

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



Documento della classe 5[^]HPD

Indirizzo Enogastronomia

Opzione Prodotti Dolciari, Artigianali e Industriali

A.S. 2025/2026

Coordinatrice : Prof.ssa di Nonno Emanuela

1. Presentazioni dell'Istituto e del contesto territoriale	1.1. Presentazione dell'Ipssec "A. Olivetti"
	1.2 Il contesto territoriale
2. Il profilo professionale	2.1 Il profilo in uscita della figura professionale di "Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità' Alberghiera"
	2.2 "Il Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera" - articolazione Pasticceria
	2.3 Il quadro orario
	2.4 Le competenze generali di indirizzo
	2.5 Le competenze chiave e di cittadinanza
	2.6 Le competenze di Educazione Civica
3. Il consiglio di classe e la componente alunni	3.1 La composizione del Consiglio di classe
	3.2 La stabilità dei docenti nel Consiglio di classe
	3.3 Composizione della classe
	3.4 Privatisti
	3.5 Attribuzione dei crediti
	3.6 Relazione sulla classe 5H
4. Obiettivi del consiglio di classe e contenuti multidisciplinari	4.1 Finalità
	4.2 Obiettivi educativo-formativi
	4.3 Obiettivi generali

4.4 Obiettivi specifici

4.5 Esplicitazione dei livelli di sufficienza

4.6 Obiettivi per aree disciplinari

4.7 Gli obiettivi multidisciplinari

4.8 Modalità di lavoro e strumenti utilizzati

4.9 Valutazione degli apprendimenti

4.10 Valutazione della condotta

4.11 Le attività di arricchimento dell'offerta formativa

4.12 Sintesi generale PCTO

5. Svolgimento prove di esame-Griglie di correzione e conversione

5.1 Elaborati previsti dall'Ordinanza ministeriale sugli esami di Stato 2023 n. 45

5.2 Attribuzione del credito

5.3 Simulazioni prove scritte esame di Stato

5.4 Griglie di correzione e conversione

Allegati

I programmi disciplinari effettivamente svolti: Lingua e Lettere italiane, Storia, Lingua inglese, Lingua francese, Lingua Tedesco, Matematica, Scienza e Cultura dell'alimentazione, Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva, Lab.Pasticceria, Scienze motorie e sportive, Religione.

Le firme del consiglio di classe

C – Documenti riservati:

- Piani Educativi Personalizzati
 - Piani Didattici Personalizzati
 - Cartella relativa ai PCTO per il triennio con valutazione PCTO.
 - Valutazione competenze chiave e di cittadinanza
 - Programmi disciplinari firmati dagli alunni
-

DOCUMENTO DELLA CLASSE 5 HPD

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

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

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

Contabile d'azienda

Segretario d'azienda

Operatore commerciale con l'estero

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

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

- Analisti contabili;
- Segretaria d'amministrazione.

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

- Operatore della gestione aziendale,

- Operatore dell'impresa turistica,

e con il diploma di maturità di:

- Tecnico della gestione aziendale.

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

- Operatore dell'impresa turistica
- Operatore della gestione aziendale

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

- Tecnico dei servizi turistici
- Tecnico della gestione

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

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

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

- Tecnico della ristorazione
- Tecnico dei servizi turistici

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

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

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

1.2 IL CONTESTO TERRITORIALE

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

L'Istituto Olivetti è sito all'interno di un contesto territoriale, quello di Monza e della Brianza, che si presenta fortemente caratterizzato da alcuni elementi che lo rendono uno tra i più dinamici della Lombardia. Si trova al centro di un sistema che ha saputo sviluppare attività economiche di livello

mondiale pur non perdendo una propria identità. E tale identità pone il territorio di Monza e della Brianza nelle condizioni, oggi, di trasformarsi in sistema amministrativo provinciale autonomo rispetto alla provincia di Milano, ma non per questo da essa slegato. Nell'epoca delle reti sarebbe impossibile pensare e pensarsi come delle isole. Proprio la possibilità di una gestione del territorio con organi di autogoverno propri pone sfide nuove per il futuro anche dell'istituzione scolastica. In questo contesto, ricco di relazioni e di possibilità di lavoro, si colloca l'istituto Olivetti, sia per storia, sia per potenziale.

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

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

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

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

1. 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” opzione “Pasticceria e Arte bianca”;**
- **“Servizi di sala e di vendita”;**
- **“Accoglienza turistica”.**

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

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

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

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

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

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

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

Le discipline dell'area di indirizzo nel secondo biennio si fondano su metodologie laboratoriali che favoriscono l'acquisizione di strumenti concettuali e di procedure funzionali a preparare ad una

maggior 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.

QUADRO ORARIO

AREA GENERALE	terzo anno	quarto anno	quinto anno	classe di concorso
Lingua italiana	4	4	4	A-12
Lingua inglese	2	2	2	A-24
Storia	2	2	2	A-12
Matematica	3	3	3	A-26
Scienze motorie	2	2	2	A-48
IRC o attività alternativa	1	1	1	

AREA DI INDIRIZZO ARTE BIANCA E PASTICCERIA	terzo anno	quarto anno	quinto anno	classe di concorso
Seconda lingua	3	3	3	A-24
Scienza e cultura dell'alimentazione	5	4	5*	A-31
Lab. Pasticceria	6*	7*	7*	B 20
Diritto e tecniche amministrative	4	4	4	A-46
Inglese Tecnico	1*	1*	1*	A-24

* COMPRESENZE

TERZO ANNO 1 h compresenza: ITP + Inglese Tecnico

QUARTO ANNO 1 h compresenza: ITP + Inglese Tecnico

QUINTO ANNO CUCINA, SALA, ARTE BIANCA 2h compresenza: ITP + Inglese Tecnico e ITP + Alimentazione

QUINTO ANNO ACCOGLIENZA 2h compresenza: ITP + Inglese Tecnico e ITP + Arte e territorio

Educazione Civica: l'orario dedicato a questo insegnamento non può essere inferiore a 33 ore per ciascun anno di corso da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale. La disciplina è impartita, in modo trasversale, da un team di docenti individuati dal CdC. Il curriculum è stato impostato seguendo le Linee guida per l'insegnamento dell'Educazione civica firmato dal Ministro Valditara il 7 settembre 2024.

2.4 LE COMPETENZE GENERALI DI INDIRIZZO

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

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

2.5 LE COMPETENZE CHIAVE E DI CITTADINANZA

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

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

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

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

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

Griglia valutazione competenze chiave e di cittadinanza

COMPETE NZE DI CITTADIN ANZA	DESCRITTORI	INDICATORI	VALUTAZIONE LIVEL LI (barrare con una crocetta)			
			Avanza to	Interme dio	Base	Non raggiunt o
INDIVIDUA RE COLLEGA MENTI E RELAZION I	Individua e rappresenta collegamenti e relazioni tra fenomeni diversi anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari	Riferisce in modo chiaro ed approfondito fatti e fenomeni, individuando gli aspetti fondamentali, coglie le relazioni di causa ed effetto negli eventi, analizza e classifica dati				
	Individuare collegamenti tra le varie aree disciplinari	Opera autonomamente e in modo corretto collegamenti coerenti fra le diverse aree disciplinari				
PROGETTA RE	Uso delle conoscenze apprese per realizzare un prodotto.	Utilizza le conoscenze acquisite per elaborare progetti inerenti le attività di studio. E' in grado di verificare la pianificazione.				
	Organizzazione del materiale per realizzare un prodotto	Organizza il materiale in modo appropriato. Gestisce responsabilmente strumenti e spazi.				

Competenze chiave e di cittadinanza - quinto anno

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

- **Individuare collegamenti e relazioni:** per l'apprendimento di tale competenza hanno fornito uno speciale contributo le seguenti discipline: Diritto, Pasticceria , Alimentazione, Storia e Italiano.

- **Progettare:** su questa competenza hanno lavorato primariamente le seguenti discipline:
Diritto, Italiano-Storia , Pasticceria e Alimentazione

Nella seguente tabella sono specificate discipline e i contenuti:

Competenza	Esiti formativi (abilità)	Discipline coinvolte	Conoscenze	Tempi (periodo)
Individuare collegamenti e relazioni	Individua e rappresenta collegamenti e relazioni tra fenomeni diversi anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari	Diritto	L'evoluzione del fenomeno turistico, dal turismo delle origini al turismo di massa.	Intero a.s. e Secondo Quadrimestre
		Italiano	Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento Visione d'insieme, mediante sintesi e mappe della Società e della cultura di massa. Interpretazione, mediante testi anche multimediali, dell' influsso che il contesto storico-politico, economico, sociale e culturale esercita sugli autori e sui loro tes Svevo : La coscienza di Zeno	
		Storia	Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità Analizzare problematiche significative del periodo considerato.	
		Alimentazione	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP	

Progettare	Elabora progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio Utilizza le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici Valuta i vincoli e le possibilità esistenti Definisce le strategie di azione Verifica i risultati raggiunti	Diritto	Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le nuove esigenze del turista moderno.	Intero anno scolastico e Primo quadrimestre
		Italiano	Uso del modello educativo "MLTV – Making Learning and Thinking Visible", per valorizzare e mettere a frutto sia le conoscenze, le abilità e le competenze di tipo disciplinare che lo sviluppo del pensiero nelle diverse declinazioni: critico, creativo riflessivo, decisionale	
		Pasticceria	Applicare criteri di selezione delle materie prime e/o prodotti e di allestimento di servizi, e/o menu in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e nel rispetto della filiera corta. Identificare il legame dei prodotti e servizi con il contesto storico, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuovere la valorizzazione	
		Alimentazione	Il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale,	

			nazionale e comunitaria in materia di HACCP	
--	--	--	---	--

Le UDA programmate e realizzate sono: Artisticamente pasticcioni e L'epoca della società di massa

Artisticamente Pasticcioni

Disciplina	Abilità	Conoscenze
Italiano	Applicare le conoscenze acquisite	I movimenti artistici-letterari dalla fine dell'Ottocento al Novecento
Alimentazione	Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP
Matematica	Ricerca e analizzare grafici relativi ai rischi per la salute associati ai dolci.	Studio di funzione. Statistica.
Diritto e tecniche amministrative	-individuare e comprendere l'insieme delle attività da porre in essere per raggiungere gli obiettivi prefissati attraverso il	Il marketing. La leva del prodotto, del prezzo, i canali di distribuzione, la comunicazione.

	soddisfacimento dei bisogni dei consumatori	
Scienze motorie	individuare l'aspetto sportivo	Conoscenza delle attività sportive di quel periodo
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore produzioni dolciarie	- Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia nel rispetto delle norme igieniche - Utilizzare strumenti e attrezzature necessarie alle diverse fasi dell'attività laboratoriale - Le produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio - Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo cultura dell'innovazione. - Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato - Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento	- Istruzioni operative e per la sicurezza - Le tecniche avanzate nelle produzioni dolciarie - Le tecniche di gestione di una pasticceria - I prodotti biologici territoriali - La tutela della tipicità (DOP, IGP, DOCG, DOC) - Strategie di comunicazione del prodotto - Principi di fidelizzazione del cliente - Strumenti di pubblicità e comunicazione - Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio - Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa - Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali ed operativi - Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione - Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita
Utenti destinatari	Classe 5 HPD	

L'epoca della società di massa

Disciplina	Abilità	Conoscenze
Italiano	Analizzare testi e autori che riflettono la società di massa e	Pirandello, Svevo

	la crisi dell'individuo; produrre testi argomentativi e multimediali.	Il ruolo dell'individuo all'interno della società
Storia	Comprendere i fenomeni sociali, economici e culturali che hanno dato origine alla società di massa.	Industrializzazione, mass media, consumismo, cultura pop, globalizzazione.
Scienze motorie	individuare l'aspetto sportivo	Rappresentazione pratica
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore produzioni dolciarie	- Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia nel rispetto delle norme igieniche - Utilizzare strumenti e attrezzature necessarie alle diverse fasi dell'attività laboratoriale - Le produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio - Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo cultura dell'innovazione. - Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato - Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento	- Istruzioni operative e per la sicurezza - Le tecniche avanzate nelle produzioni dolciarie - Le tecniche di gestione di una pasticceria - I prodotti biologici territoriali - La tutela della tipicità (DOP, IGP, DOCG, DOC) - Strategie di comunicazione del prodotto - Principi di fidelizzazione del cliente - Strumenti di pubblicità e comunicazione - Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio - Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa - Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali ed operativi - Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione - Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita
Utenti destinatari	Classe 5 HPD	

PERCENTUALI LIVELLI DI COMPETENZA RAGGIUNTI

UDA	"Artisticamente pasticcioni"	"L'epoca della società di massa"	UDA ED CIVICA: "sostenibilità e circolarità"
-----	------------------------------	----------------------------------	---

COMPETE NZE	progettare	individuare e collegamenti e relazioni	progettare	individuare e collegamenti e relazioni	progettare	individuare collegamenti e relazioni
non raggiunto (%)	0	0	0	0	0	0
base (%)	17	8	8	21	21	21
intermedio (%)	50	58	62	54	63	58
avanzato (%)	33	34	30	25	16	21

Competenze di Cittadinanza e Costituzione - quarto anno

Durante il quarto anno, come previsto dalla legge 169/2008 ed indicato dalla Circolare Ministeriale 86/2010, sono state individuate e sviluppate le seguenti due Competenze di Cittadinanza e Costituzione:

- **Agire in modo autonomo e responsabile.**
- **Acquisire ed interpretare le informazioni.**

Al fine di sviluppare e consolidare queste competenze di riferimento gli alunni, su indicazione dei docenti, hanno lavorato sulle seguenti Uda: 1. L'oro nero (Discipline coinvolte: Pasticceria, Alimentazione, Francese, Tedesco, Matematica Italiano) 2. Cioccolatiamo (Discipline coinvolte: Pasticceria, Inglese, Scienze motorie, Alimentazione). Uda di Ed. civica: Le sfide della democrazia (Discipline coinvolte: Storia, Italiano, DTA, Francese, Tedesco)

PERCENTUALI LIVELLI DI COMPETENZA RAGGIUNTI

UDA	"L'oro nero in pasticceria"		"Cioccolatiamo"		UDA ED CIVICA: "Le sfide per la democrazia"	
COMPETE NZE	acquisire ed interpretare le informazioni	agire in modo autonomo e	acquisire ed interpretare le	agire in modo autonomo e	acquisire ed interpretare le	agire in modo autonomo e responsabile

		responsabile	informazioni	responsabile	informazioni	
non raggiunto (%)	4	8	12	4	20	8
base (%)	36	52	24	52	24	44
intermedio (%)	48	32	60	44	44	44
avanzato (%)	12	8	4	0	12	4

Competenze di Cittadinanza e Costituzione - terzo anno

Durante il terzo anno sono state individuate e sviluppate le seguenti due Competenze di Cittadinanza e Costituzione:

- **Comunicare.**
- **Collaborare e partecipare.**

Al fine di sviluppare e consolidare queste competenze di riferimento gli alunni, su indicazione dei docenti , hanno lavorato sulle seguenti Uda : 1) Federico II di Svevia: Stupor Mundi: banchetti meravigliosi. (Discipline coinvolte : Italiano, Storia, Alimentazione, Scienze motorie
2) “ I Codici comunicativi” (Discipline coinvolte : Pasticceria, Dta, Francese/Tedesco, Religione.
3)Uda di Ed. Civica : art 9 della Costituzione- tutela del paesaggio, patrimonio storico e artistico della Nazione (Discipline coinvolte : Storia, Dta, Inglese, Matematica)

PERCENTUALI LIVELLI DI COMPETENZA RAGGIUNTI

UDA	"Federico II di Svevia Stupor Mundi : banchetti meravigliosi"	"I Codici comunicativi"	UDA ED CIVICA: art. 9 della Costituzione - tutela del paesaggio, patrimonio storico e artistico della Nazione.
-----	---	-------------------------	--

COMPETENZE	collaborare e partecipare	comunicare	collaborare e partecipare	comunicare	collaborare e partecipare	comunicare
non raggiunto (%)	non raggiunto	8	8	8	8	15
base (%)	base	46	46	46	46	35
intermedio (%)	intermedio	46	46	46	46	42
avanzato (%)	avanzato	0	0	0	0	8

2.6 LE COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA

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

La prospettiva trasversale dell'insegnamento di Educazione Civica

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

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

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

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

Il curriculum è stato impostato seguendo le Linee guida per l'insegnamento dell'Educazione civica firmato dal Ministro Valditara il 7 settembre 2024.

I nuclei concettuali dell'Educazione Civica

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

La Costituzione

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

Lo sviluppo sostenibile

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

Cittadinanza digitale

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

Maturare scelte e condotte di contrasto alla illegalità

Analizzare la diffusione a livello territoriale delle varie forme di criminalità, in particolare di quelle contro la persona e i beni pubblici e privati.

Riflettere sulle misure di contrasto alle varie mafie. Analizzare infine gli effetti della criminalità sullo sviluppo socio-economico e sulla libertà e sicurezza delle persone.

Sviluppare il senso del rispetto delle persone, delle libertà individuali, della proprietà privata, dei beni pubblici in quanto beni di tutti i cittadini.

Curricolo di Educazione Civica

Nell'ambito della declinazione annuale delle attività didattiche il Consiglio di Classe 5 HDP ha affidato al seguente team di docenti delle seguenti discipline il compito dello svolgimento dell'Educazione Civica: Italiano e Storia, Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, Pasticceria, Francese

ORE AGGIUNTIVE

Discipline	
Storia	Attività inerente a Ed. Civica - Lo scontro tra tendenze autoritarie e democratiche : L'affare Dreyfus - L'istruzione in Italia dal 1861 all'art.34 della Costituzione - I 14 punti di Wilson e la Società delle nazioni - I Gulag - La Costituzione della Repubblica di Weimar e l'articolo 48. - Il programma eugenetico di Hitler - La Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo elaborata dall'ONU nel 1948 - La Nascita dell'Europa Unita - La Costituzione italiana e i rispettivi organi
DTA	PROGRAMMA EDUCAZIONE CIVICA - Referendum Art. 75 della Costituzione - Tipologie di processi - Tipologie di reato: più gravi e meno gravi - Principio di legalità: Art. 101,103,104,108 della Costituzione - Elaborazione di un business plan - Visione film "Il traditore" - Art. 13, 25, 27, 111 della Costituzione - Documentario su Tommaso Buscetta e "Cosa Nostra" - Incontri con esperti di settore in merito agli argomenti trattati. - In merito all'UDA di settore gli alunni hanno svolto un lavoro di gruppo in Power Point con oggetto la creazione di un attività commerciale. - Analisi di cronaca a Crans-Montana in merito alle norme sulla sicurezza.
Pasticceria	La sicurezza sui posti di lavoro, le varie figure responsabili della sicurezza
Francese	La durabilité de la pyramide alimentaire, le régime méditerranéen, l'agriculture bio.

Uda di Ed. Civica

UNITÀ DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	SOSTENIBILITA' E CIRCOLARITA'	
Prodotti	Realizzazione di presentazioni ppt: proposta di una ricetta realizzata con ingredienti sostenibili o basati sulle caratteristiche di una delle diete sostenibili analizzate nel corso dell'anno scolastico.	
Competenze mirate Comuni, di cittadinanza o professionali	Competenze di cittadinanza: Progettare, Individuare collegamenti e relazioni. Competenze comuni: Asse dei Linguaggi, Asse Scientifico-tecnologico, Asse Storico-sociale. Comunicazione nelle lingue straniere: Padroneggiare una lingua straniera per scopi comunicativi, utilizzando anche i linguaggi settoriali previsti dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro. Competenze professionali: • Utilizzare nozioni e abilità definendo e pianificando le fasi da compiere sulla base delle istruzioni ricevute; • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, economici, tecnologici; • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
LABORATORIO CUCINA	Portare la sostenibilità e circolarità in tavola.	Riconoscere i prodotti locali e a km 0.
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Individuare le tipologie di intervento per la riduzione e il recupero del cibo sprecato Individuare e riconoscere i	La dieta sostenibile e la doppia piramide alimentare - ambientale Impatto ambientale dei consumi alimentari

	comportamenti dei consumatori idonei alla riduzione ed eliminazione degli sprechi alimentari	La sostenibilità della dieta mediterranea
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	Sustainability. Farm to Fork, Fish to Fork, Lyfe kitchen, The short supply chain
Utenti destinatari	CLASSE 5 ^a H – Enogastronomia art. Pasticceria dell'IPSSSEC A. OLIVETTI – Monza (MB).	
Prerequisiti	Competenze del secondo biennio.	
Fase di applicazione	Intero Anno Scolastico.	
Tempi	12 ore fra lezioni frontali e attività di ricerca individuale.	
Metodologia	Lezione partecipata - Lavoro di gruppo con cooperative learning, brainstorming, problem solving e lavoro autonomo - Attività laboratoriale.	
Risorse umane	Docenti di Laboratorio di servizi enogastronomici settore pasticceria, Scienza e cultura dell'alimentazione, Inglese e Diritto e tecnica amm.	
Strumenti	Strumenti multimediali – laboratorio e attrezzature – mappe concettuali e/o rappresentazioni grafiche – tabelle di composizione chimica degli alimenti – libro di testo anche multimediale – presentazioni in PowerPoint – dizionari di lingua multimediali.	
Valutazione	Valutazione intermedia: i docenti delle materie coinvolte effettuano valutazioni disciplinari sulle conoscenze e abilità funzionali alla realizzazione dell'UdA. La valutazione finale dell'UDA riguarderà inoltre sia il processo (partecipazione, impegno, contributi individuali nelle varie fasi) sia i prodotti realizzati.	

Altre ore di Ed.Civica sono state svolte dalla docente di Italiano e Storia, Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva , Pasticceria

Competenze conseguite

- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali
- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
- Partecipare al dibattito culturale.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
- Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.
- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
- Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

La valutazione

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

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

VALUTAZIONE DEL VOTO IN CONDOTTA

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

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

V O T O	INDICATORI	DESCRITTORE VALUTAZIONE CONDOTTA
1 0	Comportamento	MOLTO CORRETTO L'alunno/a è sempre corretto nei comportamenti con i docenti, con i compagni, con il personale della scuola. Partecipa alla vita della classe e accoglie attivamente le proposte degli insegnanti e della scuola. Rispetta gli altri ed i loro diritti, nel riconoscimento delle differenze individuali
	Atteggiamento	IRREPREENSIBILE Molto disciplinato negli atteggiamenti tenuti a scuola.
	Note disciplinari	NESSUNA Non ha a suo carico provvedimenti disciplinari.
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	APPROPRIATO Utilizza in maniera responsabile il materiale e le strutture della scuola.

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

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

Atteggiamento	RIPROVEVOLE L'alunno viene sistematicamente ripreso per la spavalderia con cui si atteggia nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola. La sua partecipazione al dialogo educativo è pressoché nulla.
Note disciplinari	RIPETUTE E GRAVI ammonizioni verbali e/o scritte e/o allontanamento dalla attività didattica per violazioni gravi.
Uso del Materiale e delle strutture della scuola	IRRESPONSABILE Utilizza in maniera assolutamente irresponsabile il materiale e le strutture della scuola e si rende pericoloso per sé e per gli altri.
Frequenza, Assenze e Ritardi	DISCONTINUA E IRREGOLARE Frequenta in maniera discontinua le lezioni e molto spesso si rende responsabile del mancato rispetto degli orari..
Rispetto delle Consegne	INESISTENTE Non rispetta le consegne.

DEROGHE RISPETTO ALLA NORMA SUL MONTE ORE MINIMO DI FREQUENZA

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

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

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

3. IL CONSIGLIO DI CLASSE E LA COMPONENTE ALUNNI

3.1 LA COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Docente	Continuità didattica nel triennio
Italiano	Prof.ssa Di Nonno Emanuela	Dal 3° anno
Storia	Prof.ssa Di Nonno Emanuela	Dal 3° anno
Inglese	Prof.ssa Arosio Debora	Dal 3° anno
Francese	Prof.ssa Burdino Mariangela	Dal 5° anno
Tedesco	Prof.ssa Larghi Loredana	Dal 3° anno
Diritto e tecniche amm. Strut. Ric.	Prof. Ferrara Fernanda	Dal 3° anno
Lab. Pasticceria	Prof. Cardamone Daniele	Dal 4° anno
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa Tassone Valeria	Dal 3° anno
Matematica	Prof.ssa Ferreri Francesca	Dal 3° anno
Religione	Prof.ssa Mariani Paola	Dal 3° anno
Scienze Motorie	Prof.ssa Mauri Antonella	Dal 3° anno
Docente di sostegno	Prof.ssa Lancellotti Maria	Dal 4° anno

3.2 CONTINUITA' DEI DOCENTI

Per quanto riguarda il corpo docente, c'è stata continuità didattica per : Italiano-Storia, Inglese, Matematica, Tedesco, Pasticceria, Scienze motorie, Diritto ed economia, Sostegno, Alimentazione e Religione. Francese è subentrata in quinta.

3.3 COMPOSIZIONE DELLA CLASSE 5 HPD

La classe 5^A HPD è composta da 24 alunni totali, di cui 15 femmine e 9 maschi. La maggior parte degli studenti proviene dalla classe ex 4 HPD. All'inizio dell'anno scolastico, ci sono stati 2 nuovi inserimenti provenienti dal CFP. Relativamente agli alunni provenienti da percorsi CFP, ai sensi del D. Legs.61/2017 e in ottemperanza all'Accordo USR - Regione Lombardia del dicembre 2018, la Commissione nominata dal Collegio Docenti ha proceduto ad un accertamento di competenze, a seguito del quale gli studenti sono stati inseriti nella classe quinta. Questo accertamento copre l'intero quadriennio precedente ed opera in un'ottica di acquisizione di competenze per assi e non in senso strettamente disciplinare.

All'interno del gruppo classe sono presenti 8 studenti DSA per i quali sono stati predisposti PDP con strumenti dispensativi e compensativi previsti dalla normativa vigente (L. 170/10) e due studenti con disabilità, per i quali sono stati predisposti I PEI con percorso A e B.

Vista la continuità didattica negli anni 2024/2025- 2025/2026, i successi formativi e la relazione educativa di fiducia instaurata, il Consiglio di Classe richiede la presenza della docente di sostegno all'esame di maturità, nella prova scritta, orale e pratica.

IL FLUSSO DEGLI ALUNNI

CLASS E	Provenienti stessa classe	Provenienti da altra classe/istituto o ripetenti e da CFP	PROMOSSI in quarta		Respinti alla fine del quarto anno
			Con debito	Senza debito	
QUINT A	22	2 CFP	2	20	3

3.4 PRIVATISTI

Alla sezione 5 HPD non sono stati assegnati privatisti.

3.5 ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO L'attribuzione del credito scolastico avviene, come dichiarato nell'OM n.45/2023, in base alla tabella A allegata al D.lgs. 62/2017.

In sede di scrutinio finale il CdC, in base ai criteri contenuti nel PTOF procede all'attribuzione del credito scolastico maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno sino ad un massimo di 40 punti, così distribuiti

- massimo 12 punti per il terzo anno

- massimo 13 punti per il quarto anno
- massimo 15 punti per il quinto anno

Criteri indicati nel PTOF: il credito scolastico è la somma dei punteggi ricavati dalle valutazioni finali che l'allievo consegue nell'arco degli ultimi tre anni di corso. Il Consiglio di classe, nell'attribuire il credito scolastico tiene in debito conto

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

I punteggi sono stati attribuiti sulla base dell'Ordinanza n. 45 del 9/03/2023 concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2022/2023.

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

TABELLA (Allegato A)

Attribuzione credito scolastico

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

3.6 RELAZIONE SULLA CLASSE 5[^]HPD

Il gruppo classe si è costituito dal terzo anno a seguito della scelta dell'indirizzo di pasticceria; è composta da 24 alunni di cui 15 femmine e 9 maschi; la maggior parte degli studenti proviene dalla classe ex 4 HPD. All'inizio dell'anno scolastico, ci sono stati 2 nuovi inserimenti provenienti dal CFP. Le lingue straniere studiate sono due: INGLESE e FRANCESE oppure INGLESE e TEDESCO. All'interno del gruppo classe sono presenti 2 studenti DSA , pertanto come prevede la normativa (L. 170/10) sono stati predisposti dei piani personalizzati tenendo conto delle misure dispensative e degli strumenti compensativi. Tali piani sono allegati al documento di classe nel

fascicolo riservato. Inoltre sono presenti due DVA :seguiti per 18 ore dalla docente di sostegno e 10 ore dall'educatore e seguono un PEI con percorso A e B.

Anche questi piani sono allegati nel fascicolo riservato.

Il gruppo classe è, complessivamente , compatto e ben affiatato. In generale, si può ritenere che, dal punto di vista del profitto e quindi delle conoscenze,competenze e abilità acquisite, nella classe si distingue un primo gruppo, formato da alcuni elementi che con costanza si è impegnato raggiungendo una preparazione di livello più che discreto, un secondo gruppo più numeroso che è riuscito a raggiungere una preparazione di livello più che sufficiente e un esiguo gruppo che presenta difficoltà e lacune in alcune discipline. Per quanto riguarda il comportamento, gli allievi hanno avuto un atteggiamento generalmente educato. I programmi sono stati adeguati alla classe, perciò si fa riferimento alle relazioni di ciascun insegnante (allegate al presente documento).

Andamento disciplinare della classe

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

La partecipazione al lavoro scolastico, per la maggior parte della classe, è stata proficua e metodica. Spiccano alcuni alunni che hanno mostrato motivazione e costante responsabilità nel dialogo educativo.

Andamento didattico della classe

La classe ha consolidato in quest'ultimo anno l'atteggiamento corretto nelle relazioni con i docenti: partecipa infatti con interesse allo svolgimento dell'attività didattica e collabora in modo adeguato al dialogo educativo. In riferimento al metodo di studio, una piccola parte del gruppo si affida ancora alla semplice memorizzazione piuttosto che all'analisi ed alla rielaborazione personale. Le loro capacità espressive non risultano quindi sempre adeguate alle finalità richieste, soprattutto per quanto concerne i linguaggi settoriali delle varie materie. Per contro, altri sono riusciti a raggiungere livelli di autonomia critica decisamente apprezzabili.

La frequenza per la maggior parte degli alunni è stata abbastanza costante.

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

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

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

Andamento della classe nei PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento)

I discenti hanno mostrato partecipazione al dialogo educativo e interesse per gli insegnamenti proposti, dimostrando particolare impegno e responsabilità nelle attività di alternanza scuola/lavoro proposte (alcune di elevata caratura professionale) e nelle altre attività promosse dalla scuola per far acquisire agli alunni conoscenze, competenze e abilità, con il fine di essere avviati verso la figura professionale.

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

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

Tutti gli alunni nel corso del triennio hanno svolto le ore di attività di PCTO, le valutazioni riportate dagli alunni sono state per tutti positive. Alcuni hanno dimostrato anche elevate capacità professionali dimostrate in stage presso strutture ricettive di medio-alto livello.

Nel corso del triennio, diversi alunni hanno partecipato agli Erasmus,

Un gruppo di alunni ha fatto inoltre parte del progetto Azienda Simulata e l'intera classe ha partecipato, a gruppi alterni, al progetto Bar didattico interno all'istituto.

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 richiedano 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 informazioni in modo da sostenere, documentandole e argomentando le proprie affermazioni;
- Conoscenza, individuazione ed uso corretto ed autonomo delle tecniche di composizione adeguate alla preparazione delle diverse tipologie testuali: schede, questionari, appunti, riassunti, schemi, mappe concettuali e componimenti di vario genere, anche in lingua straniera;
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i collaboratori;
- Elaborazione di un percorso formativo curricolare, fondato sulla pluridisciplinarietà e sulla progettualità, volto all'individuazione e promozione del patrimonio artistico, culturale ed enogastronomico locale.

4.4 OBIETTIVI SPECIFICI

- Potenziamento del linguaggio specifico settoriale appropriato;
- Saper elaborare pianificazioni, rappresentando i dati in modo da favorire i processi decisionali;
- Promuovere nello studente la capacità di elaborare individualmente soluzioni specifiche rispetto a un problema dato, applicando concretamente la metodologia operativa e progettuale acquisita;
- Valorizzare e promuovere, anche in lingua straniera (livello B2), le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti.
- Controllare e utilizzare alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione alle specifiche necessità dietologiche
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati valorizzando i prodotti tipici.

4.5 ESPLICITAZIONE DEI LIVELLI DI SUFFICIENZA

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

STANDARD MINIMI IN TERMINI DI CONOSCENZE ED ABILITÀ (indicatori di performance)	
	DESCRITTORI DEI LIVELLI DI SOGLIA
Profitto	
Conoscenza	Completa ma non approfondita
Comprensione	L'allievo comprende il significato e le relazioni semplici ed essenziali che spiegano concetti fatti etc.
Applicazione	L'allievo utilizza correttamente gli elementi basilari in situazioni non molto diverse da quelle note
Analisi	L'allievo è in grado di scomporre un contenuto un concetto, nei suoi costituenti fondamentali e individua le relazioni più semplici tra 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 d'indirizzo	Conoscere il mercato della ristorazione e i suoi principali segmenti Riconoscere e interpretare gli stili alimentari e i consumi locali, nazionali e internazionali Utilizzare le conoscenze di igiene professionale per applicarle alle condizioni dei locali di lavoro Conoscere e utilizzare impianti tecnologici, attrezzature e dotazioni di servizio Conoscere e applicare tecniche di lavorazione cottura e presentazione degli alimenti Conoscere la merceologia, le tecniche di conservazione degli alimenti e i fondamenti della moderna dietetica Conoscere le norme antinfortunistiche e di sicurezza relative al lavoro nei vari reparti Riconoscere i principali istituti giuridici che riguardano l'azienda ristorativi Utilizzare strumenti per conoscere, interpretare e controllare il mercato e l'organizzazione dell'azienda alberghiero-ristorativa.

4.7 GLI OBIETTIVI MULTIDISCIPLINARI

**Obiettivi
formativo-educativi**

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

Consolidamento dell'etica professionale

Obiettivi specifici

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

Obiettivi cognitivi

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

STRATEGIE PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI

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

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

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

4.8 MODALITÀ DI LAVORO E STRUMENTI UTILIZZATI

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

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

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

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

METODOLOGIE DIDATTICHE

	I t a l i a n o	S t o r i a	F r a n c e s e	I n g l e s e	T e d e s c o	M a t e m a t i c a	A l i m e n t a z i o n e	P a s t i c c e r i a	D i r i t t o T e c A m m	S c i e n z e M o t o r i e	R e l i g i o n e
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione interattiva	X	X	X	X			X		X	X	X
Lavoro di gruppo						X	X	X	X	X	
Discussion e guidata	X	X		X	X						X
Simulazioni	X	X					X	X			

MEZZI E STRUMENTI

	I t a l i a n o	S t o r i a	F r a n c e s e	I n g l e s e	T e d e s c o	M a t e m a t i c a	A l i m e n t a z i o n e	D i r T e c n A m m	P a s t i c c e r i a	S c i e n z e 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	X	
Fotocopie/appunti				X	X	X			X	X	X
Computer	X	X			X					X	

Audio/videoregistratore	x	x	X								X
Internet	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. Il corpo docente durante il mese di febbraio ha proceduto allo stop didattico, con la finalità di recuperare gli studenti che hanno conseguito valutazioni insufficienti nel I Quadrimestre. L'azione di recupero proseguita durante tutto il corso dell'anno scolastico, 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.

4.9 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

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

LE PROVE INVALSI

La classe 5H PD ha partecipato alle prove Invalsi nel giorno, lunedì 9/03 Matematica, mercoledì 11/03 Italiano, giovedì 19/03 Inglese. Sono state somministrate le prove di: italiano: durata 120 minuti (prova standard) - inglese: durata: reading 90 minuti (prova standard) e listening 60 minuti (prova standard) - matematica: durata: 120 minuti, (prova standard). L'impegno è stato calendarizzato dalle ore 8.30 alle ore 14.00

La valutazione formativa

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

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

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

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

La valutazione formativa è rigorosa, ma incoraggiante.

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

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

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

Mai come in questo periodo l'attività valutativa dovrà concentrarsi sul processo, più che sulla prestazione, deve essere capace di rilevare sviluppo e maturazione di competenze disciplinari, ma anche trasversali e di cittadinanza.

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

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

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

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

Per la scelta degli strumenti è poi importante definire se si intendono valutare prodotti (un testo, un progetto, ecc.) oppure processi/comportamenti (puntualità nella consegna di un compito, la capacità di interagire correttamente durante l'attività didattica, argomenta e motiva le proprie idee/opinioni ecc.).

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

Modalità delle valutazioni in presenza

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

Valutazione finale /sommativa

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

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

VOTO	DESCRITTORI
10	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera eccellente gli obiettivi di apprendimento proposti, un'ottima padronanza dei contenuti e notevoli capacità critiche e di rielaborazione personale.
9	Lo studente dimostra di avere raggiunto pienamente gli obiettivi di apprendimento proposti, con un'ottima padronanza dei contenuti e buone capacità critiche e di rielaborazione personale.
8	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera compiuta gli obiettivi di apprendimento proposti, con una efficace padronanza dei contenuti e buone capacità critiche e di rielaborazione personale.
7	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera discreta gli obiettivi di apprendimento proposti, con una discreta padronanza dei contenuti e sufficienti capacità critiche e di rielaborazione personale.
6	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera essenziale gli obiettivi di apprendimento proposti, con una padronanza dei contenuti appena sufficiente e capacità critiche elementari.
5	Lo studente dimostra di non avere raggiunto gli obiettivi di apprendimento proposti, con una padronanza dei contenuti insufficiente e capacità critiche elementari.
4	Lo studente dimostra di non avere raggiunto gli obiettivi di apprendimento proposti, con una padronanza dei contenuti insufficiente e scarse capacità critiche.

3	Lo studente non ha raggiunto gli obiettivi con padronanza dei contenuti gravemente insufficiente.
1-2	Lo studente non ha ottenuto alcun risultato relativo agli obiettivi formativi prestabiliti; risulta privo di conoscenze di base e di metodo di lavoro.
NC	Lo studente non è stato mai presente. Se l'alunno è stato presente ad una o a un numero limitatissimo di lezioni, la valutazione sarà negativa e pari a 2.

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

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

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

4.10 VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA

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

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

[illegible]

4.11 ATTIVITA' DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA E CITTADINANZA ATTIVA

Tutte le attività proposte dall'istituto alla classe 5 HPD 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 tutte 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.

- La classe ha partecipato Progetto legalità (incontro con gli avvocati della Camera penale di Monza), Progetto cinema, Visita al carcere di Bollate, Fiera dell'Artigianato, pattinaggio sul ghiaccio,incontro con esperti Spadoni, Erasmus , viaggio d'istruzione a Praga, progetto Lilt " cibo e salute", Azienda simulata, attività svolta al Bar didattico interno all'istituto " Oli Bar "

Attività di Orientamento svolto

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

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	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 (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
--	---	--------	------------------------	---	--	---

4.12 SINTESI GENERALE PCTO

FINALITÀ GENERALI

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

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

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

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

L'IPSEEC "Olivetti" propone ai propri alunni la strategia della "didattica laboratoriale", strumento in grado di innalzare le capacità innovative della scuola e l'efficacia dell'istruzione, mediante una più frequente interattività degli studenti durante le lezioni, senza tralasciare che tale metodo didattico operativo favorisce la formazione di competenze tecniche e professionali negli allievi. La "didattica laboratoriale" individua qualsiasi attività che permetta di raggiungere un risultato di

apprendimento definito e concreto, mediante una serie di procedure e di segmenti operativi progettati e verificabili dai docenti consiglio di classe dell'istituto e dalla Dirigenza.

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

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

Docente tutor stage: Prof. Cardamone Daniele

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

5.1 SVOLGIMENTO DELLE PROVE D'ESAME - GRIGLIE DI VALUTAZIONE

5.2 ATTRIBUZIONE DEL CREDITO

Criteri indicati nel PTOF per l'attribuzione del creditoscolastico : il credito scolastico è la somma dei punteggi ricavati dalle valutazioni finali che l'allievo consegue nell'arco degli ultimi tre anni di corso. Il Consiglio di classe, nell'attribuire il credito scolastico tiene in debito conto:

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

5.3 SIMULAZIONE PROVE SCRITTE ESAME DI STATO - GRIGLIE DI VALUTAZIONE

TIPOLOGIE DI VERIFICHE ED ESERCITAZIONI PER LE PROVE D'ESAME

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

Per la simulazione delle prove scritte, sono state fatte ex-tempore in Italiano, in data 13/ 04/2026, la seconda prova in data 04/05/2026

Le esercitazioni alle prove scritte, svoltesi in tornate di sei ore, sono state atte a riprodurre le condizioni di prova scritta d'esame di maturità.

Le esercitazioni si sono svolte all'interno dell'orario curriculare nelle varie materie.

PRIMA PROVA SCRITTA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

GIORNO 13 /04/ 2026 N. ore 6

TESTO TRACCIA: prova nazionale Sessione suppletiva 2025

SECONDA PROVA SCRITTA CON INTEGRAZIONE LABORATORIALE

GIORNO 04/05/2026 N. ore 4 + 3

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IPPD – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA
OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI

Tema di: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI DIRITTO E TECNICHE

AMMINISTRATIVE

TIPOLOGIA C

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

Nucleo 4

Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.

Documento

La stagionalità e il "Chilometro Zero"

Tante sono le campagne mediatiche che esortano al consumo di prodotti di stagione e a chilometro zero, soprattutto per quanto riguarda la frutta e la verdura. Nella accezione generale, l'alimento di stagione è quello che viene prodotto in campo aperto, oppure in serra senza però l'uso di luce e/o di riscaldamento aggiuntivo. A questo concetto spesso si aggiunge l'idea della produzione locale e della raccolta solo dopo maturazione sulla pianta. La scelta di frutta, verdura di stagione è opportuna perché normalmente il prodotto costa meno ed è più buono: condizione, questa, che ne favorisce il consumo. La questione del "Chilometro Zero" come indicatore di sostenibilità ambientale, pur essendo interessante, ha dei limiti. Non sempre però un prodotto importato da posti lontani ha un impatto meno favorevole rispetto a uno prodotto a livello locale. Può succedere che prodotti importati impieghino meno input e contribuiscano a ridurre le emissioni climalteranti. Secondo valutazioni recenti, l'importazione di prodotti provenienti da lontano e in un periodo in cui sono fuori stagione sul territorio italiano potrebbe comportare un impatto sull'ambiente minore rispetto alla coltivazione locale in serra, o alla conservazione del raccolto in celle frigorifere per i mesi nei quali il prodotto non è disponibile. Questo punto è particolarmente importante perché

evidenza come sia importante promuovere prodotti locali, ma che siano anche di stagione. Le valutazioni sulla sostenibilità vanno fatte caso per caso e non possono essere generalizzate. Consumare prodotti locali è interessante dal punto di vista della sostenibilità sociale, poiché si tratta di filiere corte che assicurano un maggior guadagno per gli agricoltori.

È molto difficile definire una tabella di stagionalità dei prodotti orto-frutticoli e se ne trovano diverse, in parte difformi, proposte da organizzazione sia pubbliche che private. Devono essere considerate orientative e di carattere generale, infatti i periodi in cui i prodotti vengono raccolti sono cambiati nel tempo, così come è cambiato il clima e le tecniche di produzione, cui si aggiunge la aumentata disponibilità alla coltivazione di varietà precoci e varietà tardive che aumenta in modo considerevole la presenza sul mercato di prodotti di stagione che non lo erano qualche tempo fa.

I prodotti biologici

L'agricoltura biologica è un sistema di coltivazione e di allevamento che mira a sostenere la salute del suolo, dell'ecosistema e delle persone. Si basa su pratiche agronomiche, adatte alle condizioni locali, che mirano a limitare l'uso di input esterni all'azienda agricola, quali fertilizzanti e fitofarmaci di sintesi. La normativa del settore consente l'impiego di un numero limitato di additivi e coadiuvanti tecnologici derivati da fonti naturali.

Tuttavia, anche nel caso dei prodotti di coltivazione biologica le valutazioni vanno fatte con criteri obiettivi e prendendo in considerazione il loro impatto globale e non solamente locale. Infatti, come spesso accade per questo tipo di tematiche, le valutazioni diventano più complesse quando se ne approfondiscono i vari aspetti. Le coltivazioni biologiche, infatti, hanno, in genere, rese minori rispetto

a quelle in campo convenzionale, per cui può essere necessario impiegare più superficie per avere lo stesso quantitativo di prodotto e, come è noto, anche il consumo di terreno è un elemento critico della sostenibilità. L'attenzione dovrebbe allargarsi a livello globale considerando, ad esempio, più che l'impatto per unità di superficie (in termini di input, emissioni ed effetti sulla biodiversità) l'impatto per unità di prodotto ottenuto. Non secondario per il consumatore è anche il prezzo, che è ancora mediamente più alto per il prodotto biologico rispetto al convenzionale, anche se le differenze negli ultimi anni si sono attenuate.

Nel campo delle produzioni animali, le produzioni biologiche assicurano un maggior benessere dell'animale: le strutture per l'allevamento devono essere dimensionate al carico di bestiame; l'alimentazione è basata su foraggi e pascolo e su mangimi anch'essi di produzione biologica.

(linee guida per una sana alimentazione -revisione 2018)

CONTESTO OPERATIVO

Il candidato assuma il ruolo di tecnico specializzato nella produzione dolciaria, impegnato nella realizzazione di un servizio di ristorazione dolciaria all'interno di una struttura che promuove la sostenibilità e la qualità totale. La struttura, attenta ai temi ambientali e alla valorizzazione del territorio, ha richiesto la progettazione e la realizzazione di una proposta gastronomica stagionale, a base di ingredienti biologici e a chilometro zero, ispirata alla dieta mediterranea e coerente con i principi della sostenibilità e della filiera corta.

Si chiede al candidato di dimostrare le proprie conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti di seguito indicati.

a) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, utile a raccogliere informazioni, il candidato risponda alle seguenti domande:

- Quali sono i vantaggi principali del consumo di prodotti stagionali e a “chilometro zero”?
- Perché il concetto di “chilometro zero” non può essere considerato un criterio assoluto di sostenibilità?
- Quali sono gli aspetti positivi e le criticità legate alla produzione e al consumo di alimenti biologici?

b) Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, riferisca sotto forma di trattazione, nozioni essenziali per lo svolgimento del compito assegnato.

In particolare, illustri i seguenti punti:

- descriva le caratteristiche fondamentali della Dieta Mediterranea, mettendo in evidenza i benefici per la salute e per l'ambiente;
- spieghi come la scelta di prodotti stagionali, biologici e locali si inserisce nella logica della qualità totale e contribuisce alla valorizzazione del territorio;
- illustri le certificazioni di qualità.

c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico- professionali acquisite, il candidato illustri almeno due prodotti, dolci e/o salati, da inserire nella nuova offerta proposta dall'azienda, ispirata ai principi della Dieta Mediterranea. In particolare, il candidato dovrà:

- motivare la scelta dei prodotti in un'ottica di valorizzazione delle tipicità locali e promozione del territorio;
- descrivere le materie prime utilizzate, evidenziando eventuali marchi di qualità o certificazioni;
- illustrare le modalità di realizzazione di uno dei due prodotti scelti.

Durata massima della prova 4 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

Non è consentito l'accesso ad internet.

Non è consentito lasciare l'istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna della traccia.

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IP17 – ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE:
ENOGASTRONOMIA
OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI

Prova pratica di: ENOGASTRONOMIA OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E
INDUSTRIALI

TIPOLOGIA C NUCLEO 4

o Il candidato, in linea con i temi trattati nella prima parte della seconda prova si inserisca in un contesto di brigata per la realizzazione dei prodotti richiesti per l'allestimento di una vetrina con particolare attenzione alle tecniche di lavorazione e alla presentazione dei prodotti finiti.

o compili la scheda tracciabilità e allergeni allegata.

Nome e Cognome del candidato

PRODOTTO	
DATA DI PRODUZIONE	

Glutine		Uova		Sedano		Pesce	
Sesamo		Arachidi		F. a guscio		Senape	
Soia		Crostacei		Latticini		Lupini	
Molluschi		Solfiti					

[illegible]

5.4 GRIGLIE DI CORREZIONE E CONVERSIONE

GRIGLIA PRIMA PROVA PUNTEGGIO IN BASE 100:___ ; PUNTEGGIO IN BASE 20___

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

espressione di giudizi critici e valutazioni personali	-giudizi critici non presenti -giudizi critici poco coerenti -adeguata formulazione di giudici critici -efficace formulazione di giudizi critici non banali	1-2 3-5 6 7-10	
TOTALE			

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

Tipologia B	(max 40 punti)		
indicatori	descrittori	punti	

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

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA -DSA

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

Prima prova scritta

Candidato.....

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

indicatori	descrittori generali (max 60 punti)		
ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	-scelta e organizzazione degli argomenti scarsamente pertinenti alla traccia -organizzazione degli argomenti inadeguata o disomogenea -organizzazione adeguata degli argomenti attorno ad un'idea di fondo pertinente -ideazione e organizzazione del testo efficace con puntuale articolazione degli argomenti	1-5 6-8 9-11 12-15	

coesione e coerenza testuale	-piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati -piano espositivo coerente; imprecisione nell'uso dei connettivi -piano espositivo coerente e coeso con utilizzo abbastanza efficace dei connettivi -piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi -piano espositivo bene articolato con utilizzo appropriato e vario dei connettivi	1-3 4-8 9-10 11-1 2 13-1 5	
ricchezza e padronanza lessicale	-piano espositivo non coerente, nessi logici inadeguati -piano espositivo coerente; imprecisione nell'uso dei connettivi -piano espositivo coerente e coeso con utilizzo adeguato dei connettivi -piano espositivo bene articolato con utilizzo appropriato e vario dei connettivi	1-2 3 4-5	
efficacia espressiva	-scarsa -adeguata -precisa e puntuale	1-2 3-4 5	
ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	-conoscenze e riferimenti culturali assenti o inadeguati, superficialità delle informazioni -conoscenze e riferimenti culturali modesti -conoscenze e riferimenti culturali essenziali -conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e significativi	1-2 3-5 6-7 8-1 0	
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 7-1 0	

Si rimanda agli allegati riservati per la griglia degli studenti DVA

GRIGLIA SECONDA PROVA

Indicatore	Livelli (descrittori)	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati	Ottima (completa, corretta e molto approfondita)	3	
	Buona (corretta e approfondita)	2	

del contesto operativo.	Sufficiente (aspetti essenziali)	1	
	Non sufficiente (frammentaria)	0	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione.	Ottima (completa, corretta e molto approfondita)	6	
	Buona (corretta e approfondita)	5	
	Sufficiente (conoscenze fondamentali)	4	
	Quasi sufficiente (parzialmente completa)	3	
	Non sufficiente (lacunosa)	2	
	Gravemente insufficiente (conosce i nuclei fondanti delle discipline in modo poco appropriato)	1	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi.	Ottima (efficace rielaborazione e soluzione delle problematiche)	8	
	Buona (personale rielaborazione e buona soluzione delle problematiche)	7	
	Discreta (consapevole rielaborazione e discreta soluzione delle problematiche)	6	
	Sufficiente (rielaborazione e soluzione delle problematiche adeguate)	5	
	Quasi sufficiente (superficiale rielaborazione e parziale soluzione delle problematiche)	4	
	Non sufficiente (limitata rielaborazione e frammentaria soluzione delle problematiche)	3	
	Gravemente insufficiente (inadeguata rielaborazione e nessuna soluzione delle problematiche)	2	

	Non presenza competenze tecnico- professionali	1	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	Ottima (argomentazione chiara, corretta e terminologia precisa ed appropriata)	3	
	Sufficiente (argomentazione chiara e terminologia adeguata)	2	
	Quasi sufficiente (argomentazione non sempre chiara ed esauriente, lessico sufficientemente corretto)	1	
	Gravemente insufficiente (esposizione non chiara, lessico scorretto)	0	
TOTALE PUNTEGGIO DELLA PROVA			

TABELLA CONVERSIONE DECIMI - VENTESIMI

0,5-1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5	5,5	6	6,5	7	7,5	8	8,5	9	9,5	10
1-2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

ALLEGATO - Programmazioni

TUTTI I PROGRAMMI SVOLTI, ALLEGATI AL PRESENTE DOCUMENTO, SONO STATI CONDIVISI DAI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE CON I DUE RAPPRESENTANTI DEGLI ALUNNI.

PROGRAMMA DI ITALIANO

Prof.ssa di Nonno Emanuela

Relazione finale

La classe è in continuità didattica dal III anno. Il gruppo ha avuto un comportamento complessivamente rispettoso e corretto; nei confronti del docente gli allievi hanno palesato un rapporto aperto, spontaneo e rispettoso che ha permesso di lavorare con estrema serenità. Dal punto di vista cognitivo la classe si è sempre caratterizzata per una marcata eterogeneità, per interessi, stili e ritmi di apprendimento e per competenze espressive. Soprattutto nel I Quadrimestre si è rivelata non avvezzata, per mancanza di studio sistematico e costruttivo. L'inizio dell'anno scolastico è stato dedicato al recupero delle conoscenze, competenze e abilità riguardo l'analisi dei testi poetici e quelli in prosa, alle pratiche della lettura e del commento. Nel corrente a.s., nel primo quadrimestre, si sono ripresi gli argomenti per l'analisi e le procedure metodologiche per produzione scritta (analisi dei testi in prosa e poesia, tema argomentativo, tema espositivo - argomentativo). Gli alunni, non sempre hanno dimostrato correttezza e responsabilità nel rispettare i tempi programmati dell'attività didattica. Ho riscontrato difficoltà nell'indurre questi studenti ad uno studio rigoroso fatto con metodo più efficace, meno mnemonico. E' doveroso precisare che una parte degli alunni ha partecipato in modo propositivo all'attività didattica, mostrando interesse per la disciplina facendo risaltare un adeguato bagaglio culturale (con risultati discreti con punte di eccellenza) per quanto concerne la conoscenza-comprensione, capacità di analisi e sintesi, contestualizzazione - correlazione, esposizione non solo per le capacità quanto per l'impegno caparbio, diligente e continuo. Al termine del I Quadrimestre, gli alunni hanno dimostrato, pian piano, un atteggiamento costruttivo e positivo sia nei confronti della disciplina, sia all'attività didattica educativa, dimostrando, complessivamente di possedere, soprattutto nell'ultimo periodo, la consapevolezza di uno studio quasi abituale al lavoro domestico. In vista dell'esame finale, i continui richiami e le insistenti sollecitazioni hanno prodotto il loro effetto, tutti hanno cercato di migliorare la propria preparazione, alcuni colmando le lacune preesistenti. Nel complesso la preparazione della classe, al termine del percorso di studio, appare, complessivamente, discreto con punte di eccellenze. Un piccolo gruppo di studenti ha sempre mostrato di saper affrontare lo studio con costanza e puntualità raggiungendo un buon livello di preparazione e, in alcuni casi, ottimi. Un'altra parte di alunni ha raggiunto un sufficiente o discreto livello di conoscenza dei contenuti, dei concetti ed una capacità espositiva lineare, con qualche difficoltà però nel cogliere le analisi o i collegamenti più complessi. Un gruppo di studenti mantiene un profitto sufficiente e qualcuno appena sufficiente dovuto ad uno studio irregolare o poco consolidato unito a qualche difficoltà nell'analisi e nelle relazioni tra fatti, documenti e teorie e nell'esposizione corretta dei contenuti. Vi sono, infine, alunni che non sono riusciti ad adottare un metodo di studio proficuo sia a causa di lacune pregresse sia per un impegno poco adeguato.

CONOSCENZE Le conoscenze degli allievi sono diversificate su fasce di livello. Una prima esigua fascia denota una soddisfacente e buona conoscenza sia degli argomenti che delle tecniche espressive; una successiva, piuttosto numerosa, mostra una conoscenza da più che sufficiente appena sufficiente sia degli argomenti che delle tecniche espressive; una terza fascia mostra delle

conoscenze generiche e talvolta puramente mnemoniche e scolastiche e l'uso di un linguaggio semplicistico.

ABILITA L'analisi della classe è riconducibile ad una diversificazione stratificata; pochi alunni hanno sviluppato buone capacità espositive, analitiche e sintetiche e denotano una certa autonomia nelle scelte degli argomenti e dei tempi di applicazione alla materia, grazie ad un notevole impegno; altri invece, meno assidui nello studio, se opportunamente guidati, riescono ad evidenziare capacità di analisi, sintesi e rielaborative sufficienti, e tecniche espressive adeguate; un terzo gruppo infine, presenta difficoltà di rielaborazione autonoma e tecniche espressive poco disinvoltate anche a causa di lacune pregresse e studio discontinuo.

COMPETENZE Anche in questo caso le competenze sono diversificate su fasce di livello. La prima evidenza, sia nello scritto che nell'orale, la capacità di elaborare in modo esauriente, utilizzando un lessico adeguato; la seconda mostra, con situazioni a volte diversificate, sufficienti capacità rielaborative nella produzione orale e maggiori incertezze nella produzione scritta; la terza fascia infine evidenzia problemi nello scritto, dove permangono ancora difficoltà nell'uso grammaticalmente corretto della lingua, e poca disinvoltura nell'esposizione orale; per costoro l'impegno nello studio non sempre è stato costante e ciò non ha permesso di raggiungere soddisfacenti risultati.

Obiettivi generali effettivamente raggiunti

- Biografia, produzione letteraria, poetica di un autore.
- Saper utilizzare le varie tipologie previste all'esame
- Esporre i contenuti utilizzando il lessico appropriato della disciplina (obiettivo non raggiunto da tutti gli alunni)
- Saper effettuare confronti tra gli autori e le correnti letterarie (obiettivo non raggiunto da tutti gli alunni)
- Saper analizzare un testo poetico (metrico, stilistico, lessicale, retorico) o narrativo

Metodologie

L'attività didattica è consistita , innanzi tutto, nel motivare gli studenti allo studio e alla conoscenza della letteratura italiana, oggetto della programmazione annuale, illustrandone l'attualità, gli spunti di riflessione da essa offerti alla maturazione individuale e collettiva. Lo studio della letteratura è stato sempre promosso a partire dalla lettura, dall'analisi e dal commento dei testi, al fine di sviluppare le capacità e le competenze ermeneutiche degli studenti e stimolare il loro approccio diretto ai " materiali" e il loro utilizzo concreto degli strumenti specifici della disciplina.Durante l'anno si è fatto ricorso alla lezione frontale, alla lettura e analisi di vari testi di prosa e poetici operando continui raccordi con il periodo storico di riferimento. Gli alunni sono stati invitati ad intervenire in modo personale, a fare collegamenti fra gli autori e incoraggiati a discutere. Per alcuni permangono, purtroppo, ancora alcune difficoltà nella elaborazione dei contenuti e nella forma.Sono stati utilizzati tutti gli strumenti a disposizione per stimolare gli allievi tenendo conto della difficoltà di approccio al mondo letterario, proponendo testi quanto più possibile interessanti. Le interrogazioni e le verifiche sono state programmate con largo anticipo anche se, purtroppo, molto spesso, quelle orali sono state rimandate.

Per quanto riguarda la produzione scritta sono state somministrate prove invalsi, tipologia A1, A2, B e C con documenti di appoggio forniti e simulazione prova d'esame suppletiva a.s. 2025

Requisiti richiesti per ottenere la sufficienza:Conoscenza degli aspetti essenziali degli argomenti • Espressione chiara, ma semplice • Analisi svolta con qualche carenza quantitativa o qualitativa,

ma generale competenza sugli aspetti essenziali • Abilità prevalentemente mnemonica, pur con qualche capacità di sintesi e/o di analisi. • Gestione del colloquio con una certa autonomia, conoscenza dei contenuti essenziali, esposizione non sempre sicura e ordinata, il linguaggio corretto, ma semplice e non del tutto preciso.

Esprimersi in modo accettabilmente chiaro e completo - Conoscere e riassumere gli elementi essenziali dei moduli trattati (relativi a autore e/o opera e/o storia letteraria e/o genere letterario e/o tema) - Comprendere un testo letterario noto, riconoscendone la struttura e alcuni elementi caratterizzanti; individuare il genere letterario; collocare un autore/un'opera nel contesto storico-culturale; fare collegamenti; operare sintesi coerenti relative a un numero sufficiente di informazioni.

Criteri e modalità di valutazione utilizzati delle prove scritte e orali

Sono state utilizzate le griglie in uso nella scuola.

Nella valutazione di tutte le verifiche, sia scritte sia orali, si è utilizzata l'intera scala dei voti, da uno a dieci, in modo da tenere in debita considerazione tutti i parametri previsti. In occasione della consegna delle verifiche scritte e al termine delle verifiche orali è stato comunicato al singolo studente, nel rispetto della sua personalità, l'esito della sua prova con le essenziali indicazioni per consentirgli di acquisire concreta consapevolezza del sistema di valutazione utilizzato e dello stato di avanzamento del suo percorso di apprendimento. Per la correzione della prima prova, si allega la seguente griglia.

Modalità di recupero

Recupero in itinere

Libro di testo adottato: La mia Letteratura - Dalla fine dell'Ottocento a oggi

Ed. Signorelli - Autori: Roncoroni, Cappellini, Dendi, Sada, Tribulato

Consuntivo di Letteratura

Contesto storico-politico tra fine Ottocento e inizio Novecento

- I movimenti e i generi letterari di fine Ottocento : Realismo, La Scapigliatura, Il Naturalismo francese La stagione del Realismo; Flaubert. La nascita del Naturalismo; La tecnica dell'impersonalità; il Verismo italiano, Simbolismo e Decadentismo.
- C. Baudelaire : cenni biografici , I fiori del male: struttura, composizione, titolo
- Il primo Novecento: ; Freud, Società di massa e alienazione; Le tendenze artistiche-letterarie tra Ottocento e primo Novecento : Impressionismo, Espressionismo, Astrattismo, Cubismo, Dadaismo e Surrealismo

Analisi metrica, stilistica, retorica lessicale di : L'albatro,

Analisi della Perdita dell'aureola

Analisi di Gervaise e l'acquavite

G. Verga

- Cenni biografici
- Verga prima del Verismo: i primi romanzi
- Verga e il Verismo, confronto con il Naturalismo francese
- I Malavoglia: genesi e elaborazione dell'opera, I personaggi e i temi, il tempo e lo spazio, la lingua e lo stile
- Vita dei campi :luoghi di ambientazione, personaggi principali
- Novelle rusticane : struttura , temi, personaggi
- Mastro- don Gesualdo : struttura,temi, personaggi principali

Analisi : Rosso Malpelo, La Lupa, La roba,

G. Pascoli

- Cenni biografici
- Il pensiero e la poetica
- Temi, motivi e simboli
- L'innovazione stilistica
- Le raccolte poetiche : dal frammentismo lirico alla poesia civile
- Myrica : struttura e spiegazione del titolo, temi, stile, frammentarietà

Analisi de : Il fanciullino : dalla comprensione all'interpretazione

Analisi metrica, stilistica, retorica, tematica di Lavandare, X Agosto, Il tuono, Temporale, Il lampo, Novembre

G. D'Annunzio

- Cenni biografici
- Il pensiero e la poetica : una produzione eterogenea, l'Estetismo, Il superomismo, Il panismo e la magia della parola
- La " vita come un'opera d'arte"
- I romanzi e i racconti
- Il Piacere : struttura e trama
- La poesia
- L'Alcyone : composizione e struttura , stile e metrica
- Il Notturmo: caratteri generali

Analisi metrica, stilistica, retorica, tematica de La pioggia nel pineto

Lettura integrale del romanzo O. Wilde : Il ritratto di Dorian Gray

Contesto storico-politico-letterario nella prima metà del Novecento

- La cultura nell'età delle Avanguardie e del Modernismo
- Il Futurismo : ideologia e manifesti
- La poesia : i temi e principi di poetica
- Marinetti cenni biografici
- Zang Tumb Tumb
- La cultura scientifica e filosofica : la psicoanalisi di Freud

- I temi della letteratura
- Il romanzo del primo Novecento: i caratteri
- Il monologo interiore e flusso di coscienza ; Proust, Joyce, Woolf
- I calligrammi : Apollinaire Il pleut

Analisi : Il bombardamento di Adrianopoli, Il Manifesto tecnico della letteratura futurista, Il manifesto del futurismo

Analisi : La madeleine

L. Pirandello

- Cenni biografici
- Le opere ; Le novelle, Il saggio, I romanzi
- Il teatro: la rivoluzione teatrale, le maschere, Il teatro del grottesco, il metateatro
- Il pensiero e la poetica : la formazione verista, le influenze degli studi di psicologia e filosofia la maschera e la crisi dei valori, la trappola, la “ filosofia del lontano”, “ vita e forma”; lo stile. Il teatro: le varie fasi con la rispettiva produzione. Sei personaggi in cerca d'autore

Analisi : La differenza fra umorismo e comicità : la vecchia imbellettata; Il treno ha fischiato

Lettura integrale del romanzo Il fu Mattia Pascal

I. Svevo

- Cenni biografici
- La cultura di Svevo
- Il fondatore del romanzo d'avanguardia
- Le opere : i primi romanzi; La trilogia
- Il pensiero e la poetica : la formazione culturale, gli influssi e le nuove tecniche narrative
- La coscienza di Zeno : la genesi e il genere dell'opera; la struttura e i contenuti, l'impianto narrativo e lo stile
- Una vita : La storia di un inetto, la trama, punto di vista narrativo e lo stile
- Senilità : Struttura, trama, un “ quadrilatero perfetto” di personaggi, la struttura narrativa

Lettura integrale del romanzo La coscienza di Zeno

G. Ungaretti

- Cenni biografici
- Il pensiero e la poetica; Le tecniche espressive : la prima e la seconda fase
- Il porto sepolto: composizione, struttura, forme , contenuti
- L'Allegria : composizione, struttura, forme , contenuti
- Sentimento del tempo : composizione, contenuti, struttura e forme
- Il Dolore : composizione, struttura, contenuti

Analisi metrica, stilistica, retorica, tematica di : San Martino del Carso, Soldati, Veglia, Sono una creatura

E. Montale

- Cenni biografici
- Il pensiero e la poetica
- Ossi di seppia : struttura, temi, stile

Analisi metrica, stilistica, retorica di Meriggiare pallido e assorto, Spesso il male di vivere ho incontrato.

Cenni sulla letteratura neorealista : temi, stile, differenza fra la letteratura precedente e quella del secondo dopoguerra.

Cenni sulla biografia di Levi, La trilogia della Shoah, analisi della poesia Shemà

Lettura integrale di Se questo è un uomo

La docente

Prof.ssa Emanuela di Nonno

PROGRAMMA DI STORIA

Prof.ssa di Nonno Emanuela

Relazione finale

La classe è in continuità didattica dal III anno .Spiccano la motivazione e la costante responsabilità di alcuni allievi fortemente coinvolti nel dialogo educativo; altri invece hanno lavorato con superficialità ed incostanza. L'impegno ,le motivazioni e la partecipazione fattiva alle lezioni e alle attività didattiche proposte,infatti sono state ,complessivamente costanti anche se il recupero, per alcuni, è stato lento e articolato . I risultati conseguiti, complessivamente, sono sufficienti con un gruppo che ha conseguito risultati discreti/ buoni con punte di eccellenza.

Osservazioni a fine anno scolastico:

Rispetto al comportamento, all'attenzione, alla partecipazione e alla preparazione disciplinare, al termine dell'anno scolastico, si possono fare le seguenti osservazioni sulla classe:

- ✓ Comportamento: corretto e rispettoso.
- ✓ Attenzione: generalmente buona.
- ✓ Partecipazione: generalmente attiva, con interventi pertinenti, costruttivi, talvolta davvero interessanti e utili alla sollecitazione di dibattiti e confronti.
- ✓ Preparazione disciplinare: positiva, con alcune fragilità nella rielaborazione autonoma e critica in alcuni studenti. Non tutti gli alunni hanno studiato con costanza e gradualità; alcuni tendono a concentrare lo studio in prossimità delle verifiche, altri si accontentano di uno studio essenziale, altri ancora si appassiona ai temi trattati e sanno prendere posizione critica, riflettendo in modo personale e originale. Un ristretto gruppo di studenti dà alle lezioni un contributo fondamentale, anche in coincidenza dei momenti di recupero e di revisione.

Metodologie

L'attività didattica é consistita , innanzi tutto, nel motivare gli studenti allo studio della Storia e del programma disciplinare del V anno,illustrandone l'attualità, gli spunti di riflessione da essa offerti alla maturazione individuale e collettiva, la prospettiva da essa offerta alla comprensione del reale e non, sia sul piano etico che su quello civico e sociale.Gli argomenti proposti sono stati effettuati con lezione frontale e lezione interattiva . Costantemente si è cercato di stabilire e stimolare collegamenti interdisciplinari con argomenti affrontati contemporaneamente nello studio della Letteratura italiana. Con altrettanta costanza si è cercato di mostrare l'attualità di alcune problematiche storiche e degli studenti e stimolare il loro approccio diretto ai " materiali" e il loro utilizzo concreto degli strumenti specifici della disciplina relative al tardo Ottocento e Novecento.

Durante l'anno si è fatto ricorso alla lezione frontale, alla lettura e analisi di vari testi,immagini operando continui raccordi con il periodo storico di riferimento. Gli alunni sono stati invitati ad intervenire in modo personale e a effettuare collegamenti.

Sono stati utilizzati tutti gli strumenti a disposizione per stimolare gli allievi. Le interrogazioni sono state programmate con largo anticipo anche se, purtroppo, molto spesso, sono state rimandate.

Obiettivi generali effettivamente raggiunti

- Conoscere istituzioni politiche, società, problematiche del mondo contemporaneo.
- Distinguere cause e conseguenze di un fatto storico (obiettivo non raggiunto da tutti gli studenti)
- Saper effettuare confronti tra gli eventi, collegare i fatti a situazioni precedenti e successivi sviluppi (obiettivo non raggiunto da tutti gli alunni)

Modalità di recupero

Recupero in itinere

Testo in adozione : Attraverso i secoli

Autori : S.Zaninelli, C. Cristiani

Consuntivo di Storia

Quadro 1 : Conflitti e rivoluzioni nel primo Novecento

Le grandi potenze all'inizio del Novecento

- Trasformazioni di fine secolo
- Un difficile equilibrio
- L'Italia e l'età giolittiana
- La questione d'Oriente e gli imperi multinazionali

La Prima guerra mondiale

- Da un conflitto locale alla guerra mondiale
- Le ragioni profonde della guerra
- Una guerra di logoramento
- L'Italia in guerra
- La svolta del 1917 e la fine della guerra
- Il dopoguerra e i trattati di pace
- L'inizio della crisi del colonialismo

La rivoluzione russa

- La Russia all'inizio del secolo
- Le due rivoluzioni russe
- Il governo bolscevico e la guerra civile
- La nascita dell'Urss
- La dittatura di Stalin
- L'industrializzazione dell'Urss

Quadro 2: La crisi della civiltà europea

Il fascismo

- Crisi e malcontento sociale
- Il dopoguerra e il biennio rosso
- Il fascismo: nascita e presa del potere
- I primi anni del governo fascista
- La dittatura totalitaria
- La politica economica ed estera

La crisi del'29 e il New Deal

- I "ruggenti anni venti"
- La crisi del 1929
- Il New Deal

Il regime nazista

- La Repubblica di Weimar
- Il nazismo e la salita al potere di Hitler
- La dittatura nazista
- Il simbolo della svastica
- La politica economica ed estera di Hitler
- La macchina del totalitarismo
- La guerra civile spagnola ; lettura della tavola di Picasso : Guernica
- L'espansionismo giapponese

La Seconda guerra mondiale

- Verso la seconda guerra mondiale
- La guerra in Europa e in Oriente
- I nuovi fronti
- L'Europa dei lager e della shoah
- La svolta della guerra
- 8 Settembre: l'Italia allo sbando
- La guerra di liberazione

Quadro 3 : Il mondo diviso

La guerra fredda

- Un bilancio della guerra
- Dalla pace alla guerra fredda
- Il blocco occidentale
- Il blocco orientale e la sua espansione
- La politica della NATO e il Patto di Varsavia
- L'Europa tra rinascita e lotta per la libertà
- Avvio al "disgelo" e nuovi focolai di crisi
- L'Europa unita

La decolonizzazione

- Cenni sul concetto di decolonizzazione
- Sintesi su Asia e mondo arabo
- La contestazione giovanile del'68
- i diversi volti della contestazione

Il Medio Oriente : una terra tormentata

- Il mondo arabo e i rapporti tra israeliani e palestinesi
- Iran e Iraq : tra guerre e dittature

L'Italia repubblicana

- La nascita della Repubblica italiana
- Scelte di campo e governi del centro
- Il miracolo economico italiano
- Dal centrismo al centro- sinistra
- Il '68 e la strategia della tensione
- Dalla prima alla seconda repubblica

- La lotta contro le mafie : origine, le vittime della lotta alle mafie, le prime condanne dei mafiosi; La reazione di “ Cosa nostra” ; La Camorra

La società contemporanea

- Unione sovietica
- Le riforme di Gorbačëv
- Crolla l'impero
- La fine dell'Unione Sovietica
- Il muro di Berlino : nascita e caduta di un simbolo

Attività inerente a Ed. Civica

- Lo scontro tra tendenze autoritarie e democratiche : L'affare Dreyfus
- L'istruzione in Italia dal 1861 all'art.34 della Costituzione
- I 14 punti di Wilson e la Società delle nazioni
- I Gulag
- La Costituzione della Repubblica di Weimar e l'articolo 48.
- Il programma eugenetico di Hitler
- La Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo elaborata dall'ONU nel 1948
- La Nascita dell'Europa Unita
- La Costituzione italiana e i rispettivi organi

La docente

Prof.ssa Emanuela di Nonno

PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Conoscenze: sono state analizzate le caratteristiche e le dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale. Analisi e tecniche di marketing strategico e operativo nel settore turistico e ristorativo. Norme sull'igiene alimentare e tracciabilità dei prodotti, contratti delle imprese ristorative e responsabilità degli operatori di settore. Analisi dei consumi e abitudini alimentari, marchi di qualità alimentare e prodotti a Km 0.

Abilità: Gli alunni sono in grado di analizzare il mercato turistico e a differenziare le caratteristiche individuando le normative di riferimento. Hanno compreso le tecniche di marketing. Sono in grado di interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa ristorativa. Riescono ad individuare norme e procedure sulla provenienza, conservazione, tracciabilità dei prodotti. Sono in grado di riconoscere i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari e individuare prodotti a Km 0 come strumento di marketing.

Relazione finale: La classe ha sempre dimostrato interesse alla disciplina e buona parte della stessa ha raggiunto ottimi risultati. Le lezioni si sono svolte con metodologie frontali e di gruppo interagendo con i discenti e aggiornando sempre ogni argomento trattato, che ha visto gli alunni coinvolti in ogni attività proposta con interesse e motivazioni. Le verifiche sono state sia scritte che orali e hanno evidenziato sia le competenze elaborative che conoscitive.

PROGRAMMA DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

TESTO: GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP

DOCENTE: FERRARA FERNANDA

Consuntivo Diritto

MODULO A

- lezione 1: Il mercato turistico internazionale
- lezione 2 : Gli organismi e le fonti normative internazionali
- lezione 3 : Il mercato turistico nazionale
- lezione 4 : Gli organismi e le fonti normative interne
- lezione 5 : Le nuove tendenze del turismo

MODULO B

- lezione 1 : Il marketing (aspetti generali)
- lezione 2 : Il marketing strategico
- lezione 3 : Il marketing operativo
- lezione 4 : Il web marketing
- lezione 5 : Il marketing plan

MODULO C

- lezione 1 : La pianificazione e la programmazione
- lezione 2 : Il budget
- lezione 3 : Il business plan

MODULO D

- lezione 1 : Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro
- lezione 2 : Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali

DOCENTE

FERRARA FERNANDA

PROGRAMMA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Classe 5H

Testo in adozione: "Scienza e cultura dell'alimentazione" -Amparo Machado-Poseidonia scuola

PROGRAMMA SVOLTO:

DIETA IN CONDIZIONI FISIologiche

Alimentazione nelle diverse fasi della vita

- Aspetti generali
- La dieta nell'età evolutiva
- La dieta del neonato e del lattante
- L'alimentazione complementare
- La dieta del bambino
- La dieta dell'adolescente
- La dieta dell'adulto
- La dieta in gravidanza
- La dieta della nutrice
- La dieta nella terza età

Diete e stili alimentari

- Diete e benessere
- Stili alimentari
- La dieta mediterranea e la piramide della dieta mediterranea
- La dieta vegetariana
- La dieta macrobiotica
- La dieta sostenibile
- La dieta nello sport

ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE

La dieta nelle malattie cardiovascolari

- Le malattie cardiovascolari
- L'ipertensione arteriosa
- Le iperlipidemie e aterosclerosi

La dieta nelle malattie metaboliche

- Le malattie del metabolismo
- Il diabete mellito
- L'obesità
- L'iperuricemia e gotta
- Osteoporosi

L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente

I disturbi gastrointestinali
Le malattie epatiche

Allergie e intolleranze alimentari

- Le reazioni avverse al cibo
- Reazioni tossiche
- Le allergie alimentari
- Le intolleranze alimentari
- L'intolleranza al lattosio

- Il favismo
- La Fenilchetonuria
- La Celiachia
- Diagnosi delle allergie e delle intolleranze
- Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva

Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari

- I tumori
- I disturbi alimentari

ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

I nuovi prodotti alimentari

- I prodotti alimentari innovativi
- Alimenti salutistici
- Alimenti destinati a un'alimentazione particolare
- Gli integratori alimentari
- Gli alimenti funzionali
- I nuovi alimenti
- Gli alimenti geneticamente modificati

Prescrizioni alimentari nelle religioni

- Le regole alimentari nelle principali religioni

IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

Contaminazione fisico-chimica degli alimenti

- Aspetti generali
- Le micotossine
- Gli agrofarmaci
- I farmaci veterinari
- Sostanze cedute da materiali e oggetti a contatto con gli alimenti
- I metalli pesanti

Contaminazione biologica degli alimenti

- Le malattie trasmesse dagli alimenti
- I virus
- I batteri
- I fattori ambientali e la crescita microbica
- Tossinfezioni alimentari
- I funghi microscopici
- Le parassitosi intestinali

La filiera alimentare

- La filiera agroalimentare
- Tipologie di filiera agroalimentare
- Impatto ambientale della filiera agroalimentare
- La sicurezza alimentare nella filiera produttiva
- Qualità totale degli alimenti
- Le certificazioni di qualità
- Le frodi della filiera agroalimentare

Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità

- Igiene dei prodotti agroalimentari
- Requisiti generali in materia di igiene
- I Manuali di buone pratiche igieniche
- Il sistema HACCP
- La valutazione della gravità e del rischio
- La contaminazione degli alimenti

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA

- La doppia piramide alimentare e ambientale
- La sostenibilità della dieta mediterranea
- L'impatto delle scelte alimentari
- La dieta sostenibile

La docente

Prof.ssa Valeria Tassone

PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

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

Programma Svolto Classe 5H

Docente: Mauri Antonella

RELAZIONE FINALE

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

Obiettivi realizzati

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

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

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

Metodo d'insegnamento

- Gradualità del carico e dei ritmi fisiologici.
- Approccio del gesto sportivo prima in forma globale e poi analitica.
- Varie forme di movimento.

Mezzi e strumenti

- Lezioni frontali.
- Esercitazioni pratiche
- Test motori

Spazi utilizzati

- Palestra e spazio all'aperto

Strumenti di verifica

- Test motori.
- Valutazioni pratiche dell'assimilazione e della riproduzione del gesto sportivo.
- Valutazioni teoriche (interrogazioni, elaborati, relazioni).

PROGRAMMA SVOLTO:

Conoscenza teorica

Cenni di anatomia e fisiologia umana. Il sistema nervoso.

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

I moderni giochi olimpici e lo sport paralimpico.

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

Parte pratica

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

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

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

**PROGRAMMA DI
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI OPZIONE PRODUZIONE DOLCIARIA**

RELAZIONE SULLA CLASSE

La classe nel corso dell'anno è risultata, per la maggior parte, attenta e partecipe alle attività didattiche proposte, ha dimostrato particolare interesse per la materia in quasi la totalità degli argomenti svolti.

Il rendimento della classe è risultato omogeneo, non si rilevano casi di insufficienze.

Al termine del percorso quinquennale, i risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale sono:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

Conoscenze:

- Ø Valore culturale del cibo e rapporto tra gastronomia e società.
- Ø Caratteristiche della pasticceria regionale, nazionale ed internazionale.
- Ø Metodo di calcolo dei costi di produzione del settore pasticceria.
- Ø Tecniche di cottura e conservazione degli alimenti.
- Ø Programmazione e organizzazione della produzione.
- Ø Ricette delle tradizioni locali e loro innovazioni.
- Ø Organizzazione del personale di settore.
- Ø Tecniche di banqueting.
- Ø Tipologia delle intolleranze alimentari.
- Ø Le diverse tipologie di diete
- Ø Sistema HACCP. Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.

Abilità:

- Ø **Riconoscere le componenti culturali della gastronomia anche in relazione al territorio.**
- Ø **Calcolare i costi di produzione specifici del settore.**
- Ø **Scegliere le materie prime in base alle qualità organolettiche e al loro valore nutrizionale e bilanciarle in funzione del prodotto finito.**
- Ø **Pianificare l'organizzazione e la gestione di un laboratorio di pasticceria.**
- Ø **Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti dolciari**
- Ø **Apportare alla ricetta originale di un prodotto variazioni personali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della pasticceria.**
- Ø **Utilizzare tecniche di approvvigionamento per ottimizzare il rapporto qualità-prezzo delle materie prime.**
- Ø **Fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali relative al prodotto finito.**
- Ø **Realizzare prodotti con materie prime tipiche del territorio.**
- Ø **Organizzare il servizio banqueting attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.**
- Ø **Realizzare prodotti funzionali alle esigenze della clientela con problemi e intolleranze alimentari.**
- Ø **Operare nel rispetto del piano di HACCP.**
- Ø **Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.**

Argomenti svolti:

- **La sicurezza alimentare**
- **UDA Artisticamente Pasticcioni**
- **La sicurezza sul lavoro**
- **Il reparto economato:**
- **Le diverse tipologie di acquisti,**
- **La documentazione.**
- **L'area di stoccaggio è le diverse zone**
- **Le diverse tipologie di proposte per eventi**
- **La scheda tecnica di servizio**
- **Catering e Banqueting:**
- **Le fasi per l'organizzazione di un evento**
- **definizione e principali differenze**
- **Il primo contatto,**
- **L'invio della proposta,**
- **l'appuntamento.**

- **sopralluogo,**
- **firma del contratto.**
- **Introduzione all' UDA di classe "Artisticamente Pasticcioni"**
- **Il turismo enogastronomico**
- **HACCP:**
- **fasi preliminari,**
- **identificazione dei rischi,**
- **determinazione dei punti critici di controllo,**
- **Indicatori e limiti critici.**
- **il sistema di monitoraggio,**
- **azioni correttive,**
- **procedure di verifica,**
- **la documentazione.**

Monza li 05-05-2025

Gli Alunni

Il Docente

Cardamone Daniele

PROGRAMMA DI RELIGIONE

Enogastronomia settore Prodotti dolciari

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

- **GIUSTIZIA RIPARATIVA E MISERICORDIA**

-La Misericordia nel Vangelo

-Visita alla casa di reclusione di Bollate

- **LA SHOAH**

- Documentario “Volevo solo vivere

- Letture da “Si sente?” di Paolo Nori

-Film: American history X

-Esperimento Milgram

-Esperimento Zimbardo

-Effetto Lucifero

- **PROFEZIE PER LA PACE**

-Lettura di discorsi di padre Pizzaballa

-presentazione della mostra “Profezie per la pace”

- **EDUCAZIONE CIVICA**

STORIA DEGLI EBREI DALLE ORIGINI AL 1947

-I Patriarchi

-le promesse di JHWH

-distruzioni del Tempio e diaspora

-Lo stato d'Israele

**La docente
Mariani Paola**

PROGRAMMA DI MATEMATICA

DOCENTE: Ferreri Francesca Maria

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: Leonardo Sasso, Ilaria Fragni - *Colori della matematica ed. bianca* per il secondo biennio degli istituti alberghieri, vol. A - ed. DEA Scuola

INTRODUZIONE ALL'ANALISI

- L'insieme $\mathbb{R}$; intervalli limitati e illimitati;
- Definizione di funzione;
- Classificazione delle funzioni;
- Dominio delle funzioni algebriche;
- Intersezioni di una funzione razionale con gli assi cartesiani;
- Determinazione degli intervalli di positività e negatività di una funzione razionale;
- Funzioni crescenti e decrescenti.

LIMITI

- Introduzione al concetto intuitivo di limite e approccio grafico;
- Esempi introduttivi al concetto di limite destro e limite sinistro;
- Limite finito per x che tende ad un valore finito ed all'infinito;
- Limite infinito per x che tende ad un valore finito ed all'infinito;
- Asintoto orizzontale, verticale e obliquo;
- Le funzioni continue;
- Algebra dei limiti:
 - o regole di calcolo nel caso di limiti finiti;
 - o regole di calcolo nel caso in cui uno dei due limiti sia infinito: regole per la somma, per il prodotto e per il quoziente; forme indeterminate;
- Forme di indecisione di funzioni algebriche razionali: limiti di funzioni razionali intere e fratte;

- Grafico probabile di una funzione razionale.

DERIVATE

- Il concetto di derivata: retta tangente ad una curva, significato geometrico della derivata;
- Calcolo delle derivate: derivata di una funzione costante, derivata di una funzione potenza ad esponente intero positivo;
- Applicazioni del concetto di derivata: determinazione dell'equazione della retta tangente al grafico di una funzione in un punto;
- Algebra delle derivate: derivata del prodotto e del quoziente di due funzioni;
- Crescenza e decrescenza di una funzione;
- Massimi e minimi relativi di una funzione.

LO STUDIO DI FUNZIONE

- Schema per lo studio del grafico di una funzione: funzioni algebriche razionali intere e fratte;
- Lettura del grafico di una funzione: dominio, intersezioni con gli assi, segno, intervalli di crescita/decrescenza, segno, limiti, asintoti, punti di massimo e minimo.

GLI INTEGRALI

Integrale indefinito: definizione e proprietà. Integrali di funzioni elementari.

Integrale definito: definizione e proprietà. Calcolo di integrali definiti.

PROGRAMMA DI LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE

Dal libro di testo: Sublime 2030 "Oenogastronomie et service" di Christine Duvallier
A.S. 2025/2026

Révision de grammaire et morphosyntaxe:

Le présent des verbes en –er, -ir, irréguliers

Le comparatif

L'impératif

Les verbes devoir, pouvoir, vouloir, savoir, faire

Le conditionnel présent

Les pronoms COD , COI et relatifs

Les articles partitifs

Le participe passé et le passé composé

Le futur

Les verbes choisir, servir, prendre.

MODULO 1, Unité 9: Régimes et nutrition p.144

Les groupes alimentaires

Les aliments biologiques

Les OGM

Le régime méditerranéen (la pyramide alimentaire)

Allergies et intolérances

Les régimes alimentaires pour coeliaques

Les menus religieux

L'alimentation du sportif

Les troubles du comportement alimentaire

Les régimes alternatifs

Les certifications de qualité des produits français (les labels européens et italiens page 72 AOC, IGP, STG, AB, LABEL ROUGE ; approfondissements pages 353 Le Label Rouge, page 355 Slow Food, Les restaurants potagers p.354, Les restaurants durables p.358)

De page 158 a page 161 Fonctions communicatives, CO/CE , exercices page 163 révision de l'unité , pages 164-165 « Qu'est-ce que le régime crétois ? » CE/CO

Les alternatives pour intolérants p.191.

MODULO 2, Unité 7: Techniques culinaires et conservation des aliments p.106

Les techniques de cuisson à l'eau, au corps gras, à la chaleur (petite révision)

Les fonds et les fumets

Les sauces

La cuisine internationale (chinoise, mexicaine, indienne)

Les méthodes de conservation des aliments (physique, chimique, biologique)2

De page 122 a page 125 Fonctions communicatives, CO/CE, exercices de révision unité 7 page 127

MODULO 3, Unité 3: Santé et sécurité alimentaires page 43

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

Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments

Le système HACCP et ses principes

Fonctions communicatives de page 48 a page 51 , CO/CE

MODULO 4, Civilisation et éducation à la citoyenneté (Dal libricino di testo Sublime Dossiers)

Agenda 2030, objectif 3 “Bonne santé et bien-être” p.82

Les institutions européennes p.64

Le système des Nations Unies p.66

L’OTAN p.67

Les droits de l’homme et de la femme p.68

Les droits des migrants p.69

L’UNESCO p. 70

MODULO 5, L’orientation professionnelle p.316

Le CV

La lettre de motivation

Les offres d’emploi

L’entretien d’embauche

Uda Education civique et citoyenneté : Titolo “Sostenibilita’ e circolarita’” (La durabilité de la pyramide alimentaire, Le régime méditerranéen, L’agriculture bio : Unité 9 Modulo 1)

PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE

I.P.S.S.EC. "A.Olivetti"

Anno scolastico 2025-2026 - Classe 5 H Prodotti Dolciari

Docente Prof.ssa Arosio Debora

Libro di testo: Cook Book Club IN di Olga Cibelli e Daniela d'Avino ed CLITT

Ogni argomento è stato affrontato lavorando sullo sviluppo ed il potenziamento delle 4 abilità linguistiche.

Sono stati altresì ripassati alcuni elementi grammaticali.

Mod. 6 SUSTAINABILITY

Unit 1 TOPICS

Food sustainability pag. 202- 203

Biodiversity. Pag 204

Farm to fork and Fish to fork. Pag 206 - 208

The short supply chain. Pag 209

Beware of greenwash pag 209

Farmer's markets and Earth markets pag 210

GRAMMAR

If clauses

Unit 2 SUSTAINABILITY IN THE KITCHEN TOPICS

The new gastronomes. Pag 214-215

Go green pag 215

LYFE kitchen. pag 216

GRAMMAR

Past Perfect Simple. Pag 222

Unit 3 TRACEABILITY and CERTIFICATION

TOPICS

The food supply chain. Pag 226

Sustainable supply chain pag 227

The organic choice. Pag 228

Stevia. Pag 229

The GMOs controversy. Pag 230

Traceability and certification. Pag 233

Barcodes. Pag 234

Mod. 7 ON THE HEALTHY SIDE

Unit 1 NUTRITION

TOPICS

Well-being. Pag 242

The development of Food Science. Pag 243

Food Technology. Pag 243

Nutrients. Pag 244 - 245 - 246- 247

The food pyramid. Pag 252

GRAMMAR

Should/shouldn't. Pag 247

Unit 2 FOOD ALLERGIES andINTOLERANCES

TOPICS

Allergies and intolerancies pag 254-256

Allergen Labelling. Pag 258

GRAMMAR

The future tenses. Pag 259

FOOD AND RELIGION

Food and religion. Pag FR1 - FR2 - FR3 - FR4

Islam and Ramadan. Pag FR 13 - FR14

Kosher Food. Pag. FR17

Preservation methods (scheda)

PROGRAMMA DI TEDESCO

Classe V H Prodotti Dolciari

Tedesco

Anno scolastico 2025 – 2026

Insegnante: Loredana Larghi

Libri di testo adottati:

Catani – Bertocchi – Greiner – Pedrelli Ganz genau! 3 Zanichelli

Pierucci – Fazzi Kochkunst neu Loescher

Conoscenze:

Conoscenza di alcuni aspetti culturali della Germania

Conoscenza di importanti fatti storici relativi alla Germania

Conoscenza del lessico relativo ad alcuni ambiti di civiltà e del lessico specifico del settore alberghiero

Conoscenza delle strutture della lingua tedesca

Abilità:

Comprensione e produzione di testi relativi alla letteratura tedesca

(Lettura e riassunto del testo “Vor dem Gesetz” di Franz Kafka – Lettura e analisi della poesia “Todesfuge” di Paul Celan)

Comprensione e produzione di informazioni relative alla Storia tedesca

(Informazioni sulla storia della Germania dalla fine della Prima Guerra Mondiale alla Riunificazione)

Comprensione e produzione di testi relativi ad aspetti di civiltà

(L'inquinamento – La protezione dell'ambiente – La tecnologia)

Comprensione e produzione di testi relativi al settore enogastronomico

(Locali tipici – Prodotti – Biografie)

Competenze:

Interazione con ospiti provenienti da paesi di lingua tedesca

Preparazione di un colloquio e di una lettera di presentazione

Discussione di argomenti di cultura e attualità con lessico e forma adeguati

Programma di Tedesco

Classe V H Prodotti Dolciari

Anno scolastico 2025 – 2026

Umwelt

Umweltprobleme – Umweltverschmutzung – Umweltschutz

Getrennte Müllsammlung (Educazione Civica)

Wasserverschmutzung

Die deutschen Märchen und der Wald

Der Sauerregen

Der Klimawandel

Video: Gletscherschmelze in der Antarktis

Video: Neues Leben für Plastikflaschen

Technologie

Die Vorteile des Computers

Anleitungen

Sollen Kinder ein Handy haben?

Digital.leben

Wir streiten online anders

Die Welt der Technik: Entdeckungen und Erfindungen

Junge Forscher gesucht!

Technik: Lust oder Frust?

Deutschland, Land der Erfinder

Im Wandel der Zeit

Der 9. November

Deutschland von 1918 bis 1939

Der Zweite Weltkrieg

Der Widerstand in Deutschland

Die zwei deutschen Staaten (Educazione Civica)

Die Wiedervereinigung

Die Europäische Union

Im Labyrinth des Schweigens: Film

Aus der deutschen Literatur

Franz Kafka: „Vor dem Gesetz“

W. Borchert: Nachts schlafen die Ratten doch! Ascolto del testo: Der viele viele Schnee

P. Celan: Todesfuge

Konkrete Poesie: B. Garbe LEHR REICH

Tourismus

Berühmte Küchenchefs und Patissiers: Ernst Knam – Alfons Schuhbeck

Die Konditorei

Das Wiener Kaffeehaus

Werbung

Anzeigen – Werbetexte

Rund um die Arbeitswelt

Stellenanzeigen – Der Lebenslauf – Die Bewerbung

IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>Disciplina</i>	<i>Docente</i>	<i>Firme</i>
Italiano	Prof.ssa di Nonno Emanuela	<i>Emanuela di Nonno</i>
Storia	Prof.ssa di Nonno Emanuela	<i>Emanuela di Nonno</i>
Inglese	Prof.ssa Arosio Debora	<i>Debora Arosio</i>
Francese	Prof.ssa Burdino Mariangela	<i>Mariangela Burdino</i>
Tedesco	Prof.ssa Larghi Loredana	<i>Loredana Larghi</i>
DTA	Prof.ssa Ferrara Fernanda	<i>Ferrara Ferrara</i>
Lab. Pasticceria	Prof. Cardamone Daniele	<i>Daniele Cardamone</i>
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Prof.ssa Tassone Valeria	<i>Valeria Tassone</i>
Matematica	Prof.ssa Ferreri Francesca	<i>Francesca Ferreri</i>
Religione	Prof.ssa Mariani Paola	<i>Paola Mariani</i>
Scienze Motorie	Prof.ssa Mauri Antonella	<i>Antonella Mauri</i>
Docente di Sostegno	Prof.ssa Lancellotti Maria	<i>Maria Lancellotti</i>

La Dirigente Scolastica
Prof.ssa Cumino Renata A.

Renata A. Cumino