITÀ	32
4.2 OBIETTIVI EDUCATIVO-FORMATIVI	32
4.3 OBIETTIVI GENERALI	32
4.4 OBIETTIVI SPECIFICI	33
4.5 ESPlicitAZIONE DEI LIVELLI DI SUFFICIENZA	33
4.6 OBIETTIVI PER AREE DISCIPLINARI	34
4.7 GLI OBIETTIVI MULTIDISCIPLINARI	34
4.8 STRATEGIE PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI	35
4.9 MODALITÀ DI LAVORO E STRUMENTI UTILIZZATI	35
4.10 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	38
4.11 VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA	40
4.12 ATTIVITA' DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	41
4.13 SINTESI GENERALE FSL	41
ALLEGATI	44
1- SIMULAZIONE PRIMA PROVA	44
2- SIMULAZIONE SECONDA PROVA	54
3- INVALSI	61
4 - CONSUNTIVO DEI PROGRAMMI DISCIPLINARI	62
5 - DOCUMENTI RISERVATI	87

DOCUMENTO DELLA CLASSE 5 G

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

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

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

1. PRESENTAZIONI

1.1 PRESENTAZIONE DELL'IPSSC "ADRIANO OLIVETTI" DI MONZA

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

- Contabilità d'azienda
- Dattilografia

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

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

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

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

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

1.2 IL CONTESTO TERRITORIALE

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

L'Istituto Olivetti è sito all'interno di un contesto territoriale, quello di Monza e della Brianza, fortemente caratterizzato da elementi che lo rendono uno tra i più dinamici della Lombardia.

Si trova al centro di un sistema che non ha perso la propria identità, pur sviluppando attività economiche di livello mondiale. Tale identità pone il territorio di Monza e della Brianza nelle condizioni, oggi, di trasformarsi in sistema amministrativo provinciale autonomo rispetto alla provincia di Milano, ma non per questo da essa slegato. L'Istituto è ora in grado di offrire la prevalenza dei settori rispondendo così in modo organico alle esigenze della miriade di imprese presenti sul territorio stesso. Inoltre, è uno dei pochi in Italia ad avere istituito corsi serali

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

2. IL PROFILO PROFESSIONALE

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

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

È in grado di:

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

L’indirizzo si suddivide in articolazioni:

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

2.2 IL “TECNICO DEI SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA”: Articolazione “Servizi di sala e di 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 di vendita** devono conseguire i seguenti risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di **competenze**:

- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, 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 dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

I percorsi degli istituti professionali si caratterizzano per l’integrazione tra la base di istruzione generale e la preparazione professionale che consenta agli studenti di sviluppare i saperi e le

competenze necessarie ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica.

Nella progettazione dei percorsi assumono particolare importanza le esperienze di raccordo tra scuola e mondo del lavoro, a fini orientativi e formativi: visite aziendali, stage, tirocini, PCTO.

Tali attività permettono di sperimentare una pluralità di soluzioni didattiche per facilitare il collegamento con il territorio e personalizzare l'apprendimento mediante l'inserimento degli studenti in contesti operativi reali.

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

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

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

2.3. I QUADRO ORARIO

SALA E VENDITA			
	3° anno	4° anno	5° anno
Materie area generale			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia, Cittadinanza e Costituzione	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3
<i>Di cui in compresenza (sala)</i>	1	1	1
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione / attività alternative	1	1	1
Materie area d'indirizzo			
2^ Lingua straniera (Francese)	3	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione	5	4	5
<i>Di cui in compresenza (sala)</i>			1
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	3	4
Laboratorio servizi enogastronomici - settore Cucina	-	2	2
Laboratorio servizi enogastronomici - settore Sala e Vendita	6	5	5
<i>Di cui in compresenza (sala e alimentazione)</i>	1		2
Totali	32	32	32

2.4 LE COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO

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

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

2.5 LE COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA

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

2.5.1.1 Competenze chiave e di cittadinanza - quinto anno

Nella seduta del C.d.C. della 5G, calendarizzata nel mese di ottobre 2025, i docenti hanno individuato **tre competenze chiave e di cittadinanza da implementare durante il quinto anno:**

- **Acquisire ed interpretare l'informazione**
- **Agire in modo autonomo e responsabile**
- **Progettare**

Competenze chiave e di cittadinanza

Titolo: Sostenibilità				
Competenza	Esiti formativi (abilità)	Discipline coinvolte	Conoscenze	Tempi
• Acquisire ed interpretare l'informazione • Agire in modo autonomo e responsabile • Progettare	• La gestione amministrativa e contabile della sostenibilità in una struttura ricettiva. Le buone pratiche: dal consumo sostenibile alla produzione responsabile nel settore ricettivo. • Capacità di collocare eventi nello spazio e nel tempo, comprendere e usare un lessico specifico, individuare legami	Diritto e tecniche amministrative delle imprese ricettive. Storia Alimentazione	• Concetto di sostenibilità; riduzione dell'impatto ambientale; principio di economia circolare nel settore alimentare • Storia: rivoluzione agricola, nuove tecnologie e nuova produzione • Sostenibilità alimentare, km	Novembre-Maggio

IST.PROF.LE PER I SER.COMM.LE TURIST. "A. OLIVETTI"
 C.F. 85007010151 C.M. MBRC060002
 UF6STO - I.P.S.S.E.C."A.OLIVETTI" MONZA
 Prot. 0001732/U del 13/05/2026 12:07 V.4 - Cursus studiorum

causa-effetto e
 fare collegamenti
 tra fatti storici e
 riporti al
 presente.

Inglese

0 e impatto
 ambientale.

- My workplace: the basics (hygiene and safety)The waiter's uniform
- Francese: Agenda 2030 e la sostenibilità.
- Cambiamento antropologicoR efettorio ambrosiano e banco alimentare

Francese

IRC

- Individuare le tipologie di intervento per la riduzione e il recupero del cibo sprecato
- Individuare e riconoscere i comportamenti dei consumatori idonei alla riduzione edeliminazione degli sprechi alimentari.
- Improve knowledge on feedbacks between social and ecological systems, effectiveness of governance systems and the influence of institutions on the social distribution of ecosystem services.
- Riunire le conoscenze e valorizzarle in modo corretto in lingua straniera sia scritta che orale.
- Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane in nel contesto della sostenibilità alimentare.

DELL' UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UNITA' DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	La lunga marcia delle donne	
Prodotti	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	
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	Competenze chiave di cittadinanza: Agire in modo autonomo e responsabile Competenze chiave europee: competenza multilinguistica; competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; competenza digitale Competenze di educazione civica: 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". Competenze disciplinari: -italiano: utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, scientifici, economici e professionali; comprendere specificità e finalità comunicative dei testi del '300 -scienze motorie: saper analizzare le proprie capacità fisiche, gestire la propria salute e benessere e valorizzare la corporeità come parte di una personalità equilibrata. -storia: individuare nel passato le radici delle problematiche di oggi. Operare confronti diacronici e sincronici -francese -diritto e tecniche amministrative	
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	-le <i>Suffragette</i> -Ruolo e collocazione della donna durante il Fascismo. Legislazione -l'Italia repubblicana e l'estensione del diritto di voto alle donne
francese	saper gli obiettivi dell' Agenda 2030 e esporre quelli dell'obiettivo 5 (parità di genere)	lessico specifico inerente l'argomento e il contesto storico-culturale

Istituto Tecnico per i Servizi Commerciali e Turistici "A. OLIVETTI" C.F. 85007010151 - C.M. MBRC060002 Ufficio amministrativo delle imprese UPBISTO - I.P.S.S.E.C. "A.OLIVETTI" MONZA		L'imprenditoria femminile nel settore turistico ricettivo
Prot. 0001732/U del 13/05/2026 12:07 V.4 - Cursus studiorum Ed.civica		Agenda 2030. goal 5 (parità di genere)

Utenti destinatari	Classe 5^G - sala
Prerequisiti	Competenze al termine dell'obbligo di istruzione: <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 <u>asse storico</u> sociale: Utilizzare i dati economici e sociali ed analizzarli attraverso idonei strumenti sia quantitativi sia qualitativi. asse scientifico tecnologico: conoscenze disciplinari: -italiano: conoscere il quadro letterario del '900 -scienze motorie: -storia: la Prima guerra mondiale e la società europea del primo dopoguerra -francese: contesto storico-culturale -alimentazione -diritto ed <u>economia</u> -cucina -IRC: testi religiosi e letterari, arti visive: il linguaggio simbolico universale. -Ed.civica: conoscere struttura e funzione dell'Agenda 2030
Fase di applicazione	Intero anno scolastico
Tempi	Lo svolgimento dell'UDA si articolerà lungo tutto l'arco dell'anno scolastico
Esperienze attivate	Visione del film "C'è ancora domani" di P.Cortellesi
Metodologia	lezione frontale e partecipata, collaborative learning, flipped classroom, laboratorio di proposte musicali (analisi del testo e contenuti)
Risorse umane interne esterne	Docenti del CdC coinvolti
Strumenti	libro di testo, fotocopie, lavagna multimediale (podcast; you tube; spotify)
Valutazione	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

LA 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

Ci sarà 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

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: : **La lunga marcia delle donne**

Coordinatore: Antonio Mascaro

Collaboratori: docenti del CdC

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Fase di lavoro comune a tutta la classe: presentazione dell'UDA e del progetto (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	IST. PROF. LE PER I SER.COMM. E TUR. C.F. 85007010151 C.M. MBRC060002 UF6STO - I.P.S.S.E.C."A.OLIVETTI" MONZA Prot. 0001732/U del 13/05/2026 12:07	Libro di testo, 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 e tecniche amministrative delle imprese ricettive	slide, ricerche sul web per casi studio reali di donne imprenditrici nel settore alberghiero o turistico	Acquisire competenza imprenditoriale attraverso la creazione di un mini-progetto d'impresa ricettiva guidata da donne (hotel, B&B, agenzia incoming)	6 ore	Valutazione formativa
6	francese	testi-video-ppt-lavagna multimediale	acquisizione dei concetti fondamentali e del linguaggio specifico	6 ore non consecutive	- valutazione formativa
10	Ed.civica	Libro di testo, lavagna multimediale	Analisi di fatti storici ed episodi dell'attualità	2 ore	Capacità di illustrare ed argomentare la propria posizione; solidità delle argomentazioni fornite
11	Divisione in gruppi, pianificazione del lavoro produttivo	Lavagna multimediale	-stesura del piano di lavoro di ciascun gruppo -produzione playlist	1 ora	criteri di scelta dell'argomento ed esplicitazione dei criteri di scelta
12	Presentazione alla classe dei lavori di ciascun gruppo e valutazione	Lavagna multimediale		1 ora	valutazione delle competenze con i parametri indicati nella griglia allegata

TEMPI

DIAGRAMMA DI GANTT

fasi		ottobre	novembre	dicembre	gennaio	febbraio	marzo	aprile	maggio
1		Presentazione del lavoro							
2					Scienze motorie				
3				italiano	Visione del film				
4				storia	storia				
5						economia			
6						francese			
7									
8									
9									
10					Ed.civica				
11								prodotto	
12								Compito di realtà	

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE dello studente

RELAZIONE INDIVIDUALE
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)

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELL'UDA

Competenze trasversali

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE	LIVELLO DI COMPETENZA
-------------------------------	---------	-------------------------	-----------------------

l'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività distribuendole secondo un ordine di priorità.

Sociale	Rispetto dei tempi	Intermedio	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.	
		Base	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	
		Non adeguato	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 e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	Avanzato	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità	
		Medio	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi, e li porta a termine con un certo senso di responsabilità	
		Base	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità	
		Non adeguato	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	Avanzato	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	
		Medio	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione	
		Base	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	
		Non adeguato	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	
	Funzionalità	Avanzato	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità	
		Medio	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena	
		Base	Il prodotto presenta una funzionalità minima	
		Non adeguato	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità	

Competenze cognitive

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE	LIVELLO DI COMPETENZA
----------------------------------	---------	-------------------------	-----------------------

IST.PROF.LE PER I SER.COMM.LI E TURIST. "A.OLIVETTI" C.F. 85007010151 C.M. MBRC060002 UF6STO - I.P.S.S.E.C."A.OLIVETTI" MONZA Prot. 0001732/U del 13/05/2026 12:07	Avanzato		Sia, un linguaggio ricco e articolato, usa anche termini settoriali - tecnici – professionali in modo pertinente	
	V.4 - Cursus studiorum		La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali- tecnico professionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
	Uso del linguaggio settoriale-tecnico-professionale	Intermedio		
		Base	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale-tecnico professionale	
		Non adeguato	Presenta lacune nel linguaggio settoriale-tecnico-professionale	
	Completezza, pertinenza, organizzazione	Avanzato	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	
		Intermedio	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
		Base	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
		Non adeguato	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
	Capacità di trasferire conoscenze acquisite	Avanzato	Ha un'eccellente capacità di trasferire sapere e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		Intermedio	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, li rielabora e li adatta al nuovo contesto, individuando collegamenti	
		Base	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
		Non adeguato	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti	
	Ricerca e gestione delle informazioni	Avanzato	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.	
		Intermedio	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura	
		Base	L'allievo ricerca le informazioni di base, le raccoglie e le organizza in maniera appena adeguata	
		Non adeguato	L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo	

UNITA' DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	LA BIRRA "IL PANE LIQUIDO" Dalla Mesopotamia ai giorni nostri	
Prodotti	Prodotto: Realizzazione della "nostra birra artigianale" a scopo didattico nel laboratorio di sala.	
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	Competenze di cittadinanza: Personale, sociale: Assumere un comportamento consapevole in relazione all'assunzione di bevande alcoliche. Saper individuare rischi e pericoli per la salute correlati all'abuso di alcool Acquisire un proprio metodo di studio e di lavoro Progettare, collaborare, partecipare, agire in modo autonomo e responsabile, risolvere problemi, individuare collegamenti e relazioni, acquisire e interpretare le informazioni, padroneggiare gli strumenti espressivi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale. Competenze professionali: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari)perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali, anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. Asse dei linguaggi: Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro spiegando e parlando dei principali tipi di birra. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei diversi contesti. Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo. Asse storico-sociale: Comprendere il valore delle tradizioni del proprio Paese e dei Paesi dei quali si studia la lingua Prendere coscienza della legislazione vigente in relazione all'uso delle bevande alcoliche Asse scientifico-tecnologico: Utilizzare il prodotto in relazione al profilo chimico-nutrizionale e gastronomico Assumere un comportamento consapevole in relazione all'assunzione di bevande alcoliche ed individuare pericoli e rischi per la salute correlati all'abuso di alcol (alcol e stato di salute, alcol e guida) Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Sala e Vendita	Individuare i prodotti di qualità del territorio conoscendone le caratteristiche peculiari, le tradizioni storiche e i criteri di classificazione della qualità Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera Elaborare in team, un'offerta di prodotti	La produzione della birra: ingredienti, maltaggio, lavorazione Classificazione e principali stili birrai La birra artigianale Il servizio della birra in bottiglia e alla spina Le temperature di servizio Le basi di degustazione delle birre

IST.PROF.LE PER I SERVIZI COMMERCIALI E TURISTICI "A. OLIVETTI" C.F. 85007010159 - COD. MISC. 091002		
Inglese e Informatica	Essere in relazione al target dei clienti perseguendo obiettivi di redditività Saper comprendere ed esporre oralmente testi inerenti la produzione della birra, i menù abbinati o prodotti con essa, le tradizioni legate al consumo di questa bevanda nel paese di cui si studia la lingua	Le fasi della degustazione L'abbinamento cibo-birra Interagire in conversazioni brevi e semplici su temi di interesse professionale Lessico di settore per poter esporre l'argomento in oggetto
Alimentazione	Saper valutare l'apporto nutrizionale della birra Saper individuare gli effetti negativi dell'alcol sull'organismo	Produzione e profilo chimico-nutrizionale della birra La fermentazione alcolica Assorbimento e metabolizzazione dell'alcol Gli stili birrai.
Matematica	Leggere un grafico, riconoscendone le caratteristiche principali	Lettura di grafici relativi all'incidenza di malattie legate all'abuso di alcool
Italiano e Storia	Caratteristiche del testo informativo-espositivo Storia della birra dalle origini all'età medievale Birrerie storiche italiane: i marchi più prestigiosi	Esporre in modo chiaro, logico e coerente il contenuto di testi letti e/o prodotti La tradizione della produzione monastica
Religione	Applicare il metodo di ricerca e di studio adottati in ambito interdisciplinare	Valenze culturali, sociali, religiose e simboliche della birra nell'antico Egitto
Diritto e tecniche amministrative	Essere consapevoli delle capacità e della tutela della persona e delle relative responsabilità Strategie di marketing per la distribuzione	Concetto di capacità/ incapacità e responsabilità. L'andamento dei consumi della birra e le tasse sugli alcolici Il marketing e le sue leve Il bere responsabile (Ed. Civica) La birra come prodotto sostenibile (Ed. Civica)
Cucina	Utilizzo delle tecniche di base per la produzione di piatti e ricette gastronomiche a base di birra	Tecniche di base e principali metodi di cottura
Utenti destinatari	CLASSE 5G^ settore sala e vendita IPSSEC "A. Olivetti"	
Prerequisiti	Competenze in uscita del secondo biennio: riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche, relative al settore F&B. favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di servizi tradizionali, innovativi e sostenibili. Individuare i prodotti di qualità del territorio per valorizzare, in questo caso specifico, il patrimonio dei birrifici artigianali. Soft skills nella professione. Intelligenza emotiva.	
Fase di applicazione	1° quadrimestre: settembre/ottobre/novembre	
Tempi	10 ore di laboratorio e 5 di lezione frontale in aula francese 6 ore	
Esperienze attivate	Visita guidata presso i birrifici artigianali di Monza	
Metodologia	Lezione frontale con proiezione di video su origini, storia e produzione della birra, esercitazioni pratiche in laboratorio di sala.	

Risorse umane interne	Titolo UdA SP. PROF. LE PERS. SER. COMM. LI E TURIST. "A. OLIVETTI" CIP 5500701015 e CIP 55006002 Istituto - I.P.S.S.E.C. "A. OLIVETTI" MONZA Prot. 0001732/U del 13/05/2026 12:07 V.4 - Cursus studiorum
esterne	
Strumenti	Libro di testo, dispense, Lim, video di approfondimento, strumenti e attrezzature presenti nel laboratorio di sala e vendita per la produzione della "Nostra birra artigianale"
Valutazione	Autovalutazione dello studente Valutazione delle abilità tecnico-pratiche nel corso delle lezioni di Laboratorio Osservazione sistematica del lavoro in itinere e a conclusione dell'esperienza

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Per "consegna" si intende *il documento che l'équipe dei docenti/formatori presenta agli studenti, sulla base del quale essi si attivano realizzando il prodotto nei tempi e nei modi definiti, tenendo presente anche i criteri di valutazione.*

- 1^ nota:** il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.
- 2^ nota:** l'Uda prevede dei compiti/problema che per certi versi sono "oltre misura" ovvero richiedono agli studenti competenze e loro articolazioni (conoscenze, abilità, capacità) che ancora non possiedono, ma che possono acquisire autonomamente. Ciò in forza della potenzialità del metodo laboratoriale che porta alla scoperta ed alla conquista personale del sapere.
- 3^ nota:** l'Uda mette in moto processi di apprendimento che non debbono solo rifluire nel "prodotto", ma fornire spunti ed agganci per una ripresa dei contenuti attraverso la riflessione, l'esposizione, il consolidamento di quanto appreso.

CONSEGNA AGLI STUDENTI
Titolo UdA LA BIRRA "IL PANE LIQUIDO" Dalla Mesopotamia ai giorni nostri Cosa si chiede di fare: Lo scopo di questo lavoro è duplice: dovete imparare a produrre una "birra" fatta in casa seguendo norme igieniche e in materia di sicurezza sul lavoro. In secondo luogo c'è un obiettivo che forse supera, per importanza, il primo: indurvi a riflettere su quelle che sono le vostre abitudini in materia di uso/abuso di bevande alcoliche. Arriverete a questo risultato in diversi modi: attraverso la visita a un birrificio della nostra città, alle esercitazioni pratiche in laboratorio e attraverso le lezioni frontali in aula grazie alle quali imparerete a conoscere gli effetti sul nostro organismo delle bevande alcoliche e le novità legislative in materia di alcol; abbinare in maniera corretta le birre alle pietanze; l'importanza del marketing per la commercializzazione di un prodotto. In che modo (singoli, gruppi..) Il lavoro verrà svolto in parte in aula e/o nel laboratorio di sala-bar. Lavorerete principalmente divisi in gruppi. Quali prodotti Il prodotto finale dell'Uda sarà la produzione delle birra artigianale della nostra scuola. Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti) Imparerete a lavorare in gruppo, a realizzare qualcosa confrontando le proprie idee con quelle degli altri, ad accettare opinioni diverse dalle proprie. Diventerete consapevoli dei danni, a lungo e a breve termine, prodotti nel nostro organismo dall'uso/abuso di bevande alcoliche evitando comportamenti a rischio. Tempi

Esposizione orale del power point anche in lingua ed esecuzione del piatto nel laboratorio di sala e vendita

Valore della Uda in termini di valutazione della competenza mirata (da indicare):

L' Uda rappresenta una componente importante della competenza più ampia di ricostruire e comunicare le proprie esperienze di studio e professionali, sia per se stessi (consolidamento e tesaurizzazione dell'esperienza svolta) sia per gli altri (documentazione utile in altre situazioni).

Pertanto il vostro lavoro verrà valutato anche in conseguenza al rispetto delle consegne, disponibilità e atteggiamento propositivo, collaborazione produttiva all'interno del gruppo

Peso della Uda in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline

Il prodotto dell'Uda rappresenta una componente del vostro percorso formativo che vi sarà utile per completare il panorama delle situazioni legate all'attività alberghiera.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: LA BIRRA "IL PANE LIQUIDO" Dalla Mesopotamia ai giorni nostri
Coordinatore: Antonio Mascaro
Collaboratori : tutto il CDC

**PIANO DI LAVORO UDA
 SPECIFICAZIONE DELLE FASI**

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Fase di lavoro comune a tutta la classe: Presentazione dell'Uda e del progetto	Lezione frontale: libro di testo, materiali prodotti dal docente, video di approfondimento	Sviluppo della curiosità Condivisione degli obiettivi, individuazione del prodotto che dovrà essere realizzato, coinvolgimento del gruppo rispetto alla valenza culturale di ciò che verrà realizzato	1 ora	Partecipazione, interesse curiosità dimostrati
2	Organizzazione e del lavoro, individuazione dei ruoli e assegnazione dei compiti Attività da svolgere a casa: ricercare, acquisire e selezionare informazioni specifiche funzionali alla	Lezione frontale libro di testo, materiali prodotti dal docente, video di approfondimento, Lim	Acquisizione delle conoscenze. Condivisione dei criteri per la formazione dei gruppi e distribuzione dei ruoli. Consapevolezza dell'importanza della cooperazione Disponibilità al	3 ore	Capacità di lavorare in gruppo, disponibilità ad assumersi incarichi individuali e di gruppo, capacità di valutare, selezionare e organizzare in modo critico e funzionale il materiale

IST.PROFILE PER I SER.COMM.LI E TURIST. "A. OLIVETTI" C.F. 85007010951 C.M. MBRC060002 UF6STO - I.P. "BEECHNICO VETTI" MONZA Prot. 0001732005/2026 12/07 V.4 - Cursus studiorum					
	Produzione dei contenuti inerenti al compito dell'Uda		confronto assertività.		disponibile e quello da ricercare
3	Condivisione con il gruppo dei pari dei saperi appresi; ricerca e selezione di informazioni sulla storia della birra e sulle birrerie storiche italiane. la legislazione, i danni causati dall'uso dell'alcol	Aula e Laboratorio tecnico pratico di sala e vendita; attrezzature e ingredienti presenti nel laboratorio	Cooperative learning; peer tutoring	3 ore	Uso del linguaggio tecnico, capacità di trasferire le conoscenze acquisite; Rispetto dei tempi, precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle attrezzature presenti in laboratorio, capacità di lavorare in modo autonomo e in gruppo
4	Compilazione della relazione individuale dello studente			1 ora	Efficacia comunicativa Correttezza grammaticale e lessicale Efficacia argomentativa Coerenza e coesione Utilizzo del mezzo multimediale Griglia di valutazione
5	Tutto il gruppo classe: esercitazione pratica: esecuzione, preparazione, presentazione della nostra birra artigianale Imbottigliamento	laboratorio tecnico pratico di sala e vendita: attrezzature e ingredienti presenti nel laboratorio	Esercitazione pratica: rispetto delle norme igieniche e della sicurezza; creatività, autonomia, precisione, destrezza e professionalità nell'esecuzione del piatto alla lampada;	7 ore	Griglia di valutazione dell'Uda allegata
6	Matematica	lezione partecipata	lettura/analisi dei grafici presentati	3 ore	interesse, partecipazione, capacità di utilizzare strumenti matematici

DIAGRAMMA DI GANTT

FASI	TEMPI			
	SETTEMBRE	OTTOBRE	NOVEMBRE	DICEMBRE
1				
2				
3				
4				
5				
6				

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE dello studente

RELAZIONE INDIVIDUALE
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)

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELL'UDA

Competenze trasversali

DIMENSIONI			
------------	--	--	--

DELLA INTELLIGENZA		CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE	LIVELLO DI COMPETENZA
IST. PROF. LE PERI SER. COMM. LI E TURIST. "A. OLIVETTI" C.F. 8907410151 C.M. MBRC060002 UF65TO - I.P.S.S.E.C. "A. OLIVETTI" MONZA		Prot. 0001732/U del 13/05/2026 12:07	V.4 - Cursus studiorum	
Sociale	Rispetto dei tempi	Avanzato	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.	
		Intermedio	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.	
		Base	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	
		Non adeguato	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 e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	Avanzato	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità	
		Medio	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi, e li porta a termine con un certo senso di responsabilità	
		Base	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità	
		Non adeguato	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	Avanzato	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione	
		Medio	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione	
		Base	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità	
		Non adeguato	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato	
	Funzionalità	Avanzato	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità	
		Medio	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena	
		Base	Il prodotto presenta una funzionalità minima	
		Non adeguato	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità	

Competenze cognitive

DIMENSIONI			
------------	--	--	--

DELLA INTELLIGENZA		CRITERI		FOCUS DELL'OSSERVAZIONE	LIVELLO DI COMPETENZA
IST. PROF. LE PERI SER. COMM. LI E TURIST. "A. OLIVETTI" C.F. 03007010151 C.M. MBRC060002 UFFICIO - I.P.S.S.E.C. "A. OLIVETTI" MONZA Prot. 0001732/J del 13/05/2026 12:07		V.4 - Cursus studiorum		Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali - tecnici – professionali in modo pertinente	
Cognitiva	Uso del linguaggio settoriale- tecnico- professionale	Avanzato		La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali- tecnico- professionale da parte dell'allievo è soddisfacente	
		Intermedio		Mostra di possedere un minimo lessico settoriale- tecnico- professionale	
		Base		Presenta lacune nel linguaggio settoriale- tecnico- professionale	
		Non adeguato			
	Completezza, pertinenza, organizzazione	Avanzato		Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica	
		Intermedio		Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro	
		Base		Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna	
		Non adeguato		Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate	
	Capacità di trasferire conoscenze acquisite	Avanzato		Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		Intermedio		Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	
		Base		Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
		Non adeguato		Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti	
	Ricerca e gestione delle informazioni	Avanzato		Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.	
		Intermedio		Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura	
		Base		L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata	
		Non adeguato		L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo	

La valutazione sui livelli per le singole Competenza Chiave di Cittadinanza raggiunti da ogni singolo alunno è stata espressa collegialmente da CdC in base al lavoro svolto nelle singole discipline.

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

La prospettiva trasversale dell'insegnamento di educazione civica

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

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

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

Agli insegnamenti dell'area giuridico-economica è stato affidato il coordinamento dell'insegnamento di educazione civica, fermo restando il coinvolgimento degli altri docenti competenti per i diversi obiettivi/risultati di apprendimento condivisi in sede di programmazione del Consiglio di Classe. La 5^E ha sviluppato in particolare, mediante una UDA, il nucleo dedicato alle "Uguaglianze di Genere". I progetti sono presenti nella tabella seguente e nella tabella riassuntiva dell'area progettuale.

EDUCAZIONE CIVICA E SUDDIVISIONE DELLE 33 ORE

Uda: La sostenibilità: goal 12 agenda 2030	disciplina	ore
•	Diritto e tecniche amministrative delle imprese ricettive. La gestione amministrativa e contabile della sostenibilità in una struttura ricettiva Le buone pratiche: dal consumo sostenibile alla produzione responsabile nel settore ricettivo	8 ore
	Storia: rivoluzione agricola, nuove tecnologie e nuova produzione	4 ore
	alimentazione: sostenibilità alimentare, km 0 e impatto ambientale	4 ore
	inglese: My workplace: the basics (hygiene and safety) -the waiter's uniform	2 ore
	francese: Agenda 2030 e la sostenibilità	5 ore
	matematica: statistica	1 ora

IST.PROF.LE PER I SERVIZI COMMERCIALI E TURISTICI "A. OLIVETTI" C.F. 85007010151 C.M. MBRC060002 UF6STO - I.P.S.S.E.C."A.OLIVETTI" MONZA Prot. 0001732/U del 13/05/2026 12.07 V.4 - Cursus studiorum	IRC - Cambiamento antropologico refettorio ambrosiano e banco alimentare	4 ore
		totale ore UDA: 28
Salute, prevenzione e lotta tumori	Formatori esterni: Associazione LIONS con "Progetto Martina"	2 ore
Promozione cultura della donazione di organi e tessuti	Formatori esterni: Associazione AIDO	2 ore
elezioni dei rappresentanti di classe	docente curricolare	1 ora
Scienze motorie	Fair play Salute e benessere	4 ore
progetto educazione ambientale "I rifiuti urbani e la raccolta differenziata" mi prendo cura dell'ambiente in cui vivo	introduzione al progetto (attività durante tutto l'anno scolastico)	4 ore totale ore di educazione civica previste 43 (28+15)

2.9 UDA di Educazione Civica

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

UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Denominazione	OBIETTIVO 12 dell'Agenda ONU 2030: LA SOSTENIBILITÀ
Prodotti	Realizzare un prodotto multimediale che abbia un oggetto riconducibile all'obiettivo 12 dell'Agenda 2030 e che rispecchi quanto appreso nel corso delle diverse esperienze e dei diversi approfondimenti avvenuti sul tema in ambito scolastico.
Competenze mirate Comuni, di cittadinanza o professionali	Competenze di cittadinanza: Progettare, Individuare collegamenti e relazioni. Competenze di educazione civica Sviluppare modalità consapevoli di esercizio della convivenza civile, consapevolezza di sé, rispetto delle diversità, di confronto responsabile e di dialogo. Comprendere il significato delle regole per la convivenza sociale e rispettarle. Competenze comuni: Competenza multilinguistica; competenza digitale; competenza in materia di cittadinanza. Competenze professionali: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; predisporre prodotti coerenti con il contesto perseguendo obiettivi di qualità, e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati; utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, economici, tecnologici.

Disciplina		Conoscenze
ST.PROF.LE PER SER.COMM.LI E TURIST. "A. OLIVETTI" C.F. 85007010151 C.M. MBRC060002 Diritto e tecniche di gestione amministrativa e contabile della sostenibilità in una struttura ricettiva. Le buone pratiche dal consumo sostenibile alla produzione responsabile nel settore ricettivo.		Concetto di sostenibilità; riduzione dell'impatto ambientale; principio di economia circolare nel settore alimentare
Storia	Capacità di collocare eventi nello spazio e nel tempo, comprendere e usare un lessico specifico, individuare legami causa-effetto e fare collegamenti tra fatti storici e riportarli al presente.	Storia: rivoluzione agricola, nuove tecnologie e nuova produzione
Alimentazione	Individuare le tipologie di intervento per la riduzione e il recupero del cibo sprecato Individuare e riconoscere i comportamenti dei consumatori idonei alla riduzione ed eliminazione degli sprechi alimentari.	Sostenibilità alimentare, km 0 e impatto ambientale.
Inglese	Improve knowledge on feedbacks between social and ecological systems, effectiveness of governance systems and the influence of institutions on the social distribution of ecosystem services.	My workplace: the basics (hygiene and safety) -The waiter's uniform
Francese	Riunire le conoscenze e valorizzarle in modo corretto in lingua straniera sia scritta che orale.	Francese: Agenda 2030 e la sostenibilità.
IRC	Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane in nel contesto della sostenibilità alimentare.	Cambiamento antropologico Refettorio ambrosiano e banco alimentare
Utenti destinatari	Alunni della classe 5^G dell'IPSSC A. Olivetti – Monza (MB)	
Prerequisiti	Asse storico-sociale: 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. Asse dei linguaggi: Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo; produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. Asse tecnico-scientifico: Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in gruppo e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti; elaborare una serie di regole e norme condivise atte a promuovere un'attitudine empatica ed equilibrata nel contesto lavorativo e sociale.	
Fase di applicazione	intero anno scolastico	
Tempi	da ottobre fino a maggio	
Metodologia	Apprendimento cooperativo, lezioni frontali, risoluzione di problemi, attività laboratoriali, lavoro in gruppo.	
Risorse umane	Docenti del CdC.	
Strumenti	libro di testo, slide, internet, fonti pubblicate su Classroom	
Valutazione	La valutazione sarà effettuata durante l'intero anno scolastico dalle singole discipline coinvolte sui singoli temi affrontati, per poi consentire la valutazione sommativa e finale per competenze al termine del lavoro svolto.	

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Per "consegna" si intende il documento che l'équipe dei docenti/formatori presenta agli studenti, sulla base del quale essi si attivano realizzando il prodotto nei tempi e nei modi definiti, tenendo presente anche i criteri di valutazione.

1^ nota: il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.

2^ nota: l'Uda prevede dei compiti/problema che per certi versi sono "oltre misura" ovvero richiedono agli studenti competenze e loro articolazioni (conoscenze, abilità, capacità) che ancora non possiedono, ma che possono acquisire autonomamente. Ciò in forza della potenzialità del metodo laboratoriale che porta alla scoperta ed alla conquista personale del sapere.

3^ nota: l'Uda mette in moto processi di apprendimento che non debbono solo rifluire nel "prodotto", ma fornire spunti ed agganci per una ripresa dei contenuti attraverso la riflessione, l'esposizione, il consolidamento di quanto appreso.

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UDA: Obiettivo 12 agenda ONU 2030: LA SOSTENIBILITÀ

Cosa si chiede di fare: **SA PRO.FE.PEY.SER.COMM.LI E TURIST. "A. OLIVETTI"**

Realizzare un prodotto multimediale

C.F. 85007010191 C.M. MBRC060002

Partecipare a tutti i diversi momenti sia individuali che di gruppo;

UP6510 - P.P.S.E.C. A.OLIVETTI MONZA

Raccogliere informazioni e materiali che documentano il concetto di sostenibilità, in particolare sul territorio

Prot. 0001732/U del 13/05/2026 12:07 V.4 - Cursus studiorum

~~Riflettere su come adottare comportamenti che contribuiscano alla sostenibilità.~~

In che modo : lavoro individuale e di gruppo

Che senso ha: sensibilizzazione rispetto alle tematiche centrali del dibattito politico, sociale, civile ed economico, sia a livello nazionale che internazionale, imparare a raccogliere informazioni importanti sull'esperienza svolta, a pianificare la stesura di un prodotto con nuove tecniche digitali e a presentare il lavoro finale.

Tempi: Intero anno scolastico

Risorse: lezioni frontali, dialogo costruttivo attinente le tematiche oggetto dell'UDA, libri di testo, appunti e ricerche personali e di gruppo sul web, fonti pubblicate su Classroom, programmi digitali

Criteri di valutazione: per le competenze il prodotto finale; per le conoscenze le valutazioni intermedie di materia.

Valore della UDA in termini di valutazione della competenza mirata:

L'UdA rappresenta una componente importante della competenza più ampia di ricostruire e comunicare le proprie esperienze in materia di cittadinanza, sia per se stessi (consolidamento e tesaurizzazione dell'esperienza svolta) sia per gli altri (documentazione utile in altre situazioni).

Peso della Uda in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline: Tutte le discipline coinvolte avranno un peso uguale nella valutazione finale dell'UDA.

PIANO DI LAVORO UDA

ISTITUTO LICEO PER I SERVIZI COMMERCIALI E TURISTICI "A. OLIVETTI"

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: Obiettivo 12 agenda ONU 2030: LA SOSTENIBILITÀ

C.F. 8507010151 C.M. MBIC88002

COORDINATORE: ANTONIO MASCARE

COLLABORATORI: I docenti coinvolti nella realizzazione dell'UDA

PIANO DI LAVORO UDA

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
	Presentazione alla classe	LIM		Vedi diagramma di GANTT	Interesse e partecipazione
	Progettazione	Internet, libri	Definizione del programma di lavoro		Partecipazione e collaborazione
	Lavoro individuale		Elaborazione delle proposte individuali		
	Ciascun docente affronta gli argomenti previsti	Libri, LIM, Classroom	Conoscenze, abilità e competenze delle singole materie		Valutazione conoscenze nelle singole discipline
	Lavoro in gruppo		Elaborazione delle bozze che andranno a comporre il Prodotto multimediale finale		Risoluzione di problemi, collaborazione, progettazione
	Presentazione del prodotto finale al CdC	LIM	il Prodotto multimediale finale		Valutazione Interdisciplinare

PIANO DI LAVORO UDA

DIAGRAMMA DI GANTT

TEMPI					
Fasi	Novembre	Dicembre	Gennaio/Febbraio	Marzo/Aprile	Maggio
1					
2					
3					
4					
5					
6					

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.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELL'UDA
Competenze trasversali

DIMENSIONI DELLA INTELLIGENZA	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		LIVELLO DI COMPETENZA
Sociale	Rispetto dei tempi	Avanzato	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità.	
		Intermedio	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 pianificazione.	
		Base	Ha pianificato il lavoro, anche se 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.	
		Non adeguato	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 e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	Avanzato	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità.	
		Medio	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi, e li porta a termine con un certo senso di responsabilità.	
		Base	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità.	
		Non adeguato	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	Avanzato	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione.	

		Medio	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione.	
		Base	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità.	
		Non adeguato	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato.	
	Funzionalità	Avanzato.	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità.	
		Medio	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena.	
		Base	Il prodotto presenta una funzionalità minima.	
		Non adeguato	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità.	

Competenze cognitive

	CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		LIVELLO DI COMPETENZA
INTELLIGENZA COGNITIVA	Uso del linguaggio settoriale- tecnico- professionale	Avanzato	Ha un linguaggio ricco e articolato, usando anche termini settoriali, tecnici e professionali in modo pertinente.	
		Intermedio	La padronanza del linguaggio, compresi i termini settoriali, tecnici e professionali da parte dell'allievo è soddisfacente.	
		Base	Mostra di possedere un minimo lessico settoriale, tecnico e professionale.	
		Non adeguato	Presenta lacune nel linguaggio settoriale, tecnico e professionale.	
	Completezza, pertinenza, organizzazione	Avanzato	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica.	
		Intermedio	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro.	
		Base	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna.	
		Non adeguato	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate.	
	Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	Avanzato	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti.	
		Intermedio	Trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti.	
		Base	Trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza	
		Non adeguato	Usa saperi e saper fare acquisiti solo nel medesimo contesto, non	

Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.

Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura.

L'allievo ricerca le informazioni di base, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata.

L'allievo ha un atteggiamento discontinuo nella ricerca delle informazioni e si muove con scarsi elementi di metodo.

Ricerca e gestione delle informazioni

Avanzato

Intermedio

Base

Non adeguato

3. IL CONSIGLIO DI CLASSE E LA COMPONENTE ALUNNI

3.1 LA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

	Materia	Docente	continuità nel triennio finale	
			SI	NO
Area comune	Lingua e letteratura italiana Storia	Giuliano Pesce		X
	Scienze motorie e sportive	Margherita Sala		X
	Religione	Camilla Accornero		X
	Lingua inglese	Matteo Manzo	X	
	Matematica	Fino Valentina	X	
Indirizzo	Lingua francese	Elisabetta Piotto	X	
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Sandra Casieri		X
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Elvira Cascone		X
	Lab. Servizi enogastronomici - cucina	Bianchi Paola		X
	Lab. Servizi enogastronomici – sala e vendita	Katiuscia Diaco	X	

3.2 STABILITA' DOCENTI

La classe non ha avuto continuità didattica ad eccezione di Inglese, Francese,- Lab. Servizi enogastronomici : sala e Matematica (che ha seguito gli studenti per tutta la classe terza e qualche

missione della classe quarta) gli insegnanti di Scienze e Cultura dell’Alimentazione , Lab. Servizi erogati da strutture che non sono frequentati dal quarto anno; gli insegnanti di Italiano e Storia, Diritto e Tecnica amministrativa della struttura ricettiva, Scienze Motorie e Sportive sono cambiati rispettivamente nell’anno corrente e in maniera alternata nella classi precedenti.

3.3 COMPOSIZIONE DELLA CLASSE 5G

La classe è composta, da 18 studenti di cui 10 maschi e 8 femmine. 7 studenti sono nuovi inserimenti provenienti da un percorso di qualifica professionale (CFP). 1 studentessa è ripetente.

Allo stato attuale, sono presenti 4 alunni il cui profitto rientra nei termini della legge 170/10 e per i quali saranno predisposti nei tempi previsti i relativi PDP.

IL FLUSSO DEGLI ALUNNI

CLASSE	Provenienti stessa classe	Provenienti da CFP	PROMOSSE in quarta		Ripetenti
			Con debito	Senza debito	
QUINTA	10	7	0	17	1

3.4 ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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

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

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

La commissione può assegnare fino a **3 punti di “bonus”** per chi ne ha diritto (Per i candidati che raggiungano almeno 90 punti complessivi tra credito scolastico e prove d’esame, la commissione può integrare il punteggio fino a un massimo di tre punti.) Dalla somma di tutti questi punti risulta il voto finale dell’Esame.

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

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

3.5 RELAZIONE SULLA CLASSE 5G

Presentazione della classe

La classe V^G è attualmente composta da **18** studenti, di cui **8** femmine e **10** maschi. Sono **10** gli studenti provenienti dalla quarta dello scorso anno; **7 studenti sono nuovi inserimenti provenienti da un percorso di qualifica professionale (CFP). 1 studentessa è ripetente.**

Allo stato attuale, sono presenti sono **4** alunni il cui profilo rientra nei termini della legge 170/10 e per i quali saranno predisposti nei tempi previsti i relativi PDP.

La classe costituisce un gruppo vivace, tuttavia alcuni studenti durante le lezioni, non sono ancora in grado di prendere appunti in maniera autonoma, portare il materiale didattico e relazionarsi in modo ordinato con il docente e con i compagni rendendo la didattica più faticosa e meno proficua.

Andamento didattico e disciplinare della classe

Prot. 0001732/U del 13/05/2026 12:07 V.4 - Cursus studiorum

Alcuni alunni risultano al contempo poco attivi e interessati alle attività proposte, partecipano alla lezione solo se sollecitati. La partecipazione alle attività in classe da parte di questi alunni è discontinua e scarsa. Nel complesso, pertanto, la partecipazione da parte della classe non è omogenea: una parte ha voglia di mettere in pratica, seppur con fatica, le proprie conoscenze e le proprie intuizioni, l'altra parte deve essere spronata anche al minimo contributo. La motivazione e l'interesse per la parte teorica scarseggiano e devono essere continuamente stimolati. Vi sono studenti, però, che si dimostrano attivi, motivati ed interessati ad una buona parte delle discipline. Il rispetto delle consegne non è sempre regolare e costante e deve essere spesso sollecitato ed i tempi di consegna sono molto variabili. Il metodo di studio è autonomo ma disorganico e a volte dispersivo, perciò richiede azioni di supporto e guida costante. La frequenza della classe per alcuni studenti non è continua: si rilevano particolari criticità per le assenze e le entrate in ritardo, nonché la giustificazione delle stesse. Il coordinatore ha segnalato tramite RE con note disciplinari (come previsto dal Regolamento d'Istituto) e nella sezione "Annotazioni visibili allo studente e alla famiglia". La maggior parte della classe non ha sanato le carenze in diverse materie degli anni precedenti. I rapporti con le famiglie non sono stati frequenti né collaborativi. Le valutazioni, scritte e orali, saranno condivise con le famiglie attraverso l'inserimento dei voti sul registro elettronico.

4. OBIETTIVI DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTENUTI MULTIDISCIPLINARI

4.1 FINALITÀ

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

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

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

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

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

4.2 OBIETTIVI EDUCATIVO-FORMATIVI

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

4.3 OBIETTIVI GENERALI

- Consolidamento delle capacità di analisi, sintesi e rielaborazione personale;
- Far acquisire un metodo di lavoro e di studio fondato sull'organizzazione analitica/sintetica delle informazioni, delle conoscenze e dei dati desunti direttamente da documenti e fonti;
- Sviluppo della capacità di controllo delle procedure adottate, dell'osservazione e dello spirito di iniziativa; Capacità di ricercare le fonti rispondenti ai bisogni specifici e di utilizzare le

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

4.4 OBIETTIVI SPECIFICI

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

4.5 ESPLICITAZIONE DEI LIVELLI DI SUFFICIENZA

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

STANDARD MINIMI IN TERMINI DI CONOSCENZE ED ABILITÀ (indicatori di performance)	
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 singoli elementi
Sintesi	L'allievo riconduce ad una unità organica gli elementi più semplici e fondamentali di un contenuto
Autonomia di giudizio	L'allievo guidato, valuta in modo oggettivo situazioni anche complesse
Uso del linguaggio	L'allievo si esprime con un linguaggio semplice, non sempre appropriato ma senza gravi errori che compromettano la comprensione del pensiero

4.6 OBIETTIVI PER AREE DISCIPLINARI

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

4.7 GLI OBIETTIVI MULTIDISCIPLINARI

Obiettivi formativo-educativi

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

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

Obiettivi cognitivi

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

4.8 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.

4.9 MODALITÀ DI LAVORO E STRUMENTI UTILIZZATI

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

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

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

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

È stata attuata la DDI come da Piano scolastico per la Didattica Digitale Integrata (DDI) deliberato dal Collegio Docenti tenutosi in modalità remota il giorno 22 settembre 2020.

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

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

							L a b. S er vi zi e n o g a s t r. s et to r e s a l a		La b. Se rvi zi en og ast r. set to r e cu cin a	S ci en ze M ot or ie	R el ig io n e
	Itali an o	Sto ria	Fra nce se	Ingl ese	Mat em atic a	Sci enz e e cult ura dell 'Ali me nta zio ne		Diri tto e tec nic he am mi nist rati ve			
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	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			X	
simulazione per prova orale							x				

MEZZI E STRUMENTI

	It a li a n o	St o r i a	Fr a n c e s e	In g l e s e	M a t e m a t i c a	Sci en ze e cul tur a del l' Al im ent azi on e	L a b · S er v i z i e n o g a s t r. s e t t o r e s a l a	Di ritt o e te cn ic he a m mi ni str ati ve	La b. S er vi zi en og as tr. -s ett or e cu ci na	S c i e n ze M o t o r i e	R e l i g i o n e
Libri di testo	x	x	x	x		x	x	x	x	x	
Fotocopie / Appunti	x	x	x	x	x	x	x		x	x	X
Computer/tablet	x	x	x	x		x	x		x	x	X
Strumenti di GOOGLE (Classroom – Meet)	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 è intervenuto con immediate strategie di recupero sulle aree di carenza individuate attraverso una verifica frequente e puntuale dei livelli di apprendimento, coinvolgendo opportunamente l'intera classe.

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

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

TIPOLOGIE DI VERIFICHE ED ESERCITAZIONI PER LE PROVE D'ESAME

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

-Per quanto riguarda la preparazione al colloquio orale, gli insegnanti hanno proposto documenti con i quali esercitarsi per l'avvio del colloquio d'esame, cercando di proporre documenti quanto più

interdisciplinari.

Le esercitazioni si sono svolte all'interno dell'orario curriculare nelle varie materie. I documenti proposti per la simulazione della prova orale dell'esame di stato sono stati prevalentemente materiali fotografici (grafici, tabelle, fotografie, manifesti, etichette, immagini di cibi o menù, articoli di giornale di settore e non, immagini di simboli), che favorissero collegamenti e multidisciplinarietà. Ogni documento proposto è stato scelto con l'intendimento di permettere allo studente di iniziare il proprio percorso di collegamento da almeno tre differenti discipline o gruppi di discipline, **come recepito dalle indicazioni fornite dall'Art.22 dell'Ordinanza ministeriale per gli esami di stato 2023-2024: "Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. [...] Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto"**

Parimenti il CdC ha concordato la strategia di non interrompere gli studenti durante l'esposizione al fine di poter valutare al meglio i collegamenti disciplinari, rimandando alla fine del colloquio eventuali richieste di approfondimento o chiarimento.

E' stato concesso agli studenti qualche momento dopo la somministrazione del documento per stilare degli appunti al fine di organizzare al meglio il discorso o per costruire una scaletta, se richiesto.

Nell'arco dell'anno la classe si è esercitata su altre tracce ministeriali (2020, 2024) di [prima prova](#) e la correzione è avvenuta utilizzando la griglia di valutazione adottata dal dipartimento.

4.10 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

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

La valutazione formativa

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

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.

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).

STRUMENTI DI VERIFICA

	Itali an o	Sto ria	Fra nce se	Ingl ese	Ma te ma tica	Sci enz e e cult ura dell 'Ali me nta zio ne	Diri tto e tec nic he am mi nist rati ve	La b Ser vizi en og ast r. sett ore - cuc ina	La b. Ser vizi en og ast r. sett ore sal a /ve ndit a	Sci enz e mo tori e e spo rtiv e	Rel igio ne
Interrogazione breve			X	X	X	X	X	X	X	X	X
Interrogazione lunga	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Elaborato scritto	X		X	X	X	X	X		X	X	
Prove strutturate o semistrutturate			X	X	X		X	X	X	X	
altro	X								X	X	

4.11 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.

4.12 ATTIVITA' DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

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

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

- Guadagnare in salute con LILT
- La classe ha partecipato nelle classi terza e quarta al progetto del RISTORANTE DIDATTICO "OLIVETTANDO".
- Bar didattico
- Azienda simulata
- Visita alla Casa di Reclusione di Bollate per gli studenti avvalentesi dell'IRC
- AIDO incontro con associazione
- Crociera modulo POC
- Progetto Erasmus+
- Progetto VET
- Banco Alimentare
- Pattinaggio sul ghiaccio
- Fiera dell'artigianato

4.13 SINTESI GENERALE FSL

Docente tutor FSL: Prof.ssa Katuscia Diaco

Finalità generali

L'FSL dell'Ipssec "Olivetti" di Monza contribuisce ad esaltare la valenza formativa dell'orientamento in itinere, ponendo gli studenti nella condizione di maturare un atteggiamento di graduale e sempre maggiore consapevolezza delle proprie vocazioni, in funzione del contesto di riferimento e della realizzazione del proprio progetto personale e sociale, in una logica centrata sull'auto-orientamento, sviluppando la capacità di operare scelte consapevoli, un'attitudine, una padronanza sociale ed emotiva.

L'FSL ha come obiettivo, far sì che ogni studente possa costruire ed esprimere competenze auto-orientative, quindi, facendosi arbitro del proprio destino, è tanto più importante di fronte alla velocità delle trasformazioni tecnologiche considerato il progressivo acuirsi dello sfasamento tra la capacità formativa e la rapidità evolutiva delle professionalità, le finalità sono quelle di orientare e sostenere l'ingresso consapevole degli allievi in realtà lavorative, mediante l'acquisizione di competenze di base tecnico-professionali e trasversali.

Il percorso di FSL si basa su una modalità di insegnamento e di apprendimento che miri alla formazione e allo sviluppo tecnico - operativo e professionale dell'allievo, e all'esplorazione del raccordo tra competenze trasversali e competenze tecnico-professionali, attraverso le metodologie del learning-by-doing e del situated-learning, offrendo agli studenti la possibilità di sperimentare attività di inserimento in contesti extrascolastici e professionali e l'opportunità di ampliare conoscenze ed esperienze, per rispondere meglio alle esigenze economiche e sociali del territorio, favorendo in tal modo il raccordo tra mondo della scuola e mondo del lavoro: la scuola è il luogo privilegiato della conoscenza, l'impresa è il luogo in cui ognuno assolve compiti specifici facendo uso di tutte le proprie risorse per raggiungere risultati concreti.

La realizzazione di esperienza di FSL, grazie a reti di coordinamento territoriale, consente di implementare gli apprendimenti curriculari, di contestualizzare le conoscenze e di sviluppare competenze trasversali, in quanto gli studenti sperimentano compiti di realtà e agiscono in contesti operativi, in un percorso co-progettato, situato e finalizzato. Le competenze si riferiscono ai processi di pensiero, di cognizione e di comportamento, queste rivestono un ruolo essenziale nel processo di costruzione del sé, in cui lo studente è attore della propria crescita umana, culturale, sociale e professionale.

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

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

L'Istituto ha organizzato attività di FSL dando la possibilità agli studenti di integrare parti delle competenze con la formazione in esterno in aziende di settore presenti sul territorio. La durata minima prevista per il triennio è di 210 ore complessive, che possono essere articolate in differenti segmenti professionali: tirocini in azienda, visite di settore, incontri con esperti del settore, servizi di catering, di banqueting e ricevimento organizzati all'interno o all'esterno della scuola e attività professionali realizzate mediante il sostegno all'azienda formativa simulata. Nel corso del triennio la scuola ha previsto interventi con esperti del settore, visite aziendali, servizi di catering/accoglienza all'interno o all'esterno dell'istituto, impresa formativa simulata e corso per la sicurezza (modulo base).

Esperienze del triennio

- tirocinio formativo in azienda (stage) di minimo 210 ore
- corso per la sicurezza
- bar didattico e ristorante didattico "Olivettando"
- azienda simulata interna all'istituto

- corsi di formazione professionalizzanti del PNNR
- FSL estivo
- POC

Per gruppi di studenti:

- eventi Milano e Monza
- orientamento scuole Medie
- alternanza scuola lavoro organizzato dalle strutture scolastiche di CFP di provenienza
- Erasmus+
- FSL all'estero

Tutti gli alunni hanno svolto le 210 ore complessive previste nei FSL degli Istituti Professionali.

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.

MODULO ORIENTAMENTO (30 ORE)

CLASSE QUINTA						
OBIETTIVI	ATTIVITA'	LUOGO	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE	TEMPI	TOT
Lavorare sullo spirito di iniziativa e sulle capacità imprenditoriali	-Progetto Legalità(PTOF) -Viaggi d'istruzione: fiera dell'artigianato;	Scuola; Aula; interno e/o esterno alla scuola	Docenti; Esperti	Incontri divulgativi su temi culturali, di attualità, di legalità.	11	21
Lavorare sulle capacità comunicative	Elaborazione curriculum vitae	Scuola; Classe	Docenti del cdc	Laboratori; Redazione del curriculum vitae e lettera di presentazione; Simulazione di colloqui di lavoro	5	
Conoscere la formazione superiore	-Offerta universitaria -Formazione ITS -Agenzie formative - Erasmus+	Scuola; Università; Aziende	Docenti; Esperti; Professionisti del settore; Docenti universitari; Referenti agenzie	Attività di orientamento ad alto contenuto innovativo	5	
Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento	-Eventi interni e esterni (se in orario curriculare.) -VET -UDA	Scuola; Aziende	Docenti del cdc; Esperti referenti delle strutture coinvolte	Visite guidate Realizzazione di attività interne e esterne all'istituto		5

Conoscere se stessi e le proprie attitudini	Incontri con il tutor orientamento <u>Introduzione:</u> - PIATTAFORMA - MODALITA' D'ACCESSO - SEZIONI - CARICAMENTO DELLE VARIE ATTIVITA' <u>Compilazione E-portfolio:</u> - CAPOLAVORO - COMPETENZE - AUTOVALUTAZIONE	Scuola	Tutor; Docenti del cdc	Colloqui individuali e con le famiglie; Brainstorming; individuazione del capolavoro; accesso alla piattaforma Unica (come da calendario)		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"

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

ALLEGATI

1- SIMULAZIONE PRIMA PROVA

Italiano - Secondo le direttive di Dipartimento, la simulazione di prima prova e tabella di correzione non in allegato. E' stata effettuata il 13 Aprile 2026 sulla traccia ministeriale della prova suppletiva del 2025.

GRIGLIA DI CORREZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

Candidato/a: Tipologia: Voto _____/100 _____/20

indicatori	descrittori generali (max 60 punti)	punti	
ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	-scelta e organizzazione degli argomenti scarsamente pertinente alla traccia -organizzazione degli argomenti inadeguata o disomogenea -organizzazione adeguata degli argomenti e idea di fondo pertinente -ideazione, organizzazione e argomentazioni valide ed efficaci	1-5 6-8 9-11 12-15	
coesione e coerenza testuale	-piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati -piano espositivo coerente; imprecisione nell'uso dei connettivi -piano espositivo coerente e coeso con utilizzo efficace dei connettivi -piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi -piano espositivo ben articolato; uso appropriato e vario dei connettivi	1-3 4-8 9-10 11-12 13-15	

ricchezza e padronanza lessicale	-scarsa -sufficientemente curata -varia e appropriata	1-2 3 4-5	
correttezza grammaticale	-gravi errori morfosintattici ripetuti; uso scorretto della punteggiatura -punteggiatura e morfosintassi corrette con errori non gravi - morfosintassi e punteggiatura corrette ed efficaci	1-2 3-4 5	
ampiezza e precisione di conoscenze e riferimenti culturali	-conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati -conoscenze e riferimenti culturali modesti -conoscenze e riferimenti culturali essenziali -conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e pertinenti	1-2 3-5 6-7 8-10	
espressione di giudizi critici e valutazioni personali	-giudizi critici non presenti -giudizi critici poco coerenti -adeguata formulazione di giudizi critici -efficace formulazione di giudizi critici non banali	1-2 3-5 6 7-10	

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

Tipologia B	(max 40 punti)		
indicatori	descrittori	punti	

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

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



Pag. 1/6 Sessione suppletiva 2025

Prima prova scritta

Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

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

Ieri ho sofferto il dolore

Ieri ho sofferto il dolore,
non sapevo che avesse una faccia sanguigna,
le labbra di metallo dure,

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

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

Comprensione e analisi

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

1. Presenta in sintesi il contenuto della poesia.
2. Descrivi la struttura metrica e stilistica del testo.
3. Individua le metafore che Alda Merini utilizza per riferirsi al dolore.

4. Per quale motivo *'il dolore è senza domani'*? E quali sono le sensazioni della poetessa di fronte ad esso?

Interpretazione

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



Pag. 2/6

Sessione
suppletiva
2025 Prima
prova scritta



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

PROPOSTA A2

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

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

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

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

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Interpretazione

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



Pag. 3/6

Sessione
suppletiva
2025 Prima
prova scritta



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Emilio Gentile**, *L'apocalisse della modernità*, Mondadori, Milano 2008, pp. 11–12.
«Il brutale realismo della guerra, osservava la «Contemporary Review»¹ nel febbraio 1918, aveva intensificato «l'aspirazione per un mondo più nobile e più elevato come risultato del martirio del mondo civile. La gente più sana e più pacata va dicendo: tutto sarà differente dopo la guerra, dovremo iniziare tutto di nuovo, dobbiamo chiudere con gli errori e i fallimenti del passato». Ma queste aspirazioni apparivano «sentimentali e prive di fondamento», perché era «letteralmente impossibile cominciare tutto da capo». Se interroghiamo la gente comune e i semplici soldati, aggiungeva la rivista, «scopriamo che essi non sono abbacinati dalla visione apocalittica di un nuovo cielo e una nuova terra, ma desiderano solo sicurezza e momenti di pace, farla finita con l'aggressività, badare alla famiglia, e ristabilire al più presto gli aspetti familiari della vita comune». Tre anni prima, nel marzo 1915, mentre l'Italia si accingeva a intervenire nel conflitto, un letterato che in battaglia avrebbe poi perso la vita, Renato Serra, commentando le speranze di un mondo nuovo o rinnovato, che in molti si aspettavano di veder nascere dalla guerra, aveva osservato che essa «è un fatto, come tanti altri in questo mondo; è enorme, ma è quello solo; accanto agli altri, che sono stati e che saranno: non vi aggiunge; non vi toglie nulla, non cambia nulla, assolutamente, nel mondo».

Forse erano molti, forse erano la maggioranza i soldati coscritti che erano andati al fronte con la stessa convinzione. E forse erano anche molti, forse erano la maggioranza, i reduci che alla fine del conflitto avrebbero condiviso i sentimenti sconfortati della rivista inglese. Ma non erano stati pochi, o erano stati comunque una numerosa minoranza, specialmente giovani, coloro che all'inizio della Grande Guerra avevano esultato ed erano partiti volontari ed entusiasti, convinti che stesse

iniziando una nuova era per l'umanità, che gli individui e le nazioni sarebbero stati rigenerati dal sangue, e che dalla guerra sarebbe nato un mondo nuovo e un uomo nuovo, più sano e più nobile negli ideali e nelle azioni. E non furono pochi, e formarono comunque minoranze numerose e attive, quelli che all'indomani della fine dei combattimenti pensarono che la guerra era stata in effetti un'esperienza tragica ma grandiosa, dalla quale un mondo nuovo e un uomo nuovo dovevano necessariamente nascere. Forse erano già in gestazione: le sofferenze atroci che il conflitto aveva imposto all'umanità erano le inevitabili conseguenze del parto. In Italia, la possibilità della pace, con l'approssimarsi della vittoria, dopo le vociferazioni dell'abdicazione di Guglielmo II nell'ottobre 1918, fu salutata dagli interventisti come l'annuncio di una nuova era per l'umanità. [...]

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

Comprensione e analisi

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

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

Produzione

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

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



Pag. 4/6

Sessione
suppletiva
2025 Prima
prova scritta



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

PROPOSTA B2

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

«Le differenze tra l'intelligenza naturale e quella artificiale sono molteplici. Intanto l'intelligenza naturale è incarnata in un corpo: i desideri, i sentimenti, i timori, sono tutti elementi che hanno gli umani in quanto viventi, come ogni altro organismo, e che le macchine non possono avere. Nasciamo dotati della volontà, siamo dominati dalla nostra oppure ci riscopriamo paralizzati da quella altrui, e il fatto che per noi sia così importante ci dice che l'intelligenza naturale è una mente finalizzata e con degli obiettivi che ricerchiamo in prima persona. La macchina, al contrario, non ha

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

Comprensione e analisi

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

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

Produzione

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



Pag. 5/6

Sessione
suppletiva
2025 Prima
prova scritta



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

PROPOSTA B3

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

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

Comprensione e analisi

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

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

Produzione

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



Pag. 6/6

Sessione
suppletiva
2025 Prima
prova scritta



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

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

PROPOSTA C1

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

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

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

PROPOSTA C2

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

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

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

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

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

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

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, motiva 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:

**Ospitalita', 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.

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

ESAME DI STATO a.s. 2024/2025

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
COMPRENSIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operative	Coglie il significato in modo completo ed esauriente	3	
	Comprende il significato in modo sufficiente ed essenziale	2	
	Coglie parzialmente il significato essenziale e generale	1	
	Non coglie nemmeno a grandi linee il significato generale	0	
Padronanza delle CONOSCENZE 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	
	Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera complessivamente corretta ed essenziale	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	
Padronanza delle COMPETENZE tecnico professionali espresse nella rilevazione delle	Competenze ottime, pertinenti, efficaci, ampie e ben organizzate	8	
	Competenze ottime, pertinenti ed efficaci	7	

problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operative	Competenze buone e globalmente pertinenti	6	
	Competenze discrete e quasi sempre pertinenti	5	
	Competenze essenziali e sufficientemente pertinenti	4	
	Competenze parziali e non sempre pertinenti	3	
	Competenze scarse e non sempre pertinenti	2	
	Competenze inadeguate	1	

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

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

ESAME DI STATO a.s. 2024/2025

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	DESCRITTORI	PUNTEGGI	PUNTEGGIO assegnato
COMPRENSIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Coglie il significato in modo completo ed esauriente	3	
	Comprende il significato in modo sufficiente ed essenziale	2	
	Coglie parzialmente il significato essenziale e generale	1	
	Non coglie nemmeno a grandi linee il significato generale	0	
Padronanza delle CONOSCENZE 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	
	Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera complessivamente corretta ed essenziale	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	
Padronanza delle COMPETENZE tecnico professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	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	
	Competenze essenziali e sufficientemente pertinenti	4	
	Competenze parziali e non sempre pertinenti	3	
	Competenze scarse e non sempre pertinenti	2	

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

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

ESAME DI STATO a.s. 2024/2025

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	DESCRITTORI	PUNTEGGI	PUNTEGGIO assegnato
COMPRENSIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Coglie il significato in modo completo ed esauriente	3	
	Comprende il significato in modo sufficiente ed essenziale	2	
	Coglie parzialmente il significato essenziale e generale	1	
	Non coglie nemmeno a grandi linee il significato generale	0	
Padronanza delle CONOSCENZE 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	
	Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera complessivamente corretta ed essenziale	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	
Padronanza delle COMPETENZE tecnico professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	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	
	Competenze essenziali e sufficientemente pertinenti	4	
	Competenze parziali e non sempre pertinenti	3	

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

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 **padronanza delle conoscenze** è valutata relativamente ai nuclei tematici fondamentali di riferimento che sono stati sviluppati nel percorso formativo, come da indicazioni presenti nel PEI.

La **padronanza delle tecniche professionali** è valutata relativamente agli obiettivi legati alla pratica laboratoriale inseriti nel PEI.

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

INVALSI

La classe 5^G ha svolto le prove Invalsi suddivise in tre giorni:

-lunedì 10 marzo: italiano

-lunedì 13 marzo: matematica

-mercoledì 18 marzo: inglese

Tre studenti dovranno recuperare inglese nelle somministrazioni suppletive.

3 - CONSUNTIVO DEI PROGRAMMI DISCIPLINARI

- Lingua e letteratura italiana
- Storia
- Lingua inglese
- Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva
- Religione
- Lingua francese
- Matematica
- Laboratorio di servizi enogastronomia settore cucina
- Laboratorio di servizi enogastronomia settore sala e vendita
- Scienze motorie e sportive
- Scienza e cultura dell'alimentazione

Programma di Lingua e Letteratura Italiana

Anno Scolastico 2025-2026

Classe 5 Sez. G

Il docente: Prof. Pesce Giuliano

Giovanni Verga: vita, opere e poetica.

- *Rosso Malpelo* (integrale)
- *I Malavoglia* (trama ed estratti)

Gabriele D'Annunzio: vita, opere e poetica.

- *La pioggia nel pineto* (integrale)
- *Il piacere* (trama ed estratti)

Giovanni Pascoli: vita, opere, poetica.

- *Il fanciullino* (concetti chiave ed estratti)
- *X Agosto* (integrale)

Le avanguardie storiche: il caso del Futurismo

- *Il Manifesto del Futurismo* di Filippo Tommaso Marinetti (integrale) • *Zang Tumb Tumb* di Filippo Tommaso Marinetti (integrale)

Luigi Pirandello: vita, opere e poetica.

- *Il fu Mattia Pascal* (trama ed estratti)
- *Il treno ha fischiato* (integrale)

Italo Svevo: vita, opere e poetica.

- *Una vita* (trama)
- *Senilità* (trama)
- *La coscienza di Zeno* (trama ed estratti)

Giuseppe Ungaretti: vita, opere e poetica.

- *Mattino* (integrale)
- *Soldati* (integrale)
- *Il porto sepolto* (integrale)

Umberto Saba: vita, opere, poetica.

- *Goal* (integrale)
- *Amai* (integrale)

Eugenio Montale: vita, opere e poetica.

- *Spesso il male di vivere ho incontrato* (integrale)
- *Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale* (integrale)

Primo Levi: vita, opere e poetica.

- *Se questo è un uomo* (trama ed estratti)

PROGRAMMA DI STORIA

A.S. 2024-2025

Classe 5 sez. G

Il docente: Prof. Pesce Giuliano

- La *belle époque*: il contesto storico europeo dopo la battaglia di Sedan e la corsa allo sviluppo tecnologico.
- La Prima Guerra Mondiale: cause e vicende militari
- La Rivoluzione Russa (cenni)
- Le condizioni di pace e il primo dopoguerra
- La nascita dei Totalitarismi: il Fascismo, il Nazionalsocialismo e la Russia di Stalin - La Seconda Guerra mondiale: cause e vicende militari
- Le condizioni di pace, il secondo dopoguerra e la nascita del Bipolarismo - La Guerra Fredda e la decolonizzazione (in alcuni esempi: India, Vietnam, Egitto) - L'Italia nel secondo dopoguerra: dal boom economico al terrorismo. - La fine della Guerra Fredda (1989) e la nascita di un mondo multipolare (cenni)



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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

C.F.: 85007010151

mail: mbrc060002@istruzione.it pec: mbrc060002@pec.istruzione.it

PROGRAMMA SVOLTO A/S 2025-26
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
CLASSE 5^G
INDIRIZZO: Sala e Vendita

UDA- L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI FISILOGICHE

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

3- Prescrizioni alimentari e religioni

- ❖ 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
- UDA- L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE**
- 1-L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari***
- ❖ Le malattie cardiovascolari, fattori di rischio
- ❖ Prevenzione del rischio cardiovascolare
- ❖ L'ipertensione arteriosa
- ❖ 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 correlate all'obesità
- ❖ Tipi di obesità
- ❖ Indicazioni dietetiche
- 3- L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente***
- ❖ Le malattie epatiche
- ❖ Indicazioni dietetiche
- ❖ Epatiti
- ❖ Cirrosi
- ❖ Disturbi dell'alcol
- 4- Allergie e intolleranze alimentari***
- ❖ Le reazioni avverse al cibo
- ❖ Reazioni tossiche
- ❖ Le allergie alimentari
- ❖ Sintomi e complicanze delle allergie
- ❖ Le intolleranze alimentari
- ❖ Intolleranze indefinite
- ❖ L'intolleranza al lattosio
- ❖ La sensibilità al glutine e la celiachia
- ❖ Indicazioni dietetiche
- ❖ La sensibilità al glutine non celiaca
- ❖ Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva
- ❖ Diete speciali
- 5- Alimentazioni e tumori, disturbi alimentari***
- ❖ I tumori
- ❖ Il processo di cancerogenesi
- ❖ Sostanze cancerogene presenti negli alimenti
- ❖ Sostanze protettive presenti negli alimenti
- ❖ I disturbi alimentari
- ❖ Anoressia nervosa
- ❖ Bulimia nervosa
- ❖ Binge Eating Disorder

UDA SICUREZZA ALIMENTARE A TUTELA DEI CONSUMATORI

1-La filiera alimentare

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

2- Il sistema HACCP

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

3-La contaminazione biologica degli alimenti

- ❖ Le malattie trasmesse dagli alimenti- MTA
- ❖ Agenti biologici e modalità di contaminazione
- ❖ I prioni
- ❖ I virus
- ❖ Malattie di origine virale trasmesse dagli alimenti
- ❖ Epatite A
- ❖ I batteri
- ❖ Riproduzione batteriche e spore batteriche
- ❖ Tossine batteriche
- ❖ I fattori di crescita microbica
- ❖ Le tossinfezioni alimentari
- ❖ Rischio e prevenzione delle tossinfezioni alimentari
- ❖ I principali batteri responsabili delle MTA
- ❖ Clostridium botulinum
- ❖ Listeria
- ❖ Salmonella
- ❖ Staphylococcus
- ❖ I funghi microscopici
- ❖ 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, AGP
- ❖ Fitosteroli
- ❖ Antiossidanti
- ❖ Probiotici
- ❖ Prebiotici

FIRMA DEI RAPPRESENTANTI DI CLASSE

FIRMA DEL DOCENTE CURRICULARE

Programma enogastronomia settore cucina

Docente: Bianchi Paola

Classe 5 G

Libro: Alma Cucina per Sala e Vendita ed. Plan

Anno scolastico 2025/2026

Competenze professionali

1. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
2. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
3. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico.
4. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
5. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
6. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
7. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
8. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
9. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici

I nuovi prodotti alimentari Alimenti e loro classificazione Gli Organismi Geneticamente Modificati Le gamme dei prodotti	Saper classificare gli alimenti in base alle loro caratteristiche organolettiche e saperne riconoscere i parametri qualitativi Saper distinguere i prodotti in base al livello di lavorazione subito
Le etichette alimentari La legislazione di settore I marchi di qualità, i sistemi di tutela e gli alimenti di eccellenza del territorio	Saper leggere le informazioni contenute in un'etichetta alimentare Conoscere le normative a tutela dei marchi e l'etichetta relativa
La ristorazione e le sue forme La ristorazione commerciale e collettiva La produzione dei pasti nella ristorazione L'offerta gastronomica contemporanea e le tipologie di ristorazione	Saper distinguere tra loro i servizi offerti in base all'azienda ristorativa Saper individuare le principali tipologie di catering nella ristorazione collettiva e viaggiante
Storia del menu I criteri gastronomici per la compilazione del menu Le tipologie di menu	Saper riconoscere il ruolo del menu nel settore ristorativo Saper definire menu adeguati alle tipologie di ristorazione

Il menu, la ricetta e le portate	Saper elaborare menu e carte in funzione della tipicità, stagionalità e target dei clienti Riconoscere le varie tipologie di menu Saper costruire un menu in relazione alle necessità dietologiche e nutrizionali della clientela
La gestione degli acquisti I fornitori Il ricevimento, lo stoccaggio delle merci e la gestione delle scorte	Utilizzare tecniche di approvvigionamento Individuare criteri per la scelta dei fornitori

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

Programma Svolto

Docente: Katiuscia Diaco

Classe: 5G Sala e Vendita

Materia: Laboratorio di Servizi Enogastronomia Settore Sala e Vendita

OBIETTIVI FORMATIVI DELLA DISCIPLINA

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

LE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO:

- L'acqua da valore etico delle civiltà a ruolo di diritto umano nei programmi dell'ONU, OMS e Unione Europea. La carta delle acque.
- L'ADAM.
- L'acqua: acque destinate al consumo umano, classificazione, durezza, i dati obbligatori sull'etichetta, dal design della bottiglia al packaging, l' Idrosommelier, i water bar, abbinamento cibo-acqua, l'acqua in cucina, le acque di lusso.

IL FUTURISMO

- La miscelazione futurista
- Le polibibite
- La taverna del Santopalato
- La famiglia Campari
- Depero e il camparino; Il Manifesto della cucina Futurista e la Guerra alla Pastasciutta

LA LEGISLAZIONE VITIVINICOLA:

- L'esame organolettico dei vini
- Le vinificazioni
- Il vino novello

I VINI SPUMANTI:

- Definizione
- Metodo classico
- Metodo Martinotti
- Differenza tra spumante e prosecco
- I vini del territorio lombardo

I DISTILLATI:

- La distillazione
- la produzione; la classificazione e il servizio dei distillati
- il metodo Soleras
- le famiglie italiane del Brandy
- i vini fortificati
- il Porto
- lo Sherry

- il Marsala
- le acquaviti di vino, di vinacce, di frutta, di cereali e da vegetali

LA QUALITA' TOTALE DEGLI ALIMENTI:

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

UDA: LA BIRRA "IL PANE LIQUIDO"

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

GLI SMOOTHIES

Monza, lì 15/05/2025

L'INSEGNANTE

Katiuscia Diaco

Ministero dell'Istruzione e del Merito

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 C.F.: 85007010151

mail: mbrc060002@istruzione.it pec: mbrc060002@pec.istruzione

PROGRAMMA SVOLTO A/S 2025-26 RELIGIONE

DOCENTE : Camilla Accornero

CLASSE 5^G

INDIRIZZO: Sala e Vendita

UDA : LA BIRRA "IL PANE LIQUIDO"

- Il pane nella religione:

- Cristianesimo

Ultima Cena di Gesù Cristo

Pane = corpo, dono, condivisione

Eucaristia: nutrimento spirituale

- Ebraismo

Pane azzimo durante la Pesach

Simbolo di liberazione e memoria

- Islam

Il cibo è dono di Dio

Rispetto e non spreco del pane

UDA: LA SOSTENIBILITA'

Custodire il creato: sostenibilità, etica e responsabilità

- Il creato come dono

Il mondo come dono da rispettare

L'uomo non padrone assoluto, ma custode

- L'ecologia integrale

- Il pensiero di Papa Francesco

- Enciclica Laudato si'

- Crisi ambientale e crisi sociale

- Spreco e disuguaglianze

- Distribuzione del cibo nel mondo

MATERNITA' SURROGATA:

- Legge 40

- Legge Cirinnà

ADOZIONI:

- Affidò
- Adozioni a distanza

I SACRAMENTI :

Il loro valore e significato per la vita cristiana e la loro ricaduta nell'attualità - Battesimo

- Confessione
- Comunione
- Cresima
- Matrimonio
- Ordine
- Estrema Unzione

RELIGIONI ORIENTALI

Principali caratteristiche

RELIGIONE INDUISTA

- Analisi degli aspetti teologici fondanti: concetto di tempo, di anima e di corpo - Confronto con il Cristianesimo

RELIGIONE BUDDISTA

- Analisi della figura del fondatore e le quattro nobili verità
- Confronto con religione Induista

Monza, 15/05/2026

FIRMA DEI RAPPRESENTANTI DI CLASSE

FIRMA DEL DOCENTE CURRICULARE

PROGRAMMA DI MATEMATICA

CLASSE 5G

Anno Scolastico 2025/2026

Docente: Fino Valentina

FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE

- Riallineamento sulla scomposizione di polinomi (raccoglimento totale, somma e prodotto, utilizzo delle formule dei prodotti notevoli e metodo generale). -
Riallineamento sulle disequazioni intere e fratte.

- Calcolo del dominio di funzioni polinomiali intere e fratte
- Rappresentazione grafica del dominio.
- Intersezioni con gli assi cartesiani.
- Rappresentazione grafica delle intersezioni con gli assi.
- Studio del segno.
- Rappresentazione grafica del segno di una funzione.
- Calcolo di limiti per valori finiti e infiniti di x
- Forme di indecisione $0/0$ e ∞/∞ ;
- Definizione di asintoto, asintoti verticali, orizzontali e obliqui.
- Rappresentazione grafica di limiti e asintoti.
- Grafico probabile
- Calcolo di derivate di funzioni elementari.
- Calcolo della derivata del quoziente.
- Applicazione dello studio del segno della derivata per determinare gli intervalli di crescita e decrescenza di una funzione e i punti stazionari.
- Rappresentazione grafica di una funzione.
- Funzioni pari e funzioni dispari e loro grafico.
- Lettura del grafico di una funzione.

INTEGRALI INDEFINITI

- Definizione e proprietà.
- Integrazione di potenze di x .
- Integrazioni immediate
- Integrali riconducibili agli integrali immediati tramite conti, scomponendo o semplificando



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

PROGRAMMAZIONE PER UNITÀ DISCIPLINARI DI APPRENDIMENTO (UDA)	Materia: Diritto e tecnica amministrativa delle imprese ricettive (DeTA) – CDC A045
CLASSE 5 SEZ.: G	Indirizzo: Sala

INDICATORI GENERALI APPLICABILI A TUTTE LE UdA	
Strategie didattiche attuate	Lezione frontale partecipata, esercitazioni individuali, cooperative learning, attività di ricerca di gruppo, correzione collettiva dei compiti, problem solving con analisi dei casi
Materiali e strumenti	Libro di testo cartaceo/digitale, Fotocopie/schede/appunti o file integrativi, PC / Internet/LIM.
Tipo di verifiche	Prove scritte strutturate/semi-strutturate (questionari/quesiti vari a risposta aperta/chiusa/multipla e/o completamento, vero/falso, esercizi strutturati / non strutturati ecc.), lavoro di gruppo / progetto, compiti di realtà.
Valutazione	Si fa riferimento alla valutazione comune di Dipartimento. La valutazione degli allievi BES terrà conto di quanto stabilito nei PEI e PDP

DESCRIZIONE

UdA (Modulo)	1 (A)	Titolo:	A) Il mercato turistico
Competenze per UdA			
- Riconoscere e interpretare: le tendenze dei mercati locali, nazionali e globali anche per coglierne le ripercussioni nel contesto turistico; i macro-fenomeni socio-economici globali in termini generali e specifici dell'impresa turistica. - Predisporre prodotti e servizi (dal menu al pacchetto di offerta turistica) coerente con il contesto territoriale, le esigenze della clientela, le tendenze del mercato, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.			
Argomenti	Conoscenze		Abilità
- I caratteri del turismo e le variabili che influenzano il turismo internazionale: variabili economiche e sociali - Gli strumenti di analisi del mercato interno - Le tendenze del turismo nazionale ed internazionale	- Conoscere le caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale e nazionale - Conoscere gli indicatori della domanda e dell'offerta del mercato turistico. - Conoscere le forme del turismo di tendenza dal culturale all'enogastronomico e alle forme di turismo integrato		- Identificare le caratteristiche del mercato turistico - Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche - Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato
UdA (Modulo)	2 B	Titolo	B) • Il marketing

Competenze per UdA			
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione - Gestire tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci - Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie aziendali, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing. - Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.			
Argomenti	Conoscenze		Abilità
- Il marketing: aspetti generali - Le fasi del marketing - Il marketing turistico - Il marketing strategico - Il marketing operativo - Il web marketing - Il marketing plan	- Conoscere il marketing e le tecniche di orientamento delle imprese - Sapere la differenza tra il marketing operative e quello strategico - Conoscere marketing pubblico, privato e integrato e il destination marketing - Conoscere le fasi del marketing strategico: analisi interna ed esterna; targeting, posizionamento e scelte strategiche - Saper le caratteristiche del prodotto e il suo ciclo vita; leve di marketing - Conoscere tecniche e strumenti di web-marketing - Sapere cosa è il piano di marketing e come è composto		- Riconoscere gli obiettivi di medio lungo termine per una impresa turistico-ricettiva - Distinguere nell'ambito del marketing le fasi di analisi e le scelte strategiche - Operare scelte di marketing strategico - Utilizzare le leve di marketing mix - Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali - Realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing
UdA (Modulo)	3 (C)	Titolo	C) Pianificazione, programmazione e controllo di gestione
Competenze per UdA			
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione - Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. - Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.			
Argomenti	Conoscenze		Abilità
- La pianificazione e la programmazione - La funzione controllo - Il Budget - Il business plan	- Analisi dell'ambiente e scelte strategiche - Analisi Swot - Vantaggio competitivo - Controllo di gestione - Budget e tipologie di budget - Controllo budgetario e report		- Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale - Riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa; le opportunità e le minacce per un'impresa

		Business plan e suo contenuto	provenienti dall'ambiente esterno - Analizzare casi aziendali esprimendo valutazioni personali sulle strategie adottate dalle imprese - Individuare le funzioni e gli elementi del budget - Redigere il budget degli investimenti, i budget settoriali e il budget economico - Calcolare gli scostamenti tra dati effettivi e dati programmati - Redigere un business plan in situazioni operative semplificate
UdA (Modulo)	4 (D)	Titolo	D • La normative del settore turistico-ristorativo
Competenze per UdA			
- Applicare correttamente il sistema HACCP - Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. - Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione			
Argomenti	Conoscenze		Abilità
- La normativa sulla sicurezza alimentare - I Contratti delle imprese ricettive	- Sicurezza alimentare e frodi alimentari - Sistema HACCP - Certificazioni di qualità - Contratti del settore turistico-ristorativo e responsabilità degli operatori di settore - Contratti di ristorazione, catering, banqueting		- Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie - Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto - Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti - Individuare e illustrare le caratteristiche dei principali contratti stipulati dalle imprese ristorative e ricettive - Analizzare le conseguenze individuare le responsabilità in caso di danni gli operatori dei

			settori turistico, ricettivo, ristorativo
Uda (Modulo)	5 (E)	Titolo	E • Le abitudini alimentari e l'economia del territorio
Competenze per UdA			
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio - Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.			
Argomenti	Conoscenze		Abilità
Le abitudini alimentari I marchi di qualità alimentare	- Consumi alimentari e abitudini alimentari - Fattori che incidono sui consumi alimentari - Tendenze in campo alimentare - Economia del territorio - Normativa di settore - Marchi di qualità alimentare - Prodotti a chilometro zero		- Individuare i fattori che incidono sui consumi e sulle abitudini alimentari - Analizzare i fattori economici territoriali che condizionano le abitudini alimentari - Individuare gli elementi costitutivi di un marchio - Classificare i marchi - Illustrare la procedura di attribuzione di un marchio - Riconoscere le caratteristiche dei prodotti a chilometro zero

**IPSSSEC OLIVETTI
MONZA**

**PROGRAMMA SVOLTO
FRANCESE**

Insegnante: Piotto Elisabetta

Libro di testo: C.Duvallier "Sublime 2030 oenogastronomie et service" ed. Eli

Classe 5G Sala e vendita

a.s. 2025/2026

Communication et lexique utile

Exercices d'écoute et les phrases utiles :

- « Bienvenue Messieurs-Dames »
- « Vous avez réservé »
- « Prendre la commande »
- « Expliquer le menu »
- « L'addition et le départ du client »
- « Gérer les plaintes »

Au café ou au bar

La carte ou le menu : les caractéristiques

La mise en place

Le matériel du barman

Les boissons

- Les boissons chaudes : le café, le thé, le chocolat
- Les boissons froides non alcoolisées

Les bières

- La bière trappiste et ses caractéristiques (v. classroom)
- Les étapes de la production de la bière
- Le cidre (v. classroom)

Les eaux-de-vie

- Le Cognac et l'Armagnac

Les liqueurs

- Le cointreau et le grand Marnier

Les apéritifs traditionnels français

- Le pastis
- Le kir et le kir royal
- Le Guignolet de Lyon

Les cocktails et leurs caractéristiques

- Les règles de base du cocktail (v. classroom)
- Les cocktails alcoolisés (short drinks, long drinks et hot drinks))
- Les différents cocktails : savoir les présenter et décrire
- Dialogue « je voudrais un cocktail »

Les vins

- Les régions viticoles françaises
- La classification des vins
- L'étiquette et la contre-étiquette
- Les phases de la vinification
- Les vins et les plats (accompagnements)
- Les phases de la dégustation
- Le champagne
- La méthode champenoise
- Dialogue : « Et comme vin ? »
- Exercice d'écoute : le vin rosé
- Savoir présenter un vin.

Régimes et nutrition

- La Pyramide alimentaire
- Les groupes alimentaires
- Les aliments biologiques
- OGM
- Le régime méditerranéen
- Les régimes alternatifs : végétarien et végan, frutarien et crudivore
- Le régime macrobiotique (v.classroom)
- L'alimentation du sportif
- Les menus religieux

La santé

- Les allergies
- Les intolérances
- La maladie cœliaque
- Les TCA : troubles du comportement alimentaire
- Dialogue « la vie du sportif, c'est dur »

Hygiène

- Les infections et les intoxications alimentaires
- La contamination des aliments
- Le système HACCP

- Les 7 principes obligatoires
- Dialogue « il faut respecter les règles ! »

Ed civ : Agenda 2030 et ses objectifs- objectif 12 et objectif 5

UDA : la bière

UDA : objectif 12 de l'Agenda 2030

UDA : objectif 5 de l'Agenda 2030

Monza, 27.04.2026

L'insegnante
Piotto Elisabetta

I Rappresentanti di classe :

Merati Sara

Gesini Kevin

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

Docente: SALA MARGHERITA

Classe: 5G SALA e VENDITA

Anno scolastico: 2025/2026

Materia: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

PROGRAMMA SVOLTO:

CONOSCENZA TEORICA:

- Cenni di anatomia e fisiologia umana - argomento approfondito: Il sistema nervoso
- Ambiente e sicurezza: sicurezza in palestra e primo soccorso
- Cenni teorici sulle capacità condizionali (Resistenza, Forza, Velocità, Flessibilità) e capacità coordinative
- Cenni di teoria e regolamento dei vari sport praticati in palestra
- I moderni giochi olimpici e lo sport paralimpico
- Carta Etica dello sport femminile (UDA)

PARTE PRATICA:

- Potenziamento fisiologico: esercizi di flessibilità articolare, esercizi a carico naturale con piccoli attrezzi, esercizi con piccoli sovraccarichi, attività di circuit-training a prevalenza aerobica, sviluppo e miglioramento delle capacità cardio-circolatorie e delle capacità fisiche, condizionali e coordinative (forza, resistenza, velocità, flessibilità, coordinazione).
- Pratica degli sport di squadra: tecnica dei fondamentali di squadra della pallacanestro, pallavolo, calcio a 5.
- Pratica degli sport individuali: atletica leggera (corsa di resistenza, velocità, salti e lanci), tennis tavolo, badminton, cenni di pattinaggio.

EDUCAZIONE CIVICA:

- Fair play (2h primo quadrimestre)
- Salute e benessere (2h secondo quadrimestre)

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. Nel corso del triennio, il gruppo classe ha subito significative variazioni: tra il terzo e il quinto anno si sono registrati diversi casi di non ammissione alla classe successiva e alcuni ritiri, con una conseguente riduzione del numero degli studenti, risultata quasi dimezzata rispetto alla composizione iniziale.

Nel corrente anno scolastico, la classe è stata inoltre integrata con un gruppo numeroso di studenti provenienti da istituti diversi. Tale inserimento ha reso necessario un iniziale lavoro di livellamento, al fine di armonizzare le competenze e favorire un percorso didattico il più possibile omogeneo.

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

DOCUMENTI RISERVATI:

COME DA DISPOSIZIONE DEL REGOLAMENTO D'ISTITUTO:

PIANI DIDATTICI PERSONALIZZATI

CARTELLA RELATIVA AI PCTO PER IL TRIENNIO

CREDITI SCOLASTICI DI CLASSE TERZA - QUARTA - QUINTA PROGRAMMI DI
MATERIA FIRMATI